

# 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 a mano libera | 3 portate* 35,00 | 40,00  
(solo a pranzo)

*Menu degustazione a mano libera | 5 portate* 60,00  
(da intendersi per l'intero tavolo)

*Menu degustazione a mano libera | 7 portate* 75,00  
(da intendersi per l'intero tavolo)

---



ANTIPASTI

*Gamberi, fagiolini, basilico e pomodoro* 15,00

Antipasti

*Mazzancolla, cous cous, arancia, capperi e mandorle* 17,00

*Sgombro, cocco, limone, topinambur* 15,00

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

*Cavallo, mais, aceto e funghi di stagione* 16,00

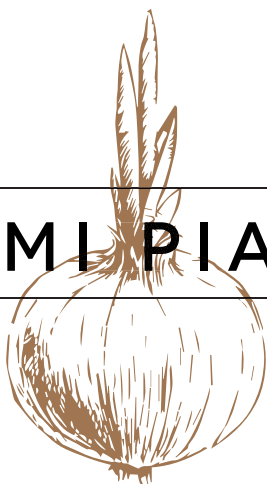
*Ricotta, pomodoro e melanzana* 12,00

*Tacos di sedano rapa, faraona latte e miele, ananas, avocado e mais* 15,00

---

**PRIMI PIATTI**

---



*Calamarata con ragù di molluschi, basilico, pistacchio  
e burrata* 16,00  
**Omaggio a Gino Pesce**

*Fusillone alla carbonara, con vongole e salicornia* 16,00

*Pasta all'uovo con "faraona latte e miele", tartufo nero* 15,00

Primi  
Piatti

*Spaghetto, sarde e sarde, limone* 15,00

*Risotto alla buzara* 15,00

*Lasagnetta, funghi di stagione, asiago,  
spinaci e topinambur* 15,00

---

**SECONDI PIATTI**

---





*Asiago, patata, tartufo e funghi di stagione* 19,00

*Calamari al nero, borlotti, pomodoro e guanciaie* 24,00

*Baccalà, cavolfiori e cavolfiori, pompelmo  
e lattuga di mare* 24,00

*Trancio di pesce bianco, patate e zafferano,  
arancia e curcuma, mandorle* 25,00

*Manzo, carota gialla, mela e topinambur* 24,00

*Agnello, zucca, sedano rapa e patata* 23,00

*Tartare di manzo* 24,00  
**Omaggio a Erminio Alajmo**

---

COPERTO E PANE	3,50
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