



ANTIPASTI

Crudo di ricciola marinato agli agrumi, gambero viola,
tartara di salmone Selvaggio (Scozia) sorbetto al mandarino
€30

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

Calamaro farcito, salsa rucola e rafano,
pistacchio e pane profumato all'emiliana
€20

Melanzana, parmigiano profumato, latte di mandorle e pesto
€18

Uovo croccante nel pesto e salsa balsamica
€18

Foie-gras in terrina con tartufo,
fichi e cioccolato speziato e il nostro pan brioche
€26

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

Passatelli in brodo di mare con gamberi, tonno e mitili

€20

Sfoglia all'uovo, calamaretti e carciofi in agro

€20

Riso 'Carnaroli Acquarello' mantecato al Tete-de Moine spinacino, fondo bruno e pere dell'Emilia (minimo 2 persone)

€20

Tagliatelle al mattarello (24 rossi), ragù di germano, salsa di foie-gras, levistico e croccante ai funghi

€20

Ravioli di patata e scalogno, quaglia e tartufo nero

€22

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone

€20

Tortellini di 'Strada Facendo' in cialda di Parmigiano

€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Filetto di San Pietro alla mugnaia in cracker di mandorle,
vaniglia, cavolfiore gratinato
€28

Rana pescatrice in pane croccante profumato,
salsa alle vongole e spugnole
€28

Baccalà (qualità Morro)in tegamino,
in soupe à l'oignon di Medicina
€28

Fior di carciofo, salsa all'uovo, pesto al pecorino e noci
€18

Pluma di maialino, radicchio tardivo, senape e miele
€24

Agnello alle erbe, topinambur e animelle
€36

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

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
€8

BRUT BLANC DE BLANCS TRENTODOC | Tenuta San
Leonardo 2020

CUVÉE PIETRA | Marchesi Guerrieri Gonzaga
€10

CHAMPAGNE DÉMIERE-ANSIOT GRAND CRU

Brut | Oger Blanc De Blancs
€14

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