

R A D I C I

Menù Pranzo

LA PROPOSTA DEL GIORNO

Piatto, del giorno acqua 0,50 ml naturale
o gassata, caffè espresso

20 €

INSALATE E CONTORNI

Insalata verde, Gallina Padovana sfilacciata, bacon,
salsa allo yogurt e mele *6,7,8,9,10*

14 €

Insalata verde, carciofini sott'olio, uova sode
e salsa al basilico (Vegetariano) *3,5,6,10*

14 €

Insalata verde, avocado, noci
e salmone affumicato *2,4,5,6,8,10,14*

14 €

Insalata mista con verdure
fresche di stagione

10 €

Verdure saltate

8 €

I PRIMI

Linguina cacio e pepe (Vegetariano) *1,7*

14 €

Spaghetto al pomodoro in assoluto, stracciatella
Caseificio Puro Latte e basilico (Vegetariano) *1,7,9*

12 €

Mezzo pacchero, ombrina, lime,
crema al nero di seppia e limone nero *1,2,4,14*

20 €

I SECONDI

Polpo arrostito, patata all'olio Evo, stracciatella Caseificio Puro Latte e polvere di olive <i>2,4,7</i>	24 €
Battuta di Fassona Piemontese Cazzamali classica (150 g di carne, olio Evo Frantoio di Cornoleda, capperi, acciughe, senape antica in grani e scalogno confit) <i>4,10</i>	16 €
Filetto di vitello e verdure saltate <i>7,9</i>	20 €
Zucchine marinate, burratina fresca Caseificio Puro latte e sedano croccante <i>7,9</i>	19 €
Insalatina di gallina padovana e verdure saltate <i>7,9</i>	15 €
Roastbeef tonnato, capperi e polvere di olive <i>3,4,6,9,10</i>	15 €
Crudo di Parma e burrata Caseificio Puro Latte <i>1,7</i>	15 €
Brie, miele, pere e noci <i>7,8</i>	12 €

BURGERS

Gallina Burger, The Real One e patatine Gallina Padovana sfilacciata, bun artigianale, insalata, bacon croccante, maionese al curry, cipolla caramellata e chutney di mela accompagnato da patatine <i>1,3,9,10</i>	15 €
Caprese Burger e patatine Bun artigianale, maionese al basilico, bufala Caseificio Puro Latte, pomodoro, iceberg e composta di pomodoro giallo accompagnato da patatine <i>1,3,7,10</i>	13 €

LA PIZZA

Margherita (Vegetariano) Pomodoro, mozzarella, bufala Caseificio Puro Latte, pomodorini confit e salsa al basilico <i>1,7</i>	15 €
Acciughe Mozzarella, stracciatella Caseificio Puro Latte, acciughe del cantabrico e polvere di olive <i>1,2,4,7</i>	18 €

GLI SNACK

Bagel salmone affumicato Avocado e creeme cheese <i>1,4,7,9</i>	6,5 €
Brioche salata Prosciutto crudo, pomodoro, insalata, edamer <i>1,7,8</i>	5 €
Toast classico Prosciutto cotto, formaggio e salsa rosa <i>1,7</i>	4,5 €
Toast (vegetariano) Lattuga, edamer, pomodoro e verdure grigliate <i>1,7</i>	5 €
Tramezzini Radici di Chiara Gusti del giorno proposti in vetrina	3,5 €

DOLCI

Tiramisù <i>1,3,7,8</i>	6 €
Cheese cake Radici <i>1,3,7,8</i>	6 €
Pistacchio e mascarpone <i>1,3,7,8</i>	7 €
Frutta fresca	6 €

GLI ANALCOLICI

Acqua 0,50 ml naturale/frizzante	2,2€
Acqua 0,75 ml naturale/frizzante	3 €
Gingerino	3,5 €
Ginger Beer	3,5 €
Ginger Ale	3,5 €
Chinotto	3,5 €
Cedrata	3,5 €
Tonica	3,5 €
Lemon Cortese	3,5 €
Coca Cola/Zero	3,5 €
Fanta	3,5 €
Tè alla pesca	3,5 €
Tè al limone	3,5 €

I CAFFÈ

Caffè Espresso	1,3 €
Espresso decaffeinato	1,4 €

PER UN APERITIVO

Spritz Aperol/Campari	5 €
Americano	6 €
Prosecco	5 €
Franciacorta	6,5 €
Cocktail analcolico	6 €

LE BIRRE

Birra Messina alla spina piccola	3,5 €
Birra Messina alla spina media	5 €
Hillside Session IPA (4,2%) Lattina da 0,33 cl La particolare luppolatura dona cenni di cocco, crema, potpourri e agrumi	5 €
White Mist IPA (5,8%) 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.	5 €
GADU 4,5% 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.	5 €
FLAMINGO FUN (3,2%) 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.	5 €

I 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.



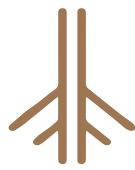
Lista allergeni

Sostanze o prodotti che possono provocare 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. Lupino e derivati
14. Molluschi e derivati

Sotto ogni singolo piatto si trovano i numeri relativi ad ogni allergene presente nella preparazione. Per qualsiasi informazione sugli allergeni, chiedere al personale Radici.

Coperto 2 €



R A D I C I



@radici.padova