



TEATRO RADICI

*Per fare spettacolo servono una trama
e un pubblico che la ascolti.*

*Noi vogliamo raccontarvi attraverso i nostri piatti,
attraverso la nostra sala e i nostri ragazzi, la nostra
filosofia, anzi la nostra passione che, unita
alle nostre radici, ci ha portato dove siamo oggi.*

*Questa scena vuole far viaggiare l'emozione
tra il pubblico e gli attori in sala, per racchiudere
l'essenza di questo mondo, chiamato Ristorazione.*

*Perciò il primo ringraziamento va a voi,
per permetterci di esprimerci.*

Andrea Valentinetti

MUSICAL

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

SALUTO

IL NOSTRO PANIERE

BRANZINO D'AMARE

Branzino, avocado, rape, cocco

MARE PADANO

Cotechino, gambero rosso, kefir e levistico



ASPETTANDO L'ESTATE

Spaghetto, aglio nero, vongole

PIAN PIAN COL FAJAN

Riso 22 mesi, fagiolo, tartare di manzo



ANADOORY

Anatra, carciofi, pastinaca, cioccolato



POM'ORO

Pomodoro, lampone, verdure e frutta fresca



TEA TIME

Thè macha, riso, latte, cioccolato bianco

92€

ABBINAMENTO VINI

48€

COMMEDIA

Il menu degustazione è da intendersi per l'intero tavolo.

SALUTO

IL NOSTRO PANIERE

L'ELEGANZA DELLE CAPESANTE

Capesante, beurre blanc, cavolfiore, finocchio



LA PADOVANA IN TORTELLO

Burro alla salvia, zucca, parmigiano, mandorle



RISOTTANDO VERSO SUD

Cozze, patate, ricci, porro



C'ERA UNA VOLTA UN ASPARAGO E UNA GUANCETTA

Pepi, asparagi, aglio, olio



APPLE BARLEY

Orzo, mela, zafferano, mandorla

78€

ABBINAMENTO VINI

42€

MENU ALLA CARTA

DUE PORTATE 56€

TRE PORTATE 78€

QUATTRO PORTATE 96€

Il menu a portate è da intendersi dolci esclusi.

APERTURA

ZUCCA

Noci, yogurt, liquirizia



MANZO

Sesamo, caffè, caviale



BRANZINO

Avocado, rape, cocco

CAPELANTE

Beurre blanc, cavolfiore, finocchio



COTECHINO

Gambero rosso, kefir e levistico



GALLINA IN PRIMAVERA

Asparagi, carletti, lampone, maionese d'uovo



PROLOGO

FUSILLO INTEGRALE

Sarde, limone, pane fritto

TORTELLO DI GALLINA

Zucca, salvia, parmigiano



PLIN DI TRIGLIA

Scorfano, mandarino, zenzero, pomodorino

RISOTTO 22

Cozze, patate, ricci, porro



SCENA

SGOMBRO

Melanzana, carota, cavolo viola, soia



BACCALÀ

Cavolfiore, topinambur, nocciole



GUANCIA

Pepi, asparagi, aglio, olio



INDIVIA

Indivia belga, arancia, sesamo, cavolfiore



ANATRA

Carciofi, pastinaca, cioccolato, curry



PER QUALSIASI INFORMAZIONE
SU SOSTANZE ED ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L' APPOSITA
DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA,
A RICHIESTA, DAL PERSONALE DI SERVIZIO.

SENZA LATTOSIO 

SENZA GLUTINE 

VEGETARIANO 

PIATTO DI ORIGINE PADOVANA 

COPERTO, PANE
& IL NOSTRO BENVENUTO 4,50€

SU RICHIESTA, LE MEZZE PORZIONI AVRANNO
UN SUPPLEMENTO DI 3€

*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.*

*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

