



ANTIPASTI

Crudo: ricciola, gamberi viola, salmone e sorbetto allo yuzu
€32

King crab (granchio reale) avocado,
agrumi, yogurt, caviale e croccante salato
€30

Moscardini in umido Mediterraneo (capperi e olive),
su 'Polenta Bianca perla' De Tacchi
€22

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

Uovo croccante su salsa balsamica e Parmigiano Reggiano
€20

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

Foie-gras in terrina, cioccolato speziato e composta di stagione
€30

Selezione di salumi: prosciutto 'Castagnolo bio', salame felino,
e mortadella 'Opera'.
Serviti con gnocco fritto, Parmigiano 30 mesi e la giardiniera di
nostra produzione
€22

Strada Facendo



PRIMI PIATTI

Passatelli, astice, zafferano e pancetta croccante
€26

Riso "Carnaroli Acquarello" zucca, liquirizia e scampi
(minimo 2 persone)
€22

Fusillo "Verrigni Valentini trafile oro",
vongole, olio, aglio e peperoncino (piatto leggermente piccante)
€20

Gnocchi di patata farciti con baccalà mantecato,
funghi e crema di porri
€18

Tagliatelle al mattarello (24 rossi), ragù tradizionale,
Parmigiano 30 mesi e burro nocciola di centrifuga
(vitello, manzo e salsiccia)
€18

Raviolini d'anatra, tartufo nero, sedano rapa e brodo alle spezie
€22

Tortellini di "Strada Facendo" in brodo di cappone
(prosciutto, vitello, maiale parmigiano 30 mesi)
€20

Tortellini di "Strada Facendo" in crema con cialda di Parmigiano
€20

Strada Facendo



SECONDI PIATTI

Trancio di ricciola scottata, bottarga, misticanza e agrumi
€32

Baccalà (qualità Morro) in
zuppa di lenticchie di Castelluccio e tartufo nero
€32

Patata croccante, crema al formaggio di fossa,
salsa di scalogno affumicato e tartufo nero
€18

Faraona alla cacciatora
€24

Carrè di maialino, chutney di fichi e prugne e verdure in agrodolce
€28

Agnello al cacao speziato, Chartreuse,
fondente di carciofo e animelle
€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

La nostra zuppa inglese in coppa e gelato
di crema alla vaniglia
€12

Cannolo croccante, scaglie di cioccolato extra fondente,
miele d'arancia e pere candite con gelato alla mandorla
€12

Torta di mele, semifreddo allo zabaione e salsa al Calvados
€12

Semifreddo alla nocciola,
pistacchio, foglie d'oro e nocciole caramellate
€12

Cremoso al gianduia, marron glacé, noci di Macadamia,
tortino all'eucalipto e gelato torbato
(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 2021
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