



## 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 e tuorlo marinato  
€24

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

Pluma di Iberico, millefoglie di patata e 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 e 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*