



ANTIPASTI

Crudo di ricciola profumato agli agrumi, gamberi viola
tartara di salmone (Scozia) marinato all'aneto, sorbetto al yuzu
€30

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

Polpo tostato in bouillabaisse con patate allo zafferano
€18

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

Tartara di bue piemontese, nocciole e tartufo estivo
€18

Petto d'oca confit, arance, fichi, e cipollotti
€18

Foie-gras in terrina, cioccolato speziato e composta di stagione
€26

Selezione di salumi: prosciutto di Modena dop, salame felino,
mortadella Bologna, coppa e pancetta parmense,
gnocco fritto, Parmigiano 30 mesi e la nostra giardiniera
€22

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Spaghetti (nostra produzione) alla chitarra con astice,
zafferano e pomodorini confit

€26

Riso "Carnaroli Acquarello" basilico gamberi rossi e ricci
(minimo 2 persone)

€20

Fusillo "Verrigni Valentini trafila oro", vongole, olio aglio e
peperoncino (piatto leggermente piccante)

€18

Gnocchi di patata farciti alla ricotta di bufala e
crema di datterino

€16

Tagliatelle al mattarello (24 rossi), ragù tradizionale e
Parmigiano

€16

Ravioli di patata e scalogno, quaglia e tartufo estivo

€22

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone

€20

Tortellini di 'Strada Facendo' in cialda di Parmigiano

€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo salsa al cocco lime e gamberi, zucchina farcita
€30

Rana pescatrice in croccante profumato,
mitili e chutney di peperone
€28

Baccalà (qualità Morro) al tegamino con olive e capperi
€28

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

Carrè di maialino, mandorle tostate e albicocche
€26

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

€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