



ANTIPASTI

Crudo: Strada Facendo
€32

King crab (granchio reale) avocado, agrumi, yogurt, caviale e
croccante salato
€30

Polpo, patate, 'cote' nervetti 'chino'
salsa verde mostarda di mele campanine
€20

Patata al cartoccio, squacquerone,
radicchio tardivo
€ 18

Rosso d'uovo al pesto con emulsione balsamica
€20

Pernice, mosto cotto, humus di castagne,
e caffè croccante all'anice stellato
€22

Foie-gras in terrina al Sauternes tartufo nero
pan brioche, composta di fichi e cru xopili
€24

Culatello di Zibello 'Terre di nebbia' Podere Cadassa -Presidio
Slowfood-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