Le origini di
una famiglia,
le radici della
cucina d'autore

Le Radici

MENU

Carpacci e Tartare

La trilogia di tartare (dalla vetrina del pescato)	30,00
La tartare (dalla vetrina del pescato)	22,00
Il carpaccio (dalla vetrina del pescato)	22,00
Il crudo Le Radici	35,00
L'angolo dell'ostricaro (in base alla disponibilità stagionale)	a partire da 5,00 al pezzo

Tutti i nostri piatti sono soggetti a variazioni in base alla disponibilità del mercato

Antipasti

Il tagliere Le Radici (capicollo, soppressata, pancetta, salsiccia, culatello, ricottina di bufala, mozzarella di Bufala, caciocavallo podolico, i nostri sott'olio)	18,00
Il Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi al coltello	15,00 l'etto
Jamon Iberico bellota Blazquez al coltello	35,00 l'etto
Il carciofo IGP di Paestum con uovo poché e guanciale	14,00
La tartare di manzo con salsa allo zabaione e tartufo	18,00
Il carpaccio di manzo con misticanza e avocado	18,00
Il bocconcino di Bufala ripieno di melanzane e guanciale su salsa di datterino giallo e basilico	10,00
I moscardini alla Luciana	15,00
La zuppetta di seppia con fagioli di Controne	13,00
La trilogia di Baccalà (in tempura, mantecato con cialda di polenta, marinato alla rucola)	15,00
Il polpo alla cilentana (pomodoro caramellato, olive, capperi e pinoli)	14,00
Insalata di carciofi e mazzancolle	15,00

Primi Piatti

l panciotti di pasta fresca ripieni di ricotta e melanzane, pomodoro e cacioricotta	16,00
La linguina alla Nerano	14,00
I ravioli di pasta fresca ripieni di Bufala con carciofo in tre consistenze	16,00
La pasta mista con patate, provola e guanciale	13,00
Gli gnocchi ripieni di mozzarella con seppie, fasolari, pomodorino giallo e tarallo sbriciolato	18,00
Il risotto ai crostacei con spinacini bio e mandorle tostate	25,00
I tubettoni con pesto di rucola, cozze e pecorino	14,00
Gli spaghetti alle vongole veraci	20,00
I paccheri all' Astice (per due persone)	55,00

Dalla Nostra Pescheria

Il pescato del giorno al sale / al forno / alla griglia / in guazzetto	6,50 l'etto
I crostacei gratinati / al vapore / alla griglia	12,00 l'etto
La pezzogna al sale / alla griglia / al forno	7,50 l'etto

Secondi Piatti

Il capocollo di maialino in agrodolce su stracciata di bufala con nocciole di Giffoni IGP e scarola marinata	18,00
La frittura del Golfo con verdurine croccanti (in base al pescato del giorno)	25,00
La grigliata di pesce con crostacei	30,00
Il calamaro ripieno con olive, capperi e scarola	20,00
Il trancio di pescato del giorno al forno con verdure	20,00

Dalla Brace

	GRAMMATURA	
Hamburger di Chianina con patate al forno	circa 230 gr	18,00
Cosciotto di pollo ruspante cotto alla brace con patate al forno	circa 300 gr	15,00
Filetto di Chianina alla brace	250 gr	22,00
Agnello Galles Carrè Frenched Racks con patate al forno	300 gr	27,00
I veri arrosticini abruzzesi fatti a mano		3,00 al pezzo

Le carni alla Brace

	GRAMMATURA CONSIGLIATA	
Dall'Italia		
Chianina IGP	700 gr	7,00 l'etto
Marchigiana IGP	700 gr	6,50 l'etto
Dall'Inghilterra		
Tomahawk (Riding Reserve)	800 gr	8,00 l'etto

		GRAMMATURA CONSIGLIATA	
Dalla Polonia	**Manzetta Prussiana** (Jolanda de Colò)	600gr	7,00 l'etto
	Entrecôte Polonia	300 gr	7,00 l'etto
Dalla Danimarca	**Swami Beef Exclusive**	700gr	7,50 l'etto
Dall'America	**T -Bone di Black Angus**	800 gr	8,50 l'etto
Dal Giappone	**Cuberoll di Wagyu Kagoshima** Marezzatura A5		30,00 l'etto

Dal Carrello Dei Formaggi

Freschi, semi stagionati, stagionati ed erborinati	a partire da 10,00

Dal Nostro Orto

Patate al forno	5,00
Chips di patate	5,00
Stick di patate dolci	5,00
Verdure del nostro orto alla Griglia	5,00
Insalatine Bio del nostro orto	3,00
Parmigiana di melanzane	8,00
Verdure di stagione	5,00

There is no love sincerer
than the love for food

Le Radici

MENU

Carpacci and Tartare

Tartare trilogy (from daily fish)	30,00
Tartare (from daily fish)	22,00
Carpaccio (from daily fish)	22,00
Le Radici Raw fish	35,00
The oyster corner (Based on seasonal availability)	from 5,00 per piece

Starters

Tagliere Le Radici (Typical cured meat with Buffalo ricotta and mozzarella cheese, caciocavallo and in oli vegetables)	18,00
Cured Parma ham 30 month	15,00 per hg
Jamon iberico Bellota Blazquez	35,00 per hg
Paestum IGP artichoke with poché egg and bacon	14,00
Beef tartare with eggnog sauce and truffle	18,00
Beef carpaccio with mixed salad and avocado	18,00
Buffalo mozzarella stuffed with aubergines and bacon with yellow datterino tomatoes sauce and basil	10,00
Baby Octopus with tomato sauce	15,00
Cuttlefish soup with Controne beans	13,00
Cod trilogy (in tempura, creamed with polenta, marinated with rocket)	15,00
Cilento octopus (tomato, olives, capers and pine nuts)	14,00
Artichoke and prawn salad	15,00

Main Courses

Fresh pasta stuffed with ricotta cheese and aubergines, tomato and cacioricotta	16,00
Nerano Linguini with courgettes and cheese	14,00
Ravioli fresh pasta stuffed with Buffalo di cheese with artichoke	16,00
Mixed pasta with potatoes, smoked cheese and bacon	13,00
Stuffed gnocchi with mozzarella cheese and cuttlefish, clams, yellow tomato and crumbled tarallo	18,00
Shellfish risotto with bio spinach and toasted almond	25,00
Tubettoni pasta with rocket pesto, mussels and pecorino cheese	14,00
Spaghetti with clams	20,00
Paccheri pasta with lobster (min 2 persons)	55,00

From Fish Display

Daily fresh fish salt / baked / grilled / in stewed	6,50 per hg
Sheellfish gratin / steamed / grilled	12,00 per hg
Red Sea Bream salt / grilled / baked	7,50 per hg

Second Courses

Sweet and sour capocollo pork on buffalo stracciata with Giffoni hazelnuts and marinated escarole	18,00
Fried fish with crunchy vegetables (based on catch of the day)	25,00
Grilled fish with shellfish	30,00
Stuffed squid with olives, capers and escarole	20,00
Baked slice of daily fish with vegetables	20,00

From our grill

Chianina Hamburger (about 230 gr) with baked potatoes	18,00
Chicken legs (about 300 gr) grilled with baked potatoes	18,00
Grilled fillet Chianina (250.gr)	22,00
Loin Lamb (Frenched Racks) with baked potatoes	27,00
Handmade Abruzzo Sheep skewers	3,00 per piece

Grilled Meats

	MINIMUN WEIGHT	
From Italy		
Chianina IGP	700 gr	7,00 per hg
Marchigiana IGP	700 gr	6,50 per hg
From Great Britain		
Tomahawk (Riding Reserve)	800 gr	8,00 per hg

		MINIMUN WEIGHT	
From Poland	**Manzetta Prussiana** (Jolanda de Colò)	600gr	7,00 per hg
	Entrecôte Polonia	300 gr	7,00 per hg
From Denmark	**Swami Beef Exclusive**	700gr	7,50 per hg
From America	**T -Bone di Black Angus**	800 gr	8,50 per hg
From Japan	**Cuberoll di Wagyu Kagoshima**		30,00 per hg

From cheese display

Fresh, semi – cured, cured and blue cheese	from 10,00

From our garden

Baked potatoes	5,00
Chips potatoes	5,00
Sweet potato stick	5,00
Grilled vegetables	5,00
Our organic salad	3,00
Aubergine casserole	8,00
Seasonal vegetables	5,00

leradici.eu