



LE RADICI A CASA TUA

Abbiamo pensato ad un proposta che parlasse di Noi, che parlasse della nostra cucina, dove ci sono Andrea, Aldo, Gioele, Niccolò e Davide. Ognuno di noi ha dato spazio a questo menù dove sono racchiuse le nostre partite, il nostro sacrificio il nostro sorriso.

Servizio Take Away

disponibile da Giovedì a Domenica dalle 18:00 alle 22:30.

Servizio di consegna

attivo da Giovedì a Domenica dalle 18:00 alle 22:30.

Consegna gratuita entro 15 km da Radici

Se il tuo indirizzo non rientra entro i 15 km da Radici e il tuo ordine non supera l'importo di 50€ ti verranno addebitati €5,00 per il costo della consegna.

[SCOPRI IL MENU](#)

MENÙ TAKE AWAY & DELIVERY

RISTORANTE

CARTA VINI

CARTA COCKTAILS

BURGERS - PANE HOMEMADE DA FARINE DA FILIERA ITALIANA

GALLINA BURGER

14,00

Bun artigianale, gallina sfilacciata, iceberg, bacon, maionese al curry, cipolla, chutney di frutta.

Patate rosse con la buccia

MANZO BURGER

14,00

Bun artigianale, Hamburger selezione Radici 180 gr, maionese al barbecue, bacon, cipolla caramellata, iceberg, cheddar.

Patate rosse con la buccia

ROLLS - PANE HOMEMADE DA FARINE DA FILIERA ITALIANA

ASTICE ROLL

25,00

Astice, avocado, cipollina, cetriolo, lattuga, pomodorini, salsa di ricci di mare.

Patate novelle

LINGUA ROLL

15,00

Lingua di razza veneta, salsa verde, cavolo cappuccio viola, maionese al rafano, chutney di pera.

Patate novelle

ROLLS - PANE HOMEMADE DA FARINE DA FILIERA ITALIANA

TROTA ROLL

Trota affumicata del trentino, patata, maionese al limone, capperi, buccia di limone, cipollina, cavolo cappuccio bianco.

Patate novelle

15,00

WRAP

WRAP DALL'ORTO

Wrap di grano, brie, zucca, avocado, pesto di noci, radicchio all'olio, cappuccio bianco, limone.

Insalata di sedano rapa, mela, radicchio e crème fraîche.

12,00

PIATTI UNICI

CALAMARO

Calamaro ripieno alla mediterranea con cavolfiori gratinati.

18,00

SPEZZATINO

Manzo, maiale, cavolo nero saltato, polenta.

18,00

MANZO (omaggio a Erminio Alajmo)

Tartare di manzo, servita con insalata e pan brioche di nostra produzione.

20,00

CACIUCCO ALL' ORIENTALE

Pesce dell'Adriatico, verdure di stagione, zenzero ,lemongrass.

18,00

TUBERI

Crema di finocchio, funghi e tuberi misti, tartufo nero e cialde di riso.

15,00

CONIGLIO

Coniglio speziato al curry con verdure dell'orto.

20,00

DESSERTS

ARACHIDI E TARTUFO

Bavarese di arachidi, cuore di tartufo, namelaka arachidi, crumble d'orzo, nocciole, salsa di arachidi tostati salati.

10,00

NOCCIOLA, MELA E CARDAMOMO

Catalana di nocciola, mela, crumble al cardamomo, nocciola, croccante al cioccolato, salsa di mela.

9,00

GIARDINO (rivisitazione del tiramisù)

Cre moso caffè, crema montata alla tonka, biscotto cioccolato, croccante d'orzo, caffè.

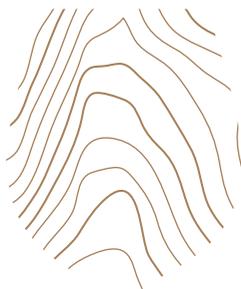
8,00

LAMPONE, YOGURT, LIME E PISTACCHIO

Panna cotta allo yogurt, namelaka pistacchio, lamponi, crumble salato, salsa di lamponi e lime.

9,00

CARTADEIVINI



< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

BOLLICINE

Pinot bianco 2015 <i>Terre di San Rocco</i>	35,00
Oltrepò Pavese Brut <i>Monsupello</i>	28,00
Rosè Capuleti Pas dosè 2011 <i>Bellaguardia</i>	28,00
Champagne Brut reserve <i>Boizel</i>	50,00

VINI BIANCHI

Sauvignon Campigie 2017 <i>Piovene Porto Godi</i>	20,00
Malvasia collio 2017 <i>Borgo dei Tiglio</i>	35,00
Fiano di Avellino 2018 <i>Ciro Picariello</i>	20,00
Riesling Haus Klosterberg <i>Markus Molitor</i>	28,00

VINI BIANCHI

Yarden Viognier 2016
Golan heights winery

20,00

Bourgogne Blanc 2016
Marc Morey

25,00

VINI ROSSI

Langhe Nebbiolo 2016
Paolo Scavino

22,00

Veneto IGT 2016
Bakari

15,00

Schioppettino Prepotto 2011
La Viarte

25,00

Bolgheri rosso 2018
Le Macchiole

25,00

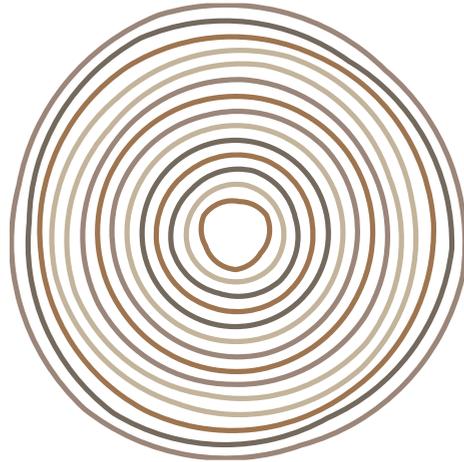
Syrah 2017
Jean Delobre

30,00

Refosh 2015
Piquentum

22,00

D R I N K L I S T



ANDREA VALENTINETTI

< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE

Salva Patente

ZERO ALCOOL, ZERO PENSIERI.

Berry Punch € 5

Sciroppo di cannella, lime, cedrata, succo di mirtillo

VirGin mule € 5

Lime, succo di mirtillo, soda allo zenzero

Frizzy cucumber-edelflower € 5

Lime, sciroppo di sambuco, tonica, cetriolo

Che collins € 5

Passion fruit, lime, melograno, soda al limone

HAI DETTO

Aperitivo?

Americano classico Vol. 11,4% - € 6

Bitter Carpano, carpano Antica formula, soda

Il monumento Vol. 12,3% - € 7

Cynar, bitter Nardini, Vermouth Fred Jerbis, crema di cacao

Italo...ci vediamo dopo Vol. 8% - € 6

Bitter Marendry, Vermouth Carpano antica formula, bitter rabarbaro, birra pils

Negroni Vol. 22% - € 7

Bitter Carpano, Antica Formula, Gin Verum

SE SEI FELICE ALLORA NON HAI LIMITI

Osa

Lady Oscar Vol. 9% - € 8 - Tumbler alto vintage

Vodka con fiori thai, limone, zucchero

Un trucco di basilico Vol. 10% - € 9 - Tumbler basso

Tequila, limone, basilico, sciroppo di basilico, agave e aloe vera

HAI CALDO?

Un po' di sollievo.

Uccellino curioso Vol. 10% - € 8 - Tumbler alto

Estratto d'ananas, lime, sciroppo di cannella e miele, rum, bitter Gagliardo

Il centrino Vol. 14% - € 9 - Old fashioned

Ananas, lime, chartreuse, falernum, Vodka Ketel One

Matcha Mule Vol. 10% - € 9 - Mug in vetro

Vodka al bergamotto, frutto della passione, lime, Ginger beer, spuma di mela e te matcha, albumina

SE SEI TRISTE BEVI CON MODERAZIONE MA

Lasciati andare nel gusto.

Cordialotto Vol. 18,5% - € 8 - Old fashioned

Liquore chinotto, nettare agave, lime, albumina, grappa Casta

Padova Penicillin Vol. 9,7% - € 6 - Coppa con ghiaccio

Gin Tanqueray Ten infuso con fiori thai, limone, sciroppo di zenzero, profumi del prato

PER LUI E PER LEI CHE

Non hanno paura di niente.

Whisky sour – gli asini volano - Vol. 19% - € 7 - Old fashioned

Bulleit whiskey, zucchero, limone, assenzio, olio di caffè

PER CHI VUOLE BERE EASY E

Stare sul classico.

Mezzo e mezzo Nardini Vol. 9% - € 4

Daiquiri Vol. 12% - € 7

Margarita Vol. 15% - € 7

Mojito Vol. 12% - € 7

Moscow mule Vol. 11% - € 7

< TORNA ALL'INIZIO

