

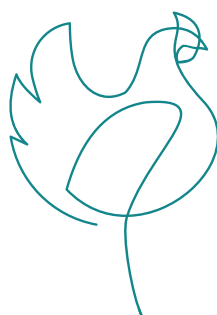
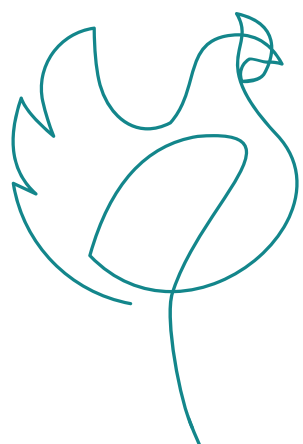


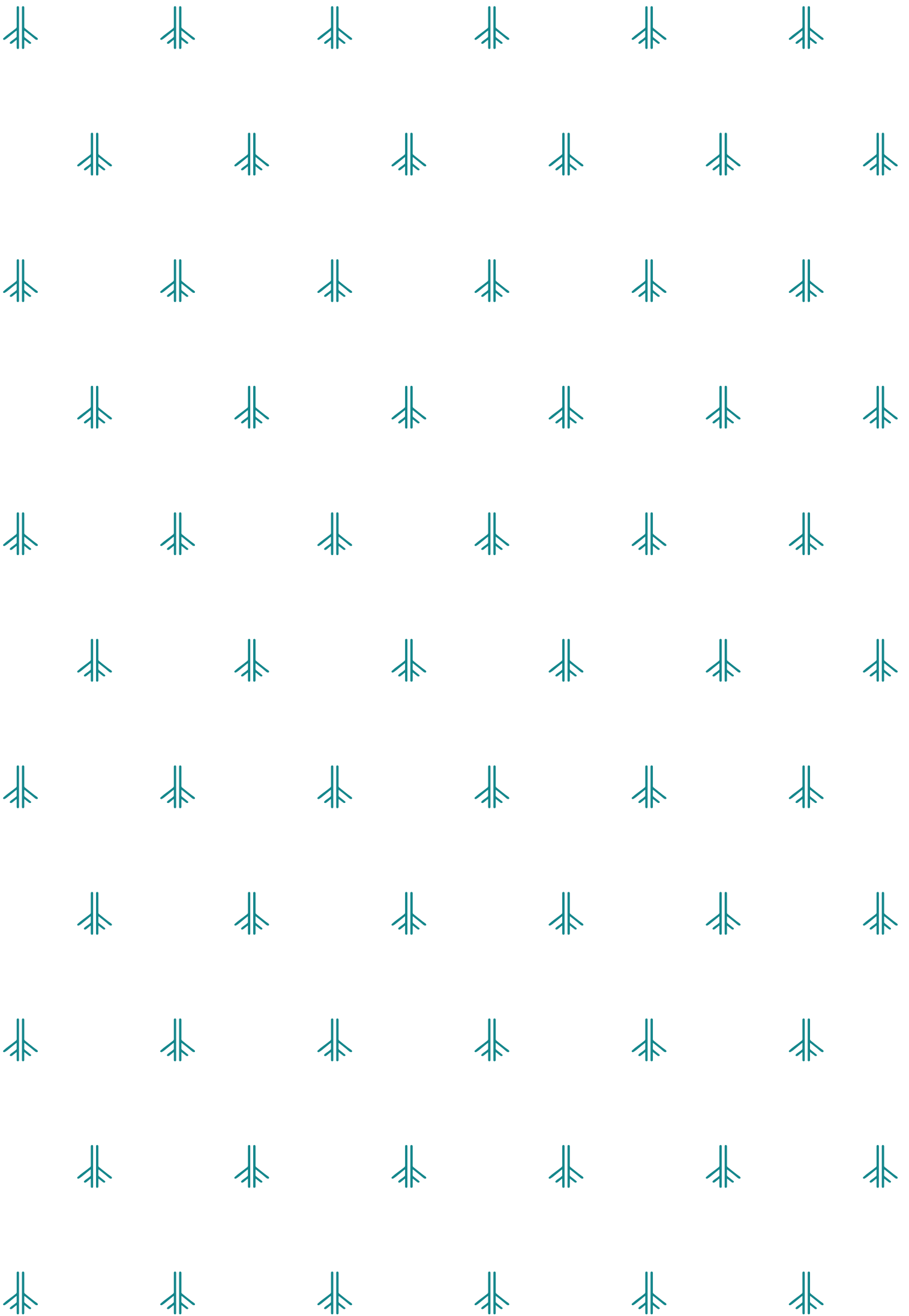
R A D I C I

CAFÉ & BISTROT

MENÙ

cucina e cocktail





TACOS

TACO GAMBERO 9 €
Tortilla di mais
con gambero crudo,
lime e guacamole 2,4

TACO GALLINA 7 €
Tortilla di mais
con gallina padovana
sfilacciata, chutney di mela,
insalatina e maionese
al curry 3,9,10

TACO DELL'ORTO 5 €
Tortilla di mais
con zucchine marinate,
formaggio cremoso,
nocciole e limone candito
7,5

BURGERS

**GALLINA BURGER, THE REAL
ONE E PATATINE** 15 €
Gallina padovana sfilacciata,
bun artigianale, insalata,
bacon croccante, maionese
al curry, cipolla caramellata
e chutney di mela
accompagnato da patatine
1,3,9,10

CAPRESE BURGER E PATATINE 13 €
Bun artigianale, maionese
al basilico, bufala Purolatte,
pomodoro, iceberg e
composta di pomodoro giallo
accompagnato da patatine
1,3,7,10

TARTARE

TARTARE NATURALE 14 €
Olio Evo, sale e pepe
di Sarawak

TARTARE CLASSICA 16 €
Olio Evo, capperi, acciughe,
senape antica in grani,
scalogno confit 4,6,10

**TARTARE AL TARTUFO
NERO ESTIVO** 24 €
Olio Evo, sale, pepe,
olio al tartufo, tartufo nero
estivo

*Le nostre tartare di Fassona
Piemontese Cazzamali (150 g)*

TAGLIERE

TAGLIERE DI SALUMI BAZZA 15 €
La Coppa, La Soppressa,
La Pancetta,
Il Salame naturale

CRUDO E BURRATA 15 €
Crudo di Parma e burrata
Caseificio Puro Latte
1,7

CRUDO DI PARMA 8 €
1

BRIE, MIELE, PERE E NOCI 12 €
5,7,8

ROASTBEEF 15 €
Roastbeef tonnato, capperi
e polvere di olive
3,4,6,9,10

PIZZE

**PIZZA BASE BIANCA
BATTUTA DI FASSONA
PIEMONTESE** 25 €
Mozzarella, battuta di Fassona
piemontese, pomodorino
confit e crema di bufala
Purolatte 1,7

ACCIUGHE 18 €
Mozzarella, stracciatella
Caseificio Puro Latte, acciughe
del Cantabrico e polvere di
olive 1,2,4,7

**PIZZA BASE ROSSA
MELANZANE** (vegetariano) 16 €
Pomodoro, mozzarella,
melanzane sott'olio,
parmigiano e basilico 1,7

MARGHERITA (vegetariano) 15 €
Pomodoro, mozzarella, bufala
purolatte, pomodorini confit e
salsa al basilico 1,7

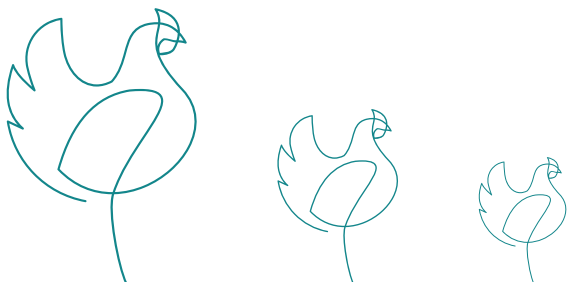
*La nostra pizza ha una lievitazione
con impasto indiretto, è arricchita
con farina di farro che dona
un'inconfondibile leggerezza e
profumo, con lievitazione di 30 ore
in padellino per una pizza soffice
all'interno e croccante all'esterno*

DOLCI

TIRAMISÙ 6 €
1,3,7,8

CHEESE CAKE 6 €
1,3,7,8

**PISTACCHIO E
MASCARPONE** 7 €
1,3,7,8



BIRRE

BIRRA MESSINA ALLA SPINA

Piccola 3,5 €

Media 5 €

BIRRE ARTIGIANALI HYPE BREWING

HILLSIDE SESSION IPA (4,2%) 5 €

Lattina da 0,33 cl
La particolare luppolatura dona cenni di cocco, crema, potpourri e agrumi

WHITE MIST IPA (5,8%) 5 €

Lattina da 0,33 cl
In stile New Zealand. Il corpo è vellutato, l'amaro è contenuto. Dirompente al naso, con sentori di pesca, cocco e agrumi, che si ripropongono alla bevuta, morbida e appagante.

GADU 4,5% 5 €

Lattina da 0,33 cl
È una Golden Ale in stile inglese, caratterizzata da note di cereale, biscotto e leggeri sentori floreali e fruttati dati dal luppolo. Birra leggera e facile da bere.

FLAMINGO FUN (3,2%) 5 €

Lattina da 0,33 cl
È una IPA dal grado alcolico contenuto, ma con carattere da vendere. La luppolatura americana le dona un profilo aromatico e gustativo molto agrumato e tropicale, mentre il corpo leggero la rende molto piacevole.

ANALCOLICI

ACQUA

Acqua 0,50 ml naturale/frizzante 2,2 €

Acqua 0,75 ml naturale/frizzante 3 €

GINGERINO 2,5 €

GINGER BEER 3,5 €

GINGER ALE 3,5 €

CHINOTTO 3,5 €

CEDRATA 3,5 €

TONICA CORTESE 3,5 €

LEMON CORTESE 3,5 €

COCA COLA/ZERO 3,5 €

FANTA 3,5 €

TÈ ALLA PESCA 3,5 €

TÈ AL LIMONE 3,5 €

COCKTAIL ANALCOLICO 6 €

I COCKTAIL RADICI

MATCHA MULE 10 €

Succo di lime, sciroppo passion fruit, vodka, liquore al bergamotto, ginger beer, ananas

BASIL SOUTHSIDE 8 €

Gin, succo di limone e basilico in foglie

A SPASSO PER PADOVA 9 €

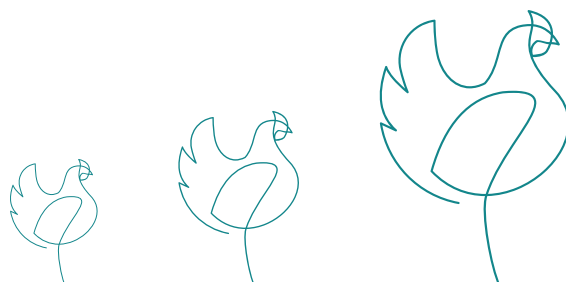
Succo di limone, liquore marasche Luxardo, liquore al bergamotto, succo di pompelmo

SUMMER CALLING 12 €

Liquore al bergamotto, Gin, Mezcal, albume d'uovo, angostura

RED PASSION 10 €

London n°3, liquore alle marasche Luxardo, succo di limone, succo di ananas, granatina, soda, foglia di menta



VINI

Ogni giorno, ci impegniamo a ricercare le migliori proposte vinicole per arricchire la vostra esperienza di degustazione.

Scopri tutte le 600 etichette di vini della cantina Radici, inquadra il Qr code.



I CLASSICI

SPRITZ Aperol/Campari/Select/ Misto/Cynar/Fusetti/Capri	5 €
AMERICANO Vermouth, bitter Campari, angostura, soda	6 €
AMERICANO GAJARDO Variante con Bitter Gajardo, soda	8 €
AMERICANO TOSCANO Variante con premiscelato from Arezzo, soda	10 €
AMERICANO DOPO TEATRO Variante con Cocchi Dopo Teatro, soda	9 €
NEGRONI Vermouth, bitter Campari, Gin	8 €
NEGRONI SBAGLIATO Vermouth, bitter Campari, Prosecco	8 €
DAIQUIRI Rum Bianco, succo lime, zucchero bianco o canna, gocce di Maraschino	7 €
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, succo lime	7 €
BLOODY MARY Succo di pomodoro, vodka, limone, sale, pepe, Worcester sauce	8 €
WHISKY SOUR Bourbon Whisky, succo di limone, zucchero, albume	8 €
NEW YORK SOUR Whisky, succo di limone, zucchero, albume, top vino rosso (Pinot Nero)	10 €
CUBALIBRE Rum Bianco, Coca Cola, succo di limone	6 €
MARGARITA Tequila 100% Agave, Triple Sec, spruzzata di lime	8 €
TEQUILA SUNRISE Tequila, Succo d'arancia, granatina	6 €
AVIATION Liquore alla violetta, Liquore al maraschino, Gin e succo di limone	7 €
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlua, zucchero, caffè espresso	8 €
BOULEVARDIER Bourbon o Rye Whisky, Bitter Campari, Vermouth rosso dolce	9 €

I NOSTRI GIN

ITALIA	
GIN SANTO (Old Tom Gin) Miele artigianale Toscano, Cantucci toscani artigianali gluten free, sentori di frutta secca, agrumato, retrogusto di vinsanto, sapidità dall'acqua di mare	12 €
GIN MARE Note agrumate del Mediterraneo, sentori di Timo, Rosmarino e Basilico	10 €
ENGINE GIN Liquirizia, sentori agrumati della costiera Amalfitana, petali di rosa	9 €
GIN FIORE DEI COLLI Profumo di Zagara, sentori agrumati, note di fior d'arancio	10 €
SUD DELLA FRANCIA	
BARTAVELLE GIN Pompelmo rosa e rosmarino provenienti dal Sud della Francia	10 €
IRLANDA	
GUNPOWDER IRISH GIN Questo gin si presenta trasparente e cristallino, al gusto, è intenso e fresco, con un ingresso morbido e avvolgente, e un finale che risveglia sensazioni delicatamente speziate	9 €
GERMANIA	
ELEPHANT GIN Botaniche provenienti dal Sud Africa, Mele Tedesche, Ginepro Toscano	8 €
BOBBY'S GIN Trasparente e cristallino, al naso piccante con note agrumate	8 €
INGHILTERRA	
LONDON DRY N°3 Ginepro italiano, retrogusto di pino e lavanda, agrumi spagnoli, erbe aromatiche	9 €
PLYMOUTH GIN Gin intenso e fragrante con note di ginepro, cardamomo e coriandolo	8 €
HENDRICK'S Gin con note agrumate e floreali	8 €
TANQUERAY TEN Gin agrumato, note erbacee e floreali di camomilla	8 €
GIAPPONE	
NIKKA COFFEE GIN Note di lime, fiori d'arancia, latte di cocco, spezie e albicocca	12 €

AFTER DINNER

WHISKEY	
PENELOPE STRAIGHT BOURBON WHISKEY	12 €
BULLEIT BOURBON TRADITIONAL	7 €
TALISKER SKYE SCOTCH WHISKEY	8 €
WOODFORD RESERVE KENTUCKY BOURBON WHISKEY	8 €
CAOL ILA 12YEARS MALT WHISKEY	12 €
CROWN ROYAL RYE	7 €
GRAPPA	
CASTAGNER LEON GRAPPA RISERVA 7 ANNI BARRIQUE	7 €
CASTAGNER LEON GRAPPA AMARONE 18MESI	8 €
CASTAGNER LEON BRUNELLO DI MONTALCINO 12MESI	8 €
CUVEÉ RISERVA DI BONOLLO	8 €
RUM	
RON CUBAY 1870 EXTRA AÑEJO 18YEARS È il rum scuro pregiato e autentico di Cuba, invecchiato per ben 18 anni in barili di quercia	15 €
COGNAC	
HINE RARE VSOP Note di frutta secca, albicocche mature, vaniglia, uva passa e cioccolato fondente si intrecciano su un corpo suadente. armonico e avvolgente, di lunghissima persistenza	16 €
HENNESSY VS Nel calice si presenta con un colore ambra scuro, con luminosi riflessi mogano. Al naso esprime un bouquet morbido e sensuale, con aromi d'agrumi, di frutta bianca, mela verde, frutta secca, mandorla tostata, vaniglia, spezie orientali e legni nobili. Al palato è suadente, caldo e ampio, con un gusto delicato ed elegante, che chiude con una grande persistenza finale	10 €

LISTA ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE
PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(ALLEGATO II REG. UE 1169/2011)

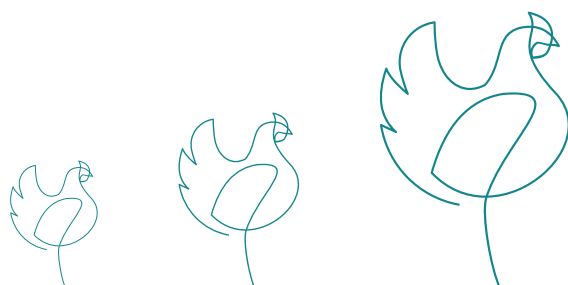
1. Glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

Per qualsiasi informazione sugli allergeni,
chiedere al personale di RADICI CAFÈ & BISTROT



R A D I C I

CAFÉ & BISTROT



 @radici.padova