

# 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**

M E N U   D E G U S T A Z I O N E

---

# RADICI

---

Nato dalle idee di Andrea Valentinetti e Andrea Rossetti  
(da intendersi per l'intero tavolo)

*Gallina d'inverno*

**Omaggio alla mia terra**

*Cavolfiore, nocciole, cannocchie e oxalis*

**Omaggio a Gino Pesce**

*Garusoli, topinabur, alghe*

*Lingua o battuta di manzo, cardi, tartufo nero*

*Ravioli di faraona latte e miele con anice stellato*

**Omaggio alla mia terra**

*Spaghetto sarde e sarde e limone*

*Agnello, menta, scalogno e carciofi*

*Rombo, porro, curry e molluschi*

*Piccione, cacao, carciofi e zucca*

*Giardino di nocciole all'oro*

*Sapore esotico*

M E N U   D E G U S T A Z I O N E

---

# LA TERRA

---

*Gallina d'inverno*  
**Omaggio alla mia terra**

*Lingua o battuta di manzo, cardi, tartufo nero*

*Asiago, patata, tartufo e funghi di stagione*

*Ravioli di faraona latte e miele con anice stellato*  
**Omaggio alla mia terra**

*Agnello, menta, scalogno e carciofi*

*Piccione, cacao, carciofi e zucca*

*Mandarin, pumpink and chocolate*

M E N U   D E G U S T A Z I O N E

---

# IL MARE E LA LAGUNA

---

*Branzino, brodo affumicato e cipolotto*

*Garusoli, topinabur, alghe*

*Spaghetto, sarde e sarde e limone*

*Patata, gamberi rossi, tartufo e radicchio*

*Rombo, porro, curry e molluschi*

*Baccala, patata, ceci, limone e camomilla*

*Sapore esotico*

---

*Menu degustazione a mano libera* | 3 portate  
(solo a pranzo)

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

*Menu degustazione Il Mare e la Laguna* | 7 portate  
(da intendersi per l'intero tavolo)

*Menu degustazione La Terra* | 7 portate  
(da intendersi per l'intero tavolo)

*Menu degustazione Radici* | 11 portate  
(da intendersi per l'intero tavolo)

---



**ANTIPASTI**



*Gallina d' inverno*

Antipasti

*Asiago, patata, tartufo e funghi di stagione*

*Cavolfiore, nocciole, cannocchie e oxalis*  
**Omaggio a Gino Pesce**

*Garusoli, topinabur, alghe*

*Lingua o battuta di manzo, cardi, tartufo nero*

*Branzino, brodo affumicato e cipolotto*

---

PRIMI PIATTI

---



*Spaghetto, sarde e sarde e limone*

*Patata, gamberi rossi, tartufo e radicchio*

*Riso, seppie e seppie e cavolo cappuccio viola*

Primi  
Piatti

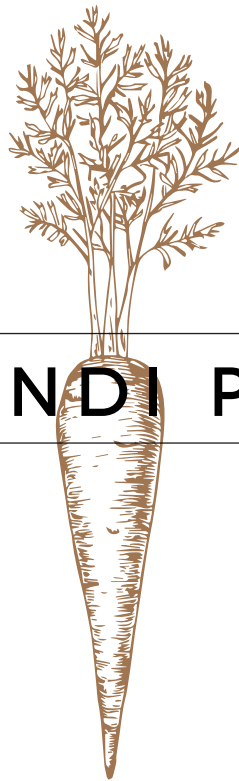
*Ravioli di faraona latte e miele con anice stellato*  
**Omaggio alla mia terra**

*Pasta e fagioli*

---

**SECONDI PIATTI**

---



*Piccione, cacao, carciofi e zucca*

*Agnello, menta, scalogno e carciofi*

*Rombo, porro, curry e molluschi*

*Baccalà, patata, ceci, limone e camomilla*

*Tonno affumicato, sedano rapa, radicchio, cipolla*

*Cavolfiore, mirtilli e alghe*

---

COPERTO E PANE

ACQUA MINERALE  
FONTE SAN BENEDETTO  
MILLENIUM

CAFFÈ  
GOURMET

---

## 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

ANDREA VALENTINETTI  
TERRA E GUSTO