



R A D I C I

G O U R M E T

Questi siamo noi

*Benvenuti in Radici,
nel cuore pulsante di Padova.*

*Qui celebriamo l'essenza della nostra
cultura gastronomica, attingendo
direttamente alle ricchezze
del nostro territorio.*

*Come le radici che affondano nella terra
e si nutrono dei suoi doni,
noi di Radici siamo radicati
nella nostra comunità locale.*

*Ci prendiamo cura dei nostri ingredienti
rispettando territorio e stagionalità.*

*Il nostro logo, rappresentato da una radice,
simboleggia questo legame profondo
con la nostra terra, da cui attingiamo
ogni ingrediente per offrirvi un'esperienza
culinaria autentica e coinvolgente.*

*Vi auguriamo un buon viaggio
tra ingredienti e sapori locali che profumano
di tradizione e innovazione.*

La gallina padovana e il galletto provengono dall'Azienda Agricola Scudellaro, che incarna l'essenza della vita rurale nella Bassa Padovana ed è specializzata nell'allevamento di animali che vivono in libertà e nell'utilizzo di pratiche agricole eco-friendly.



Il vitello e il manzo sono forniti dalla rinomata Fattoria alle Origini di Bovolenta, un'incantevole tenuta immersa nella campagna padovana, dedicata all'allevamento biologico di bovini di razze pregiate e guidata da una filosofia basata sul rispetto per gli animali e l'ambiente.



Il pesce fresco proviene direttamente da Fish Broker a Chioggia, un prestigioso rivenditore di pesce fresco proveniente da pescatori locali, noto per la sua affidabilità e qualità senza compromessi. Grazie alla sua reputazione consolidata, è il luogo ideale per chi cerca eccellenza e genuinità nel mondo del pesce.



I nostri salumi sono prodotti artigianalmente dal Salumificio Bazza di Terrassa Padovana, un'istituzione culinaria rinomata per la produzione artigianale di salumi di alta qualità.



L'olio extravergine d'oliva proviene dal Frantoio di Cornoleda dei Colli Euganei, un rinomato produttore di olio extravergine d'oliva. L'eccellenza dei suoi olii è attestata da numerosi premi internazionali.



Il Caseificio Puro Latte è il frutto della passione di due giovani ragazzi che, ogni notte, lavorano il latte 100% veneto. Grazie alla loro maestria e sapienza, trasformano questo latte in una variegata gamma di prodotti freschi, utilizzando solo latte, caglio e fermenti di alta qualità.





BENVENUTO DELLA CUCINA

IL NOSTRO PANE CALDO ACCOMPAGNATO CON L'OLIO DEL FRANTOIO DI CORNOLEDA, TERRAVEGRA EXTRA VERGINE DOP DEL VENETO, E CON DEL BURRO SUPERIORE FRATELLI BRAZZALE MONTATO E LEGGERMENTE SALATO.

L'OLIO: DAL FRUTTATO LEGGERO-MEDIO CON NOTE VERDI DI ERBA APPENA TAGLIATA. IN BOCCA ENTRA DOLCE CON UNA NOTA DI MANDORLA POI CRESCE ARMONICO E CHIUDE COMPLESSO E PULITO SULL'AMARO E IL PICCANTE.

Antipasti

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 21 €

125 G DI ESSENTIA DI FASSONA PIEMONTESE,
INSALATINA FRESCA DI FINOCCHI E ANETO
1,4,6,10

LA NOSTRA GALLINA NELLA GALLINA 17 €

INSALATINA DI GALLINA PADOVANA
AZIENDA AGRICOLA SCUDELLARO, AGLI
AGRUMI, SCAROLA, PINOLI E MELE
5,6,8,9,12

L'UOVO (VEGETARIANO) 16 €

UOVO POCHÈ, SPUMA DI ASPARAGI VERDI,
NIDO DI PASTA KATAIFI CROCCANTE,
POLVERE DI ERBE E RAGÙ DI FARRO
MANTECATO AGLI ASPARAGI
1,3,5

PARMIGIANA DI MELANZANE (VEGETARIANO) 16 €

STRACCIATELLA CASEIFICIO PURO LATTE E
COMPOSTA DI DATTERINI GIALLI
1,5,7

**INSALATINA DI CARCIOFI VIOLETTI
E GRANA** (VEGETARIANO) 19 €

BURRATINA AFFUMICATA CASEIFICIO
PURO LATTE E CHIPS CROCCANTE
DEL NOSTRO PANE 1,5,7

*Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come
i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti
ad abbattimento rapido di temperatura per garantire
la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP
ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg 853/04*



1

Primi

**CACIO PEPE
E GAMBERO ROSSO** 21 €

LINGUINE SENATORE CAPPELLI
MONOGRANO FELICETTI, CACIO E PEPE,
TARTARE DI GAMBERO ROSSO
1,2,7

**RICORDO
DI MIA NONNA** (VEGETARIANO) 18 €

SPAGHETTO "IL VALENTINO" SENATORE
CAPPELLI MONOGRANO FELICETTI
CREMA DI PEPERONI ARROSTITI,
CONCASSÉ DI POMODORO E BASILICO
1,7

IL MILANESE 19 €

RISO GALLO RISERVA MATURATO 1 ANNO,
ZAFFERANO E MIDOLLO
7,9,12

**PRIMAVERA ALLE PORTE
DI ASIAGO** (VEGETARIANO) 18 €

SPIRALOTTI SENATORE CAPPELLI
MONOGRANO FELICETTI, CREMA
DI PISELLI, INSALATINA DI FAVE E ASIAGO
1,7

LA NOSTRA PASTA RIPIENA 22 €

BOTTONI DI PASTA FRESCA FATTA A
MANO CREMA DI PECORINO E RAGÙ
DI SALSICCIA
1,7



Secondi

POLPO 24€

POLPO TOSTATO, PATATA ALL'OLIO EVO,
STRACCIATELLA CASEIFICIO PURO LATTE
E POLVERE DI OLIVE NERE

5,7,14

**COSTOLETTA DI
VITELLO** 29€

200 G DI CARNE DI VITELLO FATTORIA
ALLE ORIGINI PANATA AL PANKO CON
CAPONATINA DI MELANZANE
AL BASILICO

1,3,5,12

GALLETTO AL MATTONE 22 €

GALLETTO FATTORIA SCUDELLARO,
GEL DI LIMONE E PATATE ARROSTO

5

FILETTO DI MANZO 32 €

150 G CARNE DI MANZO FATTORIA ALLE
ORIGINI, CREMA DI CARCIOFI E CARCIOFI
VIOLETTO SCOTTATI

5,7,12

BACCALÁ AL VAPORE 24 €

TRANCIO DI BACCALÁ, CREMA DI PISELLI
E COUS COUS

4,5

ROOT'S GARDEN (VEGETARIANO) 18 €

CREMA DI PISELLI, CREMA DI PEPERONE,
FINOCCHIO CROCCANTE, CAROTE BABY
E RAVANELLI

5

Dolci

TIRAMISÚ E FRAGOLE 10 €

NAMELAKA MASCARPONE E VANIGLIA,
BISQUIT SENZA GLUTINE AL CAFFÈ,
CHIPS AL CACAO, FRAGOLE FRESCHE
3,5,7,8

TARTELLETTA MASCARPONE E PERE 12 €

PASTA FROLLA AL LIMONE, CUORE
DI PERE, CARAMELLO, VANIGLIA
E MASCARPONE
1,3,5,7,8

UN PIEMONTESE A PADOVA 12 €

FROLLINO ALLA NOCCIOLA, BAVARESE
ALLA NOCCIOLA E SPIRALE
DI NOCCIOLA
1,3,5,7,12

MAGNUM AL LAMPONE 12 €

GANACHE E GELÈ AL LAMPONE,
COPERTURA AL CIOCCOLATO
E CHIPS DI MERINGA
5,7,8

COPERTO, PANE & IL NOSTRO BENVENUTO 3,5 €

CAFFÈ ESPRESSO 1,3 €
CAFFÈ ESPRESSO DECAFFEINATO 1,4 €
ACQUA NATURALE E FRIZZANTE 0,75 ML 3 €

LISTA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO
PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE
(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

- 1 GLUTINE
- 2 CROSTACEI E DERIVATI
- 3 UOVÀ E DERIVATI
- 4 PESCE E DERIVATI
- 5 ARACHIDI E DERIVATI
- 6 SOIA E DERIVATI
- 7 LATTE E DERIVATI
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
- 9 SEDANO E DERIVATI
- 10 SENAPE E DERIVATI
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA
- 13 LUPINO E DERIVATI
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI

