



ANTIPASTI

Crudo: Strada Facendo...

€32

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

€28

Gamberi, polpo, vellutata autunnale, salsa di datteri

€20

Funghi porcini, crema di mais al Parmigiano,
croccante salato al cacao

€16

Tartara di cervo, macaron ai frutti di bosco
e gelato torbato

€20

Terrina di foie-gras al Sauternes, tartufo e
fegatini con pan brioche

€24

Culatello di Zibello 'Terre di nebbia' Podere Cadassa
-Presidio Slowfood- gnocco fritto, Parmigiano 30 mesi
e la nostra giardiniera

€20

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

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,
fondo salino e porro croccante

€18

Gnocchi di patate tostati e farciti con baccalà mantecato,
lardo di Colonnata e licheni

€18

Risotto 'Acquerello' allo Stilton, topinambur e polvere di
liquirizia (min. 2 persone)

€16

Tortelli di zucca, parmigiano 30 mesi, croccante salato, tartufo
nero autunnale

€16

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone

€20

Tortellini in cialda di Parmigiano

€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo in crosta di patate, duxelle ai porcini e salsa Soave
€32

Cacciucco alla 'Modenese' al sugo e mitili
€28

Anguilla marinata e laccata con riso selvaggio, arance
ed erbe croccanti
€28

Patata farcita al formaggio di fossa, terra di porcini,
la sua crema, tartufo e verdure fantasia
€18

Pluma di Iberico, millefoglie di zucca e umus di noci tostate
€26

Piccione 'Rossini' sedano rapa, fegatini, tartufo, fondo al profumo
di A.B.T.M. e aglio nero
€32

Agnello con carciofo ripieno e spezie profumate alle fave di cacao
€32

Selezione di formaggi
S.Q.

Strada Facendo



DOLCI

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

€8

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

€12

Semifreddo alla nocciola foglia d'oro, pistacchi e nocciole

€12

Pera in infusione di karkadeè crema al mascarpone
e croccantino

€12

Morbido al cioccolato, mandarini e gelato alla
mandorla

€12

Cannolo, mousse di ricotta e miele di castagno,
gelato alla melanzana e cioccolato speziato

€12

Cremoso al gianduia, marron glacè, noci di Macadamia,
tortino all'eucalipto e gelato torbato (leggermente affumicato)

€12

Strada Facendo



APERITIVI AL CALICE

ROSE LAMBRUSCO DI SORBARA
Metodo Classico | Cantina Della Volta
€7

BRUT BLANC DE BLANCS
TRENTODOC | Az. Agr. Balter
€9

CHAMPAGNE DÉMIÈRE-ANSIOT GRAND CRU
Brut | Oger Blanc De Blancs
€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

Vincenzo Busciglio

Marco Grimaldi

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