



ANTIPASTI

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

€32

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

€30

Polpo tostato e laccato, patate allo zafferano su salsa bouillabaisse

€22

Melanzana, parmigiano profumato, latte di mandorle e pesto

€18

Tartara di bue piemontese nocciole e tartufo estivo

€22

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

€18

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

€28

Selezione di salumi: prosciutto 'Castagnolo bio', salame felino, mortadella Bologna, coppa e pancetta parmense, gnocco fritto, Parmigiano 30 mesi e la nostra giardiniera

€22

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Spaghetti alla chitarra con astice, zafferano e pomodorini
confit (pasta all'uovo di nostra produzione)

€26

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

€22

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

€20

Gnocchi di patata farciti con baccalà, funghi e crema di porri

€18

Tagliatelle al mattarello (24 rossi), ragù, Parmigiano 30 mesi,
burro nocciola di centrifuga (vitello, manzo e salsiccia)

€18

Ravioli di patata e scalogno, quaglia e tartufo estivo

€22

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone
(prosciutto, vitello, maiale parmigiano 30 mesi)

€20

Tortellini versione in crema con cialda di Parmigiano

€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Rombo salsa al Traminer e funghi porcini
€32

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

Baccalà (qualità Morro) alla Mediterranea con olive e capperi
€32

Patata croccante formaggio di fossa,
crema all'uovo e tartufo nero pregiato
€18

Carrè di maialino, mandorle tostate e chutney di fichi e prugne
€28

Agnello alle erbe, topinambur e animelle al cacao speziato
€38

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

Fragole, sorbetto ai frutti rossi,
mousse al cioccolato bianco e millefoglie

€12

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

€12

Gelato alla mandorla, cannolo siciliano, e miele di zagara

€12

Semifreddo allo zabaione, tatin di pesche e salsa alla
Chartreuse

€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 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