

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

Gambero Arso

Omaggio alla Erminio Alajmo

Ostriche e caviale

Riso

Carote e carote

Il pesce bianco

Piovra e oco

Il manzo

Passione

Bianco verde mangiare

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

LA TERRA

75,00

Gallina

Royale di fois gras

Raviolo, manzo, ricotta

Risotto rucola melanzana e verde

Manzo, albicocche, cacao

Coniglio, senape, ciliegie e porro

Hai detto cheesecake

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

Kumquat, gamberi rossi, caviale, burrata

Spaghettono ostriche, caviale, panna acida

Fusillone, melone, melone e bottarga

Pesce bianco, finocchio, tandoory, mandorla

Piovra, capperi e limone

Bianco verde mangiare

<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 estate 14,00

Antipasti

Manzo, scarola, pomodoro 16,00

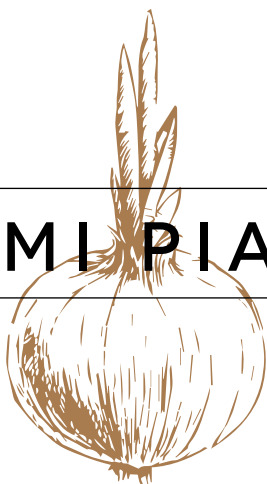
Branzino, rafano, mandorla, limone 17,00

Scampo, anguria, nigella e panna acida 20,00

Gambero arso, spinaci, cipolla, mela 16,00

Fiori, ricotta, melanzane e pomodoro 15,00

PRIMI PIATTI



Spaghettono freddo, ostriche, caviale, panna acida 18,00

Fusillone, melone, melone, bottarga 16,00

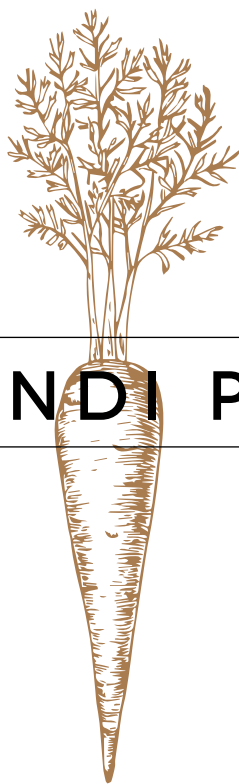
Pacchero, pomodoro, peperone, scampi 17,00

Raviolo, ricotta, pastinaca, manzo, limone 15,00

Riso, melanzana, rucola verde 13,00

Primi
Piatti

SECONDI PIATTI



Manzo, whisky, verdure grigliate, pinoli 25,00

Coniglio, ciliegie, senape, spinaci, porro 29,00

Tonno, mango, pomodoro, lampone 26,00

Pesce bianco, mandorle, tandoori, finocchio 26,00

Baccala, cocco, fagioli, salvia 25,00

Carote e carote 19,00

Selezione di formaggi del territorio 22,00

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