



R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI
TERRA E GUSTO

FILOSOFIA

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)

100,00

Gallina

Omaggio alla mia Terra

Lingua, patata affumicata, vino rosso, mela

Cannocchia, coriandolo, latticello, retiche

Omaggio alla Laguna

Finocchio, curry, Asiago, cicoria

Risotto asparagi, ostriche, alghe

Ricciola, carote, menta, melanzane

Omaggio a Gino Pesce

Guancia, pastinaca, pera

Piccione, scorzonera, frutti rossi, rapa rossa

Hai detto cheesecake?

Mandorla, albicocca, rosmarino

M E N U D E G U S T A Z I O N E

LA TERRA

75,00

Manzo, aglio orsino, acciughe

Lingua, patata affumicata, vino rosso, mela

Uovo, asparagi, grana, tuberi

Raviolo di faraona latte e miele, con erbe di stagione

Guancia, pastinaca, pera

Piccione, scorzonera, frutti rossi, rapa rossa

Mora, yoghurt, cioccolato fondente, shiso

M E N U D E G U S T A Z I O N E

IL MARE E LA LAGUNA

75,00

Branzino, rafano, mandorla, limone

Cannocchia, coriandolo, latticello, retiche

Gambero, farina bruciata, cipolla, spinaci
Omaggio a Erminio Alajmo

Spaghetto, vongole, aglio nero, limone

Baccalà, piselli, asparagi, acetosella

Ricciola, carote, menta, melanzane
Omaggio a Gino Pesce

Mela, cardamomo, olio d'oliva

<i>Menu degustazione a mano libera</i> 3 portate (Solamente a pranzo e per l'intero tavolo)	<u>35,00</u> 40,00
<i>Menu degustazione a mano libera</i> 5 portate (da intendersi per l'intero tavolo)	<u>60,00</u>
<i>Menu degustazione Il Mare e la Laguna</i> 7 portate (da intendersi per l'intero tavolo)	<u>75,00</u>
<i>Menu degustazione La Terra</i> 7 portate (da intendersi per l'intero tavolo)	<u>75,00</u>
<i>Menu degustazione Radici</i> 10 portate (da intendersi per l'intero tavolo)	<u>100,00</u>



ANTIPASTI

Gallina in primavera

14,00

Antipasti

Manzo, aglio orsino, acciughe

16,00

Lingua, patata affumicata, vino rosso, mela

16,00

Branzino, rafano, mandorla, limone

17,00

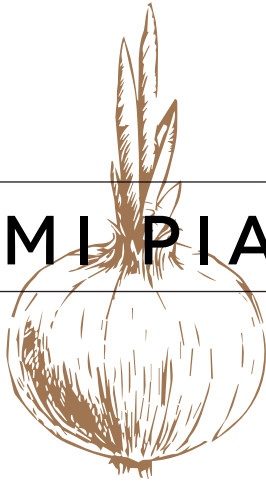
Cannocchia, coriandolo, latticello, retiche

17,00

Uovo, asparagi, grana, tuberi

15,00

PRIMI PIATTI



Trippa e aringhe 16,00

Raviolo di faraona latte e miele con erbe di stagione 15,00

Risotto asparagi, ostriche, alghe 18,00

Spaghetto alle vongole, aglio nero, limone 16,00

Finocchio, curry, Asiago, cicoria 13,00

Primi
Piatti

SECONDI PIATTI



Manzo, whisky, verdure grigliate, pinoli 25,00

Piccione, scorzonera, frutti rossi, rapa rossa 30,00

Baccalà, piselli, asparagi, acetosella 25,00

Pesce bianco, mandorle, tandoori, finocchio 26,00

Ricciola, carote, menta, melanzane 26,00

Patate, pecorino, fave, alghe 19,00

La nostra selezione di formaggi 25,00

Secondi
Piatti

COPERTO E PANE	3,50
ACQUA FONTE MARGHERITA	3,50
CAFFÈ GOURMET	3,00

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

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004

* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato



R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI
TERRA E GUSTO