



ANTIPASTI

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

€28

Crudo di spada marinato e gamberi rossi, mandorle tostate,
vinaigrette allo yuzu e gelato alle fave di Tonka

€26

Calamaro alla brace farcito,
crema di rucola e rafano, piadina e squacquerone

€18

Patata farcita croccante,
formaggio di fossa e verdure in A. B. T. M.

€16

Tartara di manzo, cipolla bruciata,
bottarga d'uovo ed estratto di verdure grigliate

€20

Foie gras, carciofi, anatra confit

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

Maccheroni al pettine,
salsa di scoglio, pesce crudo e cotto
€20

Sfoglia all'uovo, calamaretti e carciofi in agro
€20

Gnocchi farciti al pomodoro, pecorino del Cimone e pesto
€18

Tagliatelle al ragù di coniglio(alla cacciatora)
e funghi di stagione
€18

Rosette, spalla di San Secondo, asparagi e tartufo estivo
€18

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone
€20

Tortellini di 'Strada Facendo' in cialda di Parmigiano
€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo in crosta di patate e salsa mediterranea
€32

Cacciucco alla 'Modenese' in guazzetto e mitili
€28

Anguilla marinata e laccata, verdure di stagione
all'agro e zenzero
€30

Melanzana fondente profumata al caffè,
chutney di pomodorini, provola affumicata
€22

Coppa di maialino farcito con salsa di visciole e patate profumate
€24

Piccione 'Rossini' sedano rapa, fegatini, tartufo, fondo al profumo
di A.B.T.M. e aglio nero
€36

Carrè di agnello in crosta alle erbe e asparagi
€34

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

Cre moso 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 | Tenuta San Leonardo 2020
CUVÉE PIETRA | Marchesi Guerrieri Gonzaga
€9

CHAMPAGNE DÉMIÈRE-ANSIOT GRAND CRU
Brut | Oger Blanc De Blancs
€12

Servizio
€5

Acqua San Pellegrino / Panna
€4

Caffè 'Torrefazione Giamaica Caffè' servito con la N.S. piccola
pasticceria
€3

Strada Facendo



CHEF EMILIO BARBIERI

SOMMELIER RITA ANTONELLA RONCHETTI

IN SALA

Chiara Lo Riso

Lorenzo Benatti

Davide Pisciotta Bonacini

IN CUCINA

Vincenzo Busciglio

Dario Prestipino

Gega Elsa

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