

R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI

TERRA E GUSTO

F I L O S O F I A

Radici è casa, Radici è rifugio, Radici è uno spazio che si spoglia delle convenzioni e ti accoglie per renderti protagonista di un percorso, di un momento, di un'esperienza...

Un ritorno alle origini, perché è lì che ha avuto inizio ciò che siamo. Dal passato abbiamo imparato, siamo cresciuti, evoluti, dal passato abbiamo conservato le tradizioni e poi ci siamo divertiti a ribaltarne le regole.

Mia nonna diceva sempre «cerca di curare il cliente come vorresti essere trattato tu quando sarai al suo posto...». Da queste semplici parole nasce l'idea di Radici: un universo di profumi, gusti, rumori, sensazioni provate da bambino che rivivono oggi nella memoria e sul piatto, in un vortice di sapori che vanno a colorare una portata, un momento, una situazione.

Tu, aprendo questo menu, sei ora partecipe di tutto questo, interprete principale del nostro viaggio tra terra e gusto, fino a toccare le *Radici*...



*Questo menu nasce dal desiderio di ringraziare
chi mi ha fornito la chiave di accesso al mondo della cucina,
chi ha creduto in me e ha contribuito alla mia formazione.*

*Questi piatti vogliono essere un omaggio a coloro
i quali mi hanno dotato di tecniche per sperimentare, abilità
e conoscenze per osare, fantasia e curiosità per volare.*

Erminio Alajmo

*Il direttore, a lui devo la mia maturità di ristoratore,
da lui ho appreso il significato del termine “dirigere”.*

Gino Pesce

*Gigi, il mio papà professionale.
Conosciuto ancora quando ero un bambino,
ha accompagnato la mia crescita fino a farmi diventare uno chef.
All’Isola di Ponza risiede una parte delle mie radici.*

Padova

*Infine dedico questo menù alla mia terra, Padova,
perchè per essa nutro un amore profondo, quasi primordiale.
Sono padovano ed è qui che, dopo tanto girare, torno ogni volta.
Perchè questa è casa.*

Andrea Valentinetti

Menu degustazione | 3 portate (solo a pranzo) 35,00 | 40,00

Menu degustazione | 5 portate 60,00

Menu degustazione | 7 portate 75,00



ANTIPASTI

Baccalà, zucca, mais, radicchio, curry 15,00

Antipasti

Mazzancolla, finocchio, lamponi, acetosella, riso nero 17,00

Tonno, patata, tartufo, anatra 18,00

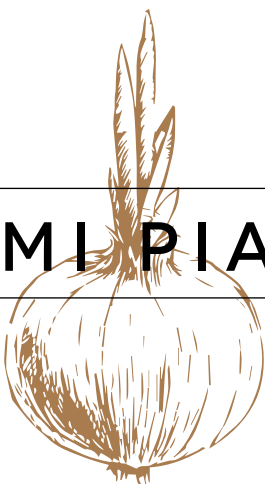
Ceci, gamberi rossi, sedano bianco, burrata 16,00

Ricotta, melanzana, pomodoro, capperi, basilico 12,00

Manzo, Blu 61, radicchio, aceto balsamico 14,00

Gallina, rape e rape 13,00
Omaggio alla mia terra, Padova

PRIMI PIATTI



Risotto, broccolo, cozze, pomodoro, burrata
Omaggio a Gino Pesce 14,00

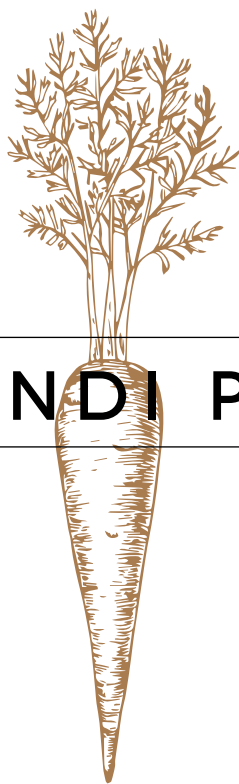
Spaghetto, cavolo, vongole, ostriche, topinambur 16,00

Mezzo pacchero, finocchio, triglia, alghe, rosmarino 15,00 Primi
Piatti

Patate e ortiche, morlacco, farro, vino rosso 13,00

La nostra zuppetta di mare 16,00

SECONDI PIATTI



Rombo, finocchio, shitake, panko 24,00

Baccalà, zucca, zenzero, rucola, ceci, sumac 24,00

Gamberi rossi, aglio nero, cavolfiore, broccolo, funghi 25,00

Zucchina, zucca, gorgonzola, radicchio, nocciole 16,00

Anatra, carote, arancia, cardamomo 22,00

La tartare di manzo 24,00
Omaggio a Erminio Alajmo

COPERTO E PANE	3,00
ACQUA MINERALE FONTE SAN BENEDETTO MILLENIUM	3,00
CAFFÈ GOURMET	2,50

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



R A D I C I

TERRA E GUSTO