



ANTIPASTI

Crudo: Strada Facendo

€32

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

€30

Polpo tostato, salsa basilico e rafano, patate allo zafferano e olive taggiasche

€18

Pomodoro (panzanella) le sue verdure e burrata

€16

Pernice, alla birra ambrata, spugnone e i fegatini

€20

Foie-gras in terrina al Sauternes tartufo estivo pan brioche, composta di fichi e fondente speziato

€24

Culatello di Zibello 'Terre di nebbia' Podere Cadassa -*Presidio Slowfood*- gnocco fritto, Parmigiano 36 mesi e la nostra giardiniera

€20

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Spaghetti verdi alla chitarra, astice,  
zafferano e piccole verdure  
€26

Passatello in brodo di Romagna, mitili e salicornia  
€16

Maccheroni al pettine con scorfano,  
triglia, gamberi e la salsa di scoglio  
€18

Risotto 'acquerello' barbabietola, caciotta,  
tartufo e caffè all'anice stellato (*min. 2 persone*)  
€18

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

La mia carbonara  
€16

Piccoli ravioli all'anatra,  
Parmigiano croccante alle noci e tartufo estivo  
€18

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo, olive, capperi e salsa mediterranea  
€30

Rana pescatrice in salsa agrodolce ai peperoni  
e croccante torbato  
€26

Luccio al prezzemolo,  
jambonet di rane, hummus alle alghe e savor  
€24

Melanzana al caffè, Chartreuse, avocado, cetriolo dolce  
€16

Coniglio, salsa cacciatora funghi e fegatini  
€24

Agnello alle erbe, carciofi, animelle,  
spalla croccante e gocce di menta  
€32

Anatra su salsa di albicocche, purea di sedano rapa e tartufo  
€28

*Strada Facendo*



DOLCI

Gelato di crema alla vaniglia Tahitensis con amarene  
(mantecato al momento)

€8

Pera al karkadè, crema chantilly e grué di cacao

€12

Torta di riso (ossobuco) zafferano, fondente al 70% e Aceto  
Balsamico Tradizionale di Modena

€12

Bavarese al Passito d' Albana di Romagna e frutti di bosco

€12

Zuppa inglese

€12

Zabaione ghiacciato salsa mou e dolce salame

€12

Twin di cioccolato e gelato torbato

€12

Semifreddo alla nocciola foglia d'oro pistacchi e nocciole

€12

*Strada Facendo*



APERITIVI AL CALICE

**ROSÈ**

Metodo Classico Cantina della Volta 2018

€7

**GIRIBALDI**

extra brut Az. Agr. Giribaldi 2019

ALTA LANGA

€8

**CHAMPAGNE 'CUVÉE NICOLAS'**

Secondé Simon GRAND CRU brut Ambonnay

€12

---

Servizio

€5

Acqua San Pellegrino / Panna

€4

Caffé

€3

*Strada Facendo*



CHEF EMILIO BARBIERI

SOMMELIER RITA ANTONELLA RONCHETTI

**IN SALA**

Chiara Lo Riso

Lorenzo Benatti

Davide Pisciotta Bonacini

**IN CUCINA**

Alessio Rovatti

Taesu Pak

Vincenzo Busciglio

*Strada Facendo*



SI COMUNICA CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON  
L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA DEL REG. CE N.  
852/04

PREGHIAMO LA GENTILE CLIENTELA DI AVVISARE IL NOSTRO  
PERSONALE DI EVENTUALI INTOLLERANZE/ALLERGIE  
ALIMENTARI AL FINE DI EVITARE SPIACEVOLI EPISODI. A  
DISPOSIZIONE L'ELENCO DELLE PORTATE CON GLI ALLERGENI.

VI INFORMIAMO CHE TUTTI I PIATTI PREPARATI POSSONO  
CONTENERE TRACCE DI ALLERGENI REG. UE 1169/11  
E NON SIAMO RESPONSABILI DI EVENTUALI POSSIBILI  
CONTAMINAZIONI

*Strada Facendo*