



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

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 22:00.

Servizio di consegna

Tutti i giorni dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 22:00.

Servizio pranzo: ordinazioni entro le 12:00 del giorno stesso

Servizio cena: ordinazioni entro le 18:00 del giorno stesso

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

PRANZO

PRANZO & CENA

CARTA VINI

CARTA COCKTAILS

PRANZO

INSALATE

*DISPONIBILI SOLO A PRANZO

CARBO SALAD

Misticanza, bacon, grana, uovo a bassa temperatura, avocado, cetrioli

11,00

GAMBERI SALAD

Misticanza, gamberi, anacardi, radicchio, mela, dripping al limone

11,00

GALLINA SALAD

Misticanza, gallina, noci, bacon, grana, carote marinate, dripping al curry

11,00

PASTA

*DISPONIBILI SOLO A PRANZO

Mezzamanica con ragù d'anatra e speck

12,00

Linguina alla carbonara

12,00

Rigatone al pomodoro, pomodoro giallo, burrata, basilico

12,00

BURGERS - PANE HOMEMADE DA FARINE DA FILIERA ITALIANA

* DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA

GALLINA BURGER

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

Patate dippers

14,00

MANZO BURGER

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

Patate dippers

14,00

BACCALÁ BURGER

Bun artigianale, hamburger selezione Radici di baccalà e patate, asparagi, bacon, crema d'uovo, spinacino, maionese al limone.

Patate dippers

14,00

VENETO BURGER

Bun artigianale, hamburger selezione Radici 180, crema di asparagi bianchi, grana, radicchio all'olio, cipolla caramellata, bacon, maionese al barbecue.

Patate dippers

14,00

PAN BAULETTO - PANE HOMEMADE DA FARINE DA FILIERA ITALIANA

*DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA

BAULETTO ALL'ASTICE

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

Patate dippers

25,00

WRAP

*DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA

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 fraiche.

12,00

POKE BOWL - RADICI SELECTION

*DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA

POKE DI MARE

Riso nero all'arancia, gamberi saltati al pepe e arancia, mango, cetriolo, avocado, cavolo marinato, pomodorini confit, cerfoglio, dressing al passion fruit.

13,00

POKE DI TERRA

Riso nero, avocado, pollo, ananas, cetriolo, zucchine grigliate, noci, dressing di maionese al limone.

13,00

PIATTI UNICI

*PIATTI DISPONIBILI SIA A PRANZO CHE A CENA

ROAST BEEF

Roast-beef con salsa tonnata, capperi, caffè e sedano.

18,00

CREMA

Crema di carote e zenzero, spinaci, orzo, salsa al gorgonzola.

16,00

MANZO (omaggio a Erminio Alajmo)

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

20,00

CONIGLIO

Coniglio speziato al curry con verdure dell'orto e riso nero.

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

CHEESECAKE, LAMPONE, LIME, FRAGOLA, MANDORLA

Frolla mandorla e cacao, namelaka alla mandorla, crema cream cheese, gel al lime, frutta fresca.

10,00

GIARDINO (rivisitazione del tiramisù)

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

8,00

PERA, CIOCCOLATO BIANCO, VANIGLIA, NOCE PECAN

Biscotto morbido al cioccolato, sciroppo di pera, pera, bavarese alla vaniglia e cioccolato bianco, noce pecan, glassa al cioccolato.

10,00

C A R T A D E I V I N I



< 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 20,00
Golan heights winery

Bourgogne Blanc 2016 25,00
Marc Morey

VINI ROSSI

Langhe Nebbiolo 2016 22,00
Paolo Scavino

Veneto IGT 2016 15,00
Bakari

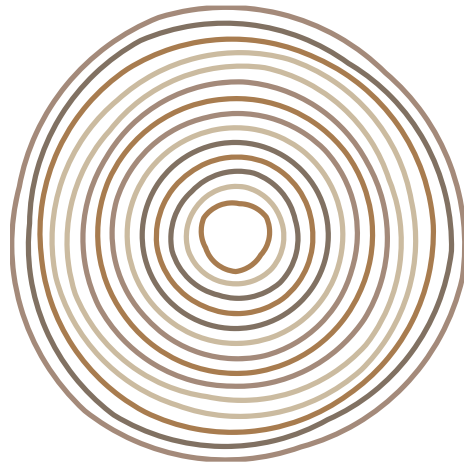
Schioppettino Prepotto 2011 25,00
La Viarte

Bolgheri rosso 2018 25,00
Le Macchiole

Syrah 2017 30,00
Jean Delobre

Refosh 2015 22,00
Piquentum

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



< TORNA AL MENÙ PRINCIPALE