

R A D I C I

Menù Pranzo

LA PROPOSTA DEL GIORNO

Piatto del giorno, acqua 0,50 ml naturale o frizzante, caffè espresso	20 €
Zuppa del giorno	9 €
Contorno di verdure del giorno	8 €

LE INSALATE

Insalata verde, Gallina Padovana sfilacciata, bacon, salsa allo yogurt e mele <i>6,7,8,9,10</i>	14 €
Insalata verde, carciofini sott'olio, uova sode e salsa al basilico (vegetariano) <i>3,5,6,10</i>	14 €
Insalata verde, avocado, noci e salmone affumicato <i>2,4,5,6,8,10,14</i>	14 €

I PRIMI

Linguina cacio e pepe (vegetariano) <i>1,7</i>	14 €
Spaghetto al pomodoro in assoluto (vegetariano) <i>1,7,9</i>	10 €
Fusilli, crema di piselli, asiago e speck <i>1,7</i>	13 €

I SECONDI

Polpo arrostito, patata all'olio Evo, stracciatella e polvere di olive *2,4,7* 24 €

Battuta di Fassona Piemontese Cazzamali classica (125g di carne, olio Evo Frantoio di Cornoleda, capperi, acciughe, senape antica in grani e scalogno confit) *4,10* 15 €

Galletto al mattone Fattoria Scudellaro, gel di limone e patate arrosto 22 €

Insalatina di carciofi violetti e grana, burrata affumicata e chips di pane croccante (vegetariano) *1,7* 19 €

I BURGERS

Hen Burger, The Real One e patatine 15 €
Gallina Padovana sfilacciata, bun artigianale, insalata, bacon croccante, maionese al curry, cipolla caramellata e chutney di mela accompagnato da patatine *1,3,9,10*

Cheese Pulled Pork Burger e patatine 15 €
Stracotto di maiale sfilacciato a mano, bun artigianale, cheddar, cavolo rosso marinato e maionese alla senape antica in grani accompagnato da patatine *1,3,7,10*

LA PIZZA

Margherita Dop (vegetariano) 13 €
Bocconcini di bufala Caseificio Puro Latte,
salsa al basilico e olio Evo Frantoio di Cornoleda *1,7*

I PANINI GOURMET

Focacciotto con tagliata di pollo alla senape 13 €
Tagliata di pollo alla senape, cipolla caramellata,
cheddar, bacon croccante e maionese al limone
1,3,7,10

Focacciotto con pesce spada affumicato 14 €
Pesce spada affumicato, guacamole, cream cheese
all'aneto e cipolla croccante
1,4,7,10

Filoncino ai cereali con melanzane sott'olio 12 €
(vegetariano)
Melanzane sott'olio alla menta, scamorza affumicata,
peperoni in agrodolce sott'olio, maionese al limone
1,3,7

**Filoncino ai cereali con caprese di bufala
e pomodorini secchi** (vegetariano) 13 €
Caprese di bufala, pomodorini secchi, noci, insalatina,
pecorino e miele
1,5,7,8

GLI SNACK

Bagel salmone affumicato Salmone affumicato, avocado e cream cheese <i>1,4,7,9</i>	6,5 €
Brioche salata Prosciutto crudo, pomodoro, insalata, edamer <i>1,7,8</i>	5 €
Toast Classico Prosciutto cotto, formaggio e salsa rosa <i>1,7</i>	4,5 €
Toast (vegetariano) Lattuga, edamer, pomodoro e verdure grigliate <i>1,7</i>	5 €
Tramezzini Radici di Chiara Gusti del giorno proposti in vetrina	3,5 €

I DOLCI

Tiramisù <i>1,3,7,8</i>	6 €
Cheese cake Radici <i>1,3,7,8</i>	6 €
Frutta fresca	6 €

GLI ANALCOLICI

Acqua 0,50 ml naturale/frizzante	2,2 €
Acqua 0,75 ml naturale/frizzante	3 €
Soft drink	3,5 €
Gingerino Cortese	3,2 €

I CAFFÈ

Caffè Espresso	1,3 €
Espresso decaffeinato	1,4 €

COCKTAILS

Spritz Aperol/Campari	5 €
Americano	6,5 €

LE BIRRE

Birra Messina alla spina piccola 3,5 €

Birra Messina alla spina media 5 €

BIRRE ARTIGIANALI HYPE BREWING

Hillside Session IPA (4.2%) 5 €

Lattina da 0,33 cl

IPA dal basso grado alcolico. La particolare luppolatura dona cenni di cocco, crema, potpourri e agrumi

Silverback (5.2%) 5 €

Lattina da 0,33 cl

Porter in stile inglese infusa con una generosa dose di specialty coffee Uganda. Sentori di caffè, frutti rossi, datteri accompagnano la ricca componente maltata

White Mist IPA (5.8%) 5 €

Lattina da 0,33 cl

In stile New Zealand. Il corpo è vellutato, l'amaro è contenuto. Dirompente al naso, con sentori di pesca, cocco e agrumi, che si ripropongono alla bevuta, morbida e appagante

FLASH Italian Pilsner (4.6%) 5 €

Lattina da 0,33 cl

Tedesca con un twist italiano. Naso floreale ed erbaceo, bevuta fresca e ricca di cereale

VINI BOLLICINE

	cal.	bott.
Santa Margherita - Prosecco Superiore	5 €	25 €
Blauwal - Cesconi Trento Doc	7 €	40 €
Brut - Lantieri Franciacorta	6,5 €	35 €
Nuance - Seconde Simon Champagne	13 €	67 €

VINI BIANCHI

Cesconi - Gewurztraminer	5 €	25 €
Molin - Ca Maiol Lugana	5 €	20 €
NM - Nals Margreid (Chardonnay/ Sauvignon)	5 €	20 €
Pieropan - Saove Classico	/	20 €

VINI ROSSI

	cal.	bott.
Nals Margreid - Schiava	5 €	25 €
Baretta - Valpolicella Classico	5 €	26 €
Paolo Scavino - Langhe Nebbiolo	7 €	30 €
Schoenheitz - Pinot nero	6 €	30 €

VINI ROSÈ

Mesa - Vermentino	5 €	25 €
-------------------	-----	------

VINI DOLCI

Vignalta - LH Moscato	5 €	25 €
Domaine Laguille - Petit Manseng	5 €	25 €



*Ogni giorno, ci impegnamo a ricercare le migliori proposte vinicole per arricchire la vostra esperienza di degustazione.
Scopri tutte le 600 etichette di vini della cantina Radici, inquadra il Qr code.*

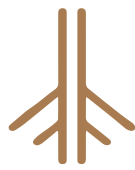
Lista allergeni

Sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze (Allegato II reg. Ue 1169/2011)

1. Glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova 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

Sotto ogni singolo piatto si trovano i numeri relativi ad ogni allergene presente nella preparazione. Per qualsiasi informazione sugli allergeni, chiedere al personale Radici.

Coperto 2,5 €



R A D I C I



@radici.padova