



ANTIPASTI

Crudo: Strada Facendo...

€34

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

€30

Polpo, patate allo zafferano, baccalà,
salsa al caciucco e nervetti

€18

Pomodoro (panzanella) tradizione e innovazione

€16

Battuta di Piemontese, gazpacho alle ciliegie,
gelato torbato e salsa tartara

€18

Wafer di foie-gras fichi e pan brioche ai fegatini

€22

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

€20

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Risotto 'Acquerello', gamberi rossi,
basilico, ricci di mare e zafferano (*min. 2 persone*)
€20

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

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

Ravioli di coniglio, capesante,
croccante alle carote e fondo salino
€18

Gnocchi di patate rosse di Montese ripieni di pomodoro e
tostati, Parmigiano 60 mesi e basilico
€16

Tortellini in brodo di cappone
€20

Tortellini in cialda di Parmigiano
€20

Tagliatelle 24 rossi, ragù d'anatra
tartufo estivo e levistico
€18

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo, olive, capperi e salsa mediterranea
€30

Rana pescatrice chutney di peperoni e spiedino croccante
€26

Astice in catalana, verdure agre, mango e ananas
€36

Melanzana laccata al caffè, pinoli, mela verde,
Chartreuse, avocado, cetriolo dolce
€16

Terrina di stinco di vitello, asparagi, tartufo, tuorlo marinato
€24

Rollè di faraona, lumache, prezzemolo, pak choi al sesamo tostato
e porcini
€24

Pluma di Iberico millefoglie di patata chutney di prugne
€24

Selezione di formaggi
S.Q.

Strada Facendo



DOLCI

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

€8

Bavarese alla Chartreuse gialla e frutti di bosco

€12

Bianco sospiro alla pesca con gelato all'amaretto
meringa morbida all'italiana e cioccolato in scaglia

€12

Zuppa inglese

€12

Zabaione ghiacciato Passito d' Albana di Romagna
salsa mou e dolce salame

€12

Semifreddo alla nocciola foglia d'oro pistacchi e nocciole

€12

Fichi, cioccolato, meringa al pistacchio

€12

Strada Facendo



APERITIVI AL CALICE

QUINTOPASSO ROSÉ

Metodo Classico | Cleto Chiarli

€7

BRUT BLANC DE BLANCS

TRENTODOC | Az. Agr. Balter

€9

CHAMPAGNE MOREL PERE & FILS

Brut | Les Riceys

€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