



## 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  
€26

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*