



## 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 cacciatore)  
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

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 | 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*