



R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI
TERRA E GUSTO

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...

La nostra filosofia si traduce in una riscoperta di valori e sapori del passato. Le radici rappresentano le nostre origini, la nostra storia, le basi che ci hanno fatto diventare ciò che siamo oggi. Nella nostra cucina convivono le tradizioni del territorio e le tecniche più innovative, non ci sono regole, non ci sono limiti.

Radici nascoste nella terra e radici sul piatto, interpretate a seconda della stagione per accompagnare gli ospiti in questo percorso di riscoperta della materia, tra passato e presente. Un universo di profumi, gusti, rumori, sensazioni provate da bambini e che rivivono oggi nella memoria e sul piatto, in un vortice di sapori che vanno a colorare una portata, un istante, una situazione sotto l'attenta manualità e premura dello
Chef Patron

Andrea Valentinetti



MENÙ DEGUSTAZIONE

RADICI

*Un percorso di 9 portate
a sorpresa della cucina.*

*“Scoprire è la capacità
di lasciarsi disorientare
dalle cose semplici.”*

95,00

Abbinamento Vini

55,00



MENÙ DEGUSTAZIONE

LA TERRA E LA COLLINA

Uovo, manzo, ostrica



Gallina, asparagi, grana e uova



Mirtillo, cervo, chiodini e ricotta

Rigatone coda, capra e timo

Maiale padano in Giappone



Rabarbaro, cioccolato, sedano e lampone



Babà, mango, e 5 pepi

80,00

Abbinamento Vini

45,00



MENÙ DEGUSTAZIONE

IL MARE E LA LAGUNA

Seppia, finocchio, dashi e ribes



Cozze, datterini, peperone e lime kefir



Ostriche e ostriche

Riso, burrata, asparagi, gambero rosso



Pesce bianco, aglio, olio, lattuga e peperoncino



Ananas, basilico, capra e sesamo nero



Meringa al limone

85,00

Abbinamento Vini

45,00



MENÙ DEGUSTAZIONE

VEGETARIANO

Carote, mango, zafferano e coriandolo



Carciofi, pecorino, mandorla e menta



Riso peperone, capra, olive e ortica



Rape e rape, yuzu, senape e mela



Pomodoro, anacardi, basilico e passion fruit



70,00

Abbinamento Vini

35,00



MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

*Manzo, senape,
arancia, giardiniera*

20,00

*Gallina, asparagi,
uova e grana*

20,00



*Mazzancolle, ricci,
ceci e burrata*

23,00



*Sgombro, cocco affumicato,
topinambur, limone nero*

20,00





MENÙ ALLA CARTA

PRIMI PIATTI

*Rigatone coda,
capra e timo*

22,00

*Tortellino Veneto-Emilia
andata e ritorno*

20,00

*Calamarata branzino
e profumi mediterranei*

22,00

*Spaghetto aglio nero,
vongole, limone e taralli*

20,00





MENÙ ALLA CARTA

SECONDI PIATTI

*Baccalà, piselli, asparagi,
cipolla e yuzu*

32,00



*Calamaro, ricotta,
olive, limone e lattuga*

30,00



*Piccione, foie gras,
spinaci, pastinaca e mela*

36,00



*Anatra, carota al miso,
funghi e shiso*

32,00

*Agnello, pankò, finocchio, peperoni,
fieno, senape e mandorla*

33,00



Coperto euro 3,50



Questo menù 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.

Questo menu, più di altri, vuole essere una dedica e un ringraziamento a una persona unica, speciale, alla quale devo tanto:

Erminio Alajmo

Il direttore, a lui devo la mia maturità di ristoratore, da lui ho appreso il significato del termine "dirigere".

Andrea Valentinetti



LISTA ALLERGENI

*Sostanze o prodotti che
provocano allergie o intolleranze*

(allegato || Reg. UE 1169/2011)

Lactose Free 

Gluten Free 

Vegetariano 

- 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*

