

# 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.*

### **Mia Madre**

*Colei che mi è sempre stata affianco nei momenti facili e in quelli  
meno ma che mi ha sempre spinto a crescere e migliorare.*

*Se Radici è nato, è merito anche suo.*

### **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

---

Un menu che nasce da questo territorio, fatto per farvi sentire a casa e rendervi partecipi della nostra idea di cucina. Un solo ingrediente principale a piatto al quale uniremo piccoli sapori e profumi, per regalarvi un'esperienza d'eccellenza culinaria.

—  
100,00  
—

*Gallina*

**Omaggio alla mia Terra**

*Branzino*

*Trota*

*Gambero Rosso*

**Omaggio a Gino Pesce**

*Lepre*

*Carota*

*Ricciola*

**Omaggio a mia Madre**

*Guancia*

*Mela E Olio*

*Limone*

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

---

LA TERRA  
E LA COLLINA

---

80,00

*Gallina in primavera*  
**Omaggio alla mia Terra**

*Lingua? Perché no..*

*Mortadella, pistacchio e asiago*

*Risotto di lepre*

*Guancia, pera, pastinaca, verza*

*Germano, arancia, anacardi*

*Caffè, cioccolato, mandorla e tonka*

M E N U   D E G U S T A Z I O N E

---

# IL MARE E LA LAGUNA

---

75,00

*Ricciola, pomodoro, origano, olive*

**Omaggio a mia Madre**

*Sarda e il suo saor*

**Omaggio a Erminio Alajmo**

*Pasta, funghi, cozze e ruggine*

**Omaggio a Gino Pesce**

*Zuppetta di capasanta*

*Baccalà e il Mediterraneo*

*Sgombro, melanzana, menta, carota*

*Yoghurt, lampone, lime e sale maldon*

---

<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 e la collina</i>   7 portate (da intendersi per l'intero tavolo)	<u>80,00</u>
<i>Menu degustazione Radici</i>   10 portate (da intendersi per l'intero tavolo)	<u>100,00</u>

---



ANTIPASTI



*La nostra gallina in primavera*  
**Omaggio alla mia Terra** 16,00

Antipasti

*Manzo, burrata, ostriche e caviale* 20,00

*Branzino, cavolfiore, alghe e limone* 20,00

*Patata, trota, capperi e limone* 18,00

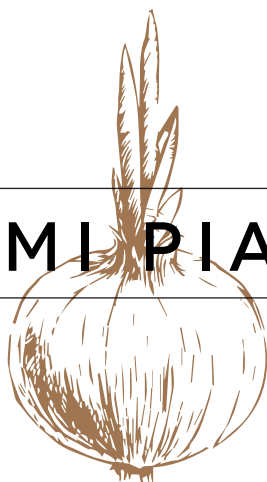
*Sedano rapa, kren, lingua, mela e sedano* 16,00

*La nostra cipolla fondente* 15,00

---

PRIMI PIATTI

---



*Tagliatella anatra, erbe spontanee e il suo fondo* 16,00

*Risotto 22 mesi, asparagi e tuorlo* 18,00

*Raviolo, coniglio, scampi, finocchio e anice* 18,00

*Spaghetto assoluto di gambero rosso* 20,00  
**Omaggio a Gino Pesce**

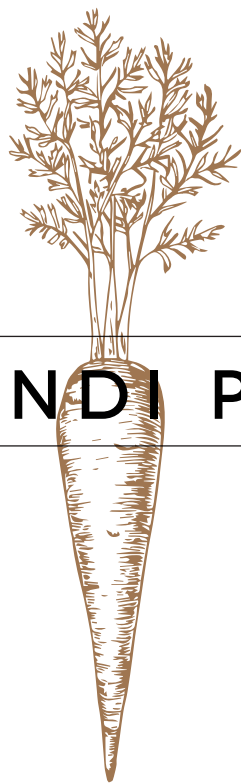
*Zuppetta di capasanta, agrumi, brodo di pesce  
e ortaggi* 18,00

Primi  
Piatti

---

**SECONDI PIATTI**

---



*Ricciola, cacao, carciofi e capperi* 32,00

*Sgombro, melanzana, menta e carote* 28,00

*Pescato del giorno, cavolfiore, curry e datteri* 30,00

*Anatra, patata affumicata, topinabur e pepi* 30,00

*Manzo, patata, paprika, monte veronese e mais* 26,00

*Carote, olive, caprino e nocciole* 20,00

---

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