



ANTIPASTI

Crudo di ricciola marinato agli agrumi, tartara di salmone
Selvaggio (Scozia), sorbetto al mandarino
€26

King crab (granchio reale) avocado, agrumi, yogurt,
caviale e croccante salato
€28

Polpo tostato con crema di patate,
mele campanine e cotechino
€18

Zucca fondente con crema di Parmigiano,
mandorle tostate, cannella e vaniglia
€16

Uovo croccante nel pesto e salsa balsamica
€18

Foie-gras in terrina con tartufo,
fichi e cioccolato speziato e il nostro pan brioche
€24

Salumi Selezione 'San Nicola Maiale Tranquillo -*Presidio Slowfood*-
gnocco fritto, Parmigiano 30 mesi e la nostra giardiniera
€22

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Spaghetti (*nostra produzione*) alla chitarra con astice,
zafferano, pancetta croccante e pepe di Sichuan

€26

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

€18

Riso 'Carnaroli Acquarello' alla zucca
con scampi e fondo di ricci

€20

Tagliatelle al mattarello (24 rossi), fonduta di Parmigiano e
tartufo nero - *su prenotazione tartufo bianco* -

€16

Rosette, spalla di San Secondo, demi-glace di porcini

€18

Ravioli di patata e scalogno, quaglia e il suo ristretto

€20

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone

€20

Tortellini di 'Strada Facendo' in cialda di Parmigiano

€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Spigola, salsa 'Soave', cardoncelli tostati e puntarelle in saor
€28

Cacciucco alla 'Modenese' in guazzetto e mitili
€26

Baccalà (qualità Morro)in tegamino, cipolla brasata,
polvere di capperi e spuma di polenta 'Biancoperla De Tacchi'
€28

Patata di Montese farcita con formaggio di fossa,
croccante di noci al cacao, pere
€18

Pluma di maialino, radicchio tardivo, senape e miele
€22

Piccione 'Rossini', patata rossa fondente, tartufo,
fegatini, fondo al profumo di A.B.T.M. e aglio nero
€34

Cervo: controfiletto purè di sedano rapa,
terra di bosco e frutti rossi
€34

Selezione di formaggi
S.Q.

Strada Facendo



DOLCI

Gelato di crema alla vaniglia Tahitensis con amarene
e cannolo croccante
(mantecato al momento)
€8

Crostatina di amarene e il suo gelato
€12

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 karkadè crema al mascarpone e
croccantino
€12

After eight:
Twin di cioccolato, gelato alle fave di Tonka, liquirizia e menta
€12

Cremoso al gianduia, Marron glacé, croccante alle noci di
Macadamia, tortino all'eucalipto e gelato torbato (dolce
leggermente affumicato)
€14

Strada Facendo



APERITIVI AL CALICE

QUINTOPASSO ROSÉ

Metodo Classico | Cleto Chiarli | Lambrusco di Sorbara
€7

BRUT BLANC DE BLANCS TRENTODOC | Tenuta San
Leonardo 2020

CUVÉE PIETRA | Marchesi Guerrieri Gonzaga
€9

CHAMPAGNE DÉMIERE-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

Gaia Mercadante

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