



## 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 ricetta storica  
(mantecato al momento)

€8

Crostatina di amarene bruschette di Modena,  
meringa all'italiana e gelato allo yogurt e amarene

€12

Millefoglie di nostra produzione, fragole,  
mousse al cioccolato bianco e sorbetto ai frutti rossi salame

€12

Semifreddo alla nocciola, pistacchio, foglie d'oro e nocciole  
caramellate

€12

Piccolo cannolo siciliano, gelato alla mandorla,  
mousse al miele di zagara ed Erba Luigia

€12

Tatin di pere dell'Emilia, semifreddo allo zabaione al passito  
di Pantelleria e salsa alla Chartreuse verde

€12

Twin di cioccolato fondente (80%),  
gelato al pistacchio, liquerizia e menta

€12

*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 DÉMIÈRE-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*