

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.*

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

LA TERRA
E LA COLLINA

80,00

Gallina in primavera

Omaggio alla mia Terra

Manzo, ostriche, caviale

Raviolo, coniglio, scampi

Risotto 22 mesi

pancia, mandorla, cipollotto, senape, pesca

germano, arancia, anacardi

Fragola, pistacchio, cetriolo

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

IL MARE E LA LAGUNA

75,00

Branzino, pomodoro, olive

Omaggio a mia Madre

Ceci, scampi, ricci, burrata

Spaghetto in assoluto

Omaggio a Gino Pesce

Risotto de sepa

Sgombro, melanzana, menta , carote

Ricciola, passion fruit, zafferano

Yoghurt, lampone, lime e sale maldon

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

PADOVA

55,00

Gallina

Omaggio alla mia Terra

Sarda e saor

Risotto de Sepa

Il germano

Pomi gelato



ANTIPASTI

La nostra gallina
Omaggio alla mia Terra 16,00

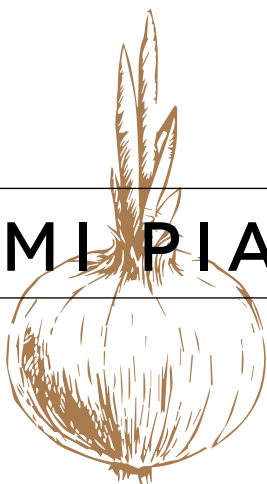
Manzo, burrata, ostriche e caviale 20,00

Gambero, pomodoro, fagiolini, basilico 20,00

La triglia e il cous cous 18,00

Ricotta, fragole, fave e piselli 15,00

PRIMI PIATTI



Tagliatella anatra, arancia, piselli, grana 16,00

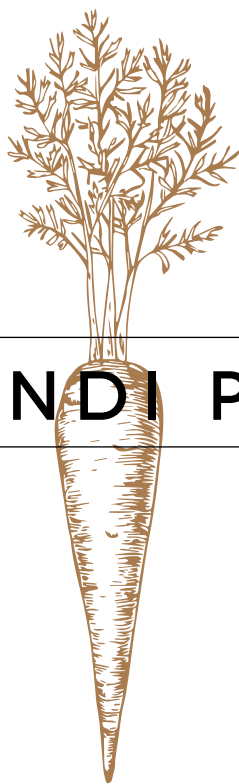
Risotto 22 mesi 18,00

Raviolo, coniglio, scampi, finocchio 18,00

Spaghetto in assoluto di gambero 20,00
Omaggio a Gino Pesce

Calamarata, molluschi, pistacchio, basilico, burrata 18,00

SECONDI PIATTI



Ricciola, passion fruit, zafferano e insalata esotica 32,00

Baccalà in tempura, peperoni, cocco, cetrioli, rucola 28,00

Pancia, mandorla, cipollotto, senape 26,00

La tartare di manzo 28,00
Omaggio a Erminio Alajmo

Carote, olive, caprino, 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

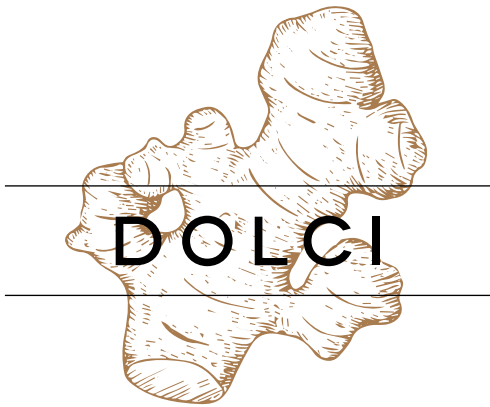
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

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



Yoghurt, lime, lampone, sale maldon

Cocktail di abbinamento: Lady Oscar - 8,00

10,00

Ricordo di una meringa al limone

Cocktail di abbinamento: Daiquiri - 7,00

10,00

Nocciola, mela, pepe di Sichuan

Cocktail di abbinamento: Pomi col giasso - 7,00

10,00

Albicocca, mandorla, rosmarino

Cocktail di abbinamento: Rosemary - 9,00

12,00

Fragola, pistacchio, cetriolo

Cocktail di abbinamento: Matcha Mule - 9,00

10,00

Pesca, caramello, zafferano, mango

Cocktail di abbinamento: Ciack ai tropici - 9,00

12,00

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. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
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. Pesce
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