



ANTIPASTI

King crab (granchio reale) avocado, agrumi, yogurt, caviale e croccante salato

€30

Gamberi rossi, bottarga porri e aglio nero

€24

Cappesante gratinate, nero di seppia, granita di mela verde

€22

Rosso d'uovo al pesto con emulsione balsamica

€20

Piccione mosto cotto mais pepe lungo

€22

Foie-gras in terrina al Sauternes tartufo nero pan brioche fichi e cru xopili

€24

Culatello di Zibello DOP, Gnocco fritto, Parmigiano 36 mesi e la nostra giardiniera

€22

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra astice, bisque e piccole verdure
€24

Ravioli di cicala, aringhe e carciofi
€18

Gnocchetti di rapa rossa, calamari, zafferano
€20

Tortellini in brodo di cappone o in cialda di Parmigiano
€20

Risotto 'acquarello' zucca stilton e liquirizia (min. 2 persone)
€18

La mia carbonara
€18

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo, cocco e lime, ostriche affumicate
€30

Baccalà al tegamino, n'duia, mais di Maranello
€22

Luccio al prezzemolo, jambonet di rane e Balsamico bianco
€24

Agnello alle erbe, carciofi topinambur e animelle
€34

Suprema d'anatra canette all'arancia, cannella e rabarbaro
€34

Cervo salsa al ginepro, terra di porcini e infuso di bosco
€34

Strada Facendo



DOLCI

Semifreddo alla nocciola foglia d'oro pistacchi e nocciole
€12

Gelato di crema alla vaniglia Tahitensis cannolo croccante e
ciliegie spiritose
€12

Zuppa inglese
€12

Zabaione ghiacciato salsa mou e dolce salame
€12

Twin di cioccolato nuvole di menta, marshmallow alla
liquirizia e gelato torbato
€12

Service
€5

San Pellegrino water / Panna
€4

Coffee
€4

*Chef e Patro Emilio Barbieri
Sommelier Rita Antonella Ronchetti*

Strada Facendo