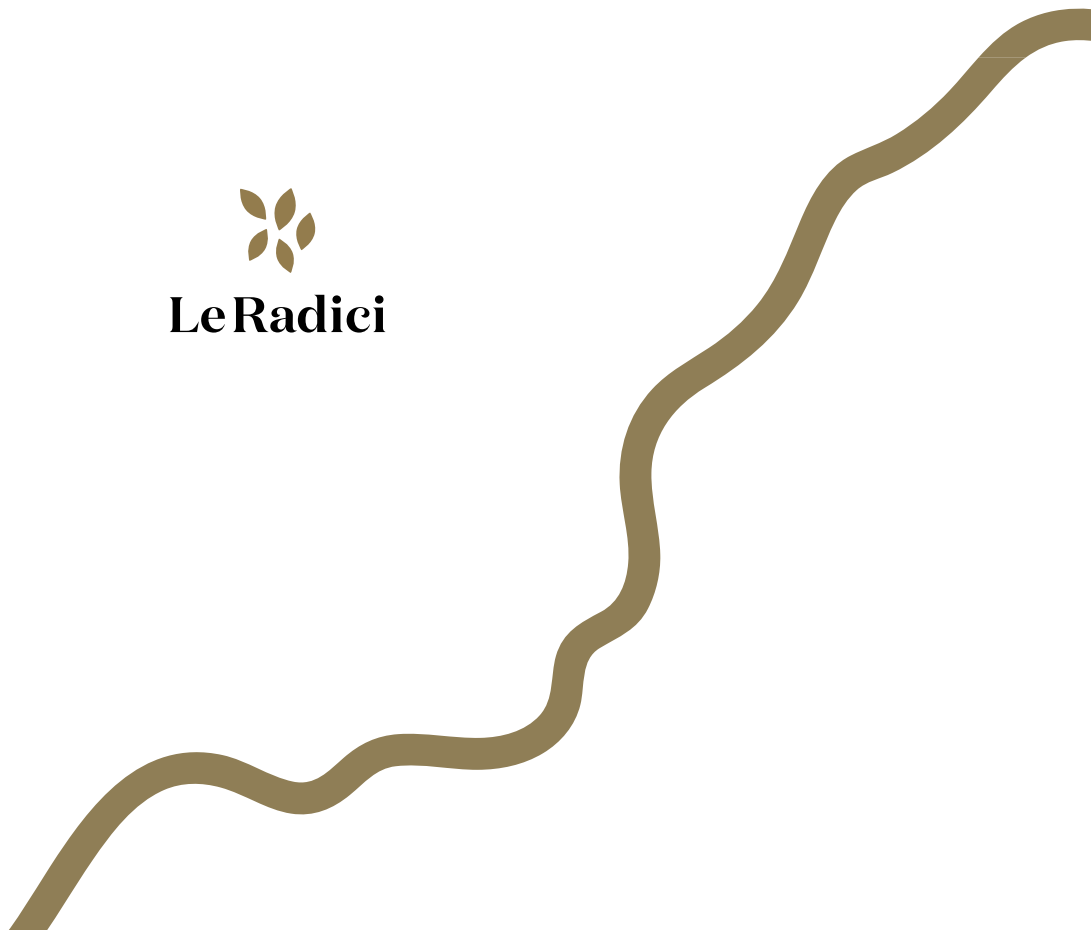


*Le origini di
una famiglia,
le radici della
cucina d'autore*



LeRadici





MENU

CARPACCI E TARTARE

La tartare di gamberi bianchi 2) 7) (con salsa allo yogurt e insalatina bio del nostro orto)	16,00
Il carpaccio di baccalà 4) 10) 12 (salsa papacelle, scarolina croccante e maionese di acciughe)	16,00
La tartare di scorfano 4) 7) 10) (con salsa guacamole)	18,00
La tartare di tonno 1) 4) 7) (con pane tostato, pomodorini)	15,00
La trilogia di tartare 1) 4) 7) 9) 10) (con verdure fresche del nostro orto e insalatina bio)	26,00
Tartare di Gamberi rossi 2) 4) (con maionese di carote e insalatina bio)	26,00
Il crudo di pesce e crostacei 4) 7) 14)	35,00
L' ostrica Marconil (Gibilterra) 14)	3,50 al pezzo
L' ostrica Fine Binic (Francia) 14)	2,00 al pezzo
L' ostrica Fine Saint Kerber (Francia) 14)	3,50 al pezzo

ANTIPASTI

Il Cilentano 1) 3) 7) 12) (soppressata di Gioi, salsiccia stagionata, capicollo cilentano, ricottina di bufala, caciocavallo podolico, mozzarella di Bufala e i nostri sott'olio)	18,00
L'uovo bio cotto a bassa temperatura, spinacini del nostro orto, tartufo e patate 3)	12,00
Jamon iberico Patanegra Blazquez con pan focaccia tostato 1)	27,00 l'etto
L'insalata di Mare 4) 9) 14) (polpo al vapore, salmone marinato, frutti di mare, alici marinate, seppie e gamberi al vapore)	20,00
Il Baccalà al vapore con crema di finocchi ed olive 4) 7)	18,00
La Tartare di Manzo 7) 8) 10) (stracciata di Bufala, nocciole tostate e insalatina "Azienda Agricole Adinolfi")	15,00
La vellutata di zucca 8) (con guancialetto croccante, semi tostati e crostini)	10,00
La catalana di astice e crostacei 2) 9) 10) (metà astice cotto al vapore con pomodorini, sedano, cipolle di Tropea, olive, patate)	35,00

PRIMI PIATTI

I paccheri di Gragnano "Le Radici" 1) 7) (salsa alle tre varietà di pomodorini: pizzutello, ciliegino e datterino, mantecati con pecorino di Colliano e olio evo)	15,00
Le candele mantecate al pesto di rucola "Azienda Adinolfi" e carpaccio di gamberi rossi 1) 2)	20,00
Le Maruzze rigate con ragù di totani e patate 1) 14)	18,00
La linguina all'astice 1) 4) (servite con mezzo astice e pomodorini datterini)	25,00
Il risotto mantecato alla crema di zucca e funghi 7)	16,00
Gli scialatielli di pasta fresca con vongole e cime di rapa 1) 7) 14)	20,00
Le calle con fagioli bianchi, cozze tarantine e pomodorini 1) 14)	18,00

DALLA NOSTRA PESCHERIA

Pescato del giorno 4) al sale / al forno / alla griglia / in guazzetto	6,50 l'etto
I Crostacei 2) gratinati / al vapore / alla griglia	12,00 l'etto
Le Pezzogne 4) al sale / alla griglia / al forno	7,50 l'etto

SECONDI PIATTI

La Frittura del golfo con verdure croccanti 1) 2) 4) 14) (in base al pescato del giorno)	25,00
Il baccalà in tegame con impepata di cozze 4) 9) 14) (baccalà cotto in tegame con pomodoro, olive e patate)	22,00
Grigliata di pesce con crostacei 2) 4)	35,00
Seppie alla Griglia 2) 4)	15,00

DALLA BRACE

		GRAMMATURA CONSIGLIATA	
DALL'ITALIA	Hamburger di manzo	circa 230 gr	18,00
	Cosciotto di pollo ruspante nostrano cotto alla brace	circa 300 gr	16,00
	Marchigiana IGP	600 gr	5,50 l'etto
	Fassona Piemontese	600 gr	6,00 l'etto
	I veri arrosticini abruzzesi fatti a mano		2,50 al pezzo
DALL'AMERICA	Tomahawk	600 gr	9,00 l'etto
	Black Angus (Platte Valley)	300 gr	9,00 l'etto
DALLA SPAGNA	Charra	600gr	6,00 l'etto

		GRAMMATURA CONSIGLIATA	
DAL GIAPPONE	Cuberoll di Wagyu		25,00 l'etto
DALLA DANIMARCA	Swami Beef (MFC Avellino)	600gr	7,00 l'etto
DALLA POLONIA	Manzetta Prussiana (Jolanda de Colò)	600gr	6,50 l'etto
	Angus	600 gr	7,00 l'etto
	Filetto di Manzo alla brace	circa 200 gr	22,00

DAL CARRELLO DEI FORMAGGI

Freschi, semi stagionati, stagionati
ed erborinati

a partire da 10,00

DAL NOSTRO ORTO

Patate al forno	4,00
Patate fritte chips	5,00
Verdure del nostro orto alla Griglia	5,00
Insalatine Bio del nostro orto	3,00
Scarola ripassata con capperi e olive taggiasche	5,00
Broccoli saltati con peperoncino	5,00

GLI ALLERGENI

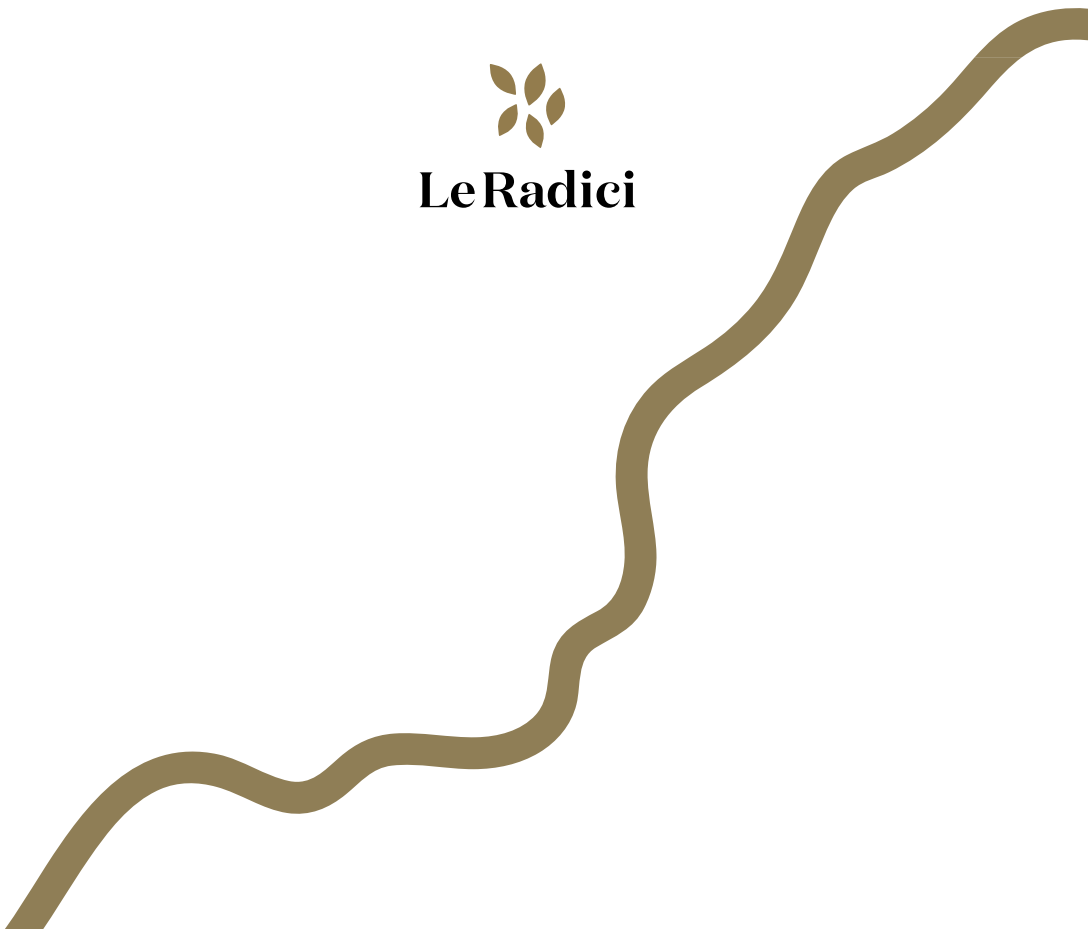
- 1) Cereali
- 2) Crostacei
- 3) Uova
- 4) Pesce
- 5) Arachidi
- 6) Soia
- 7) Latte
- 8) Frutta a guscio
- 9) Sedano
- 10) Senape
- 11) Semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/lt
- 13) Lupini
- 14) Molluschi

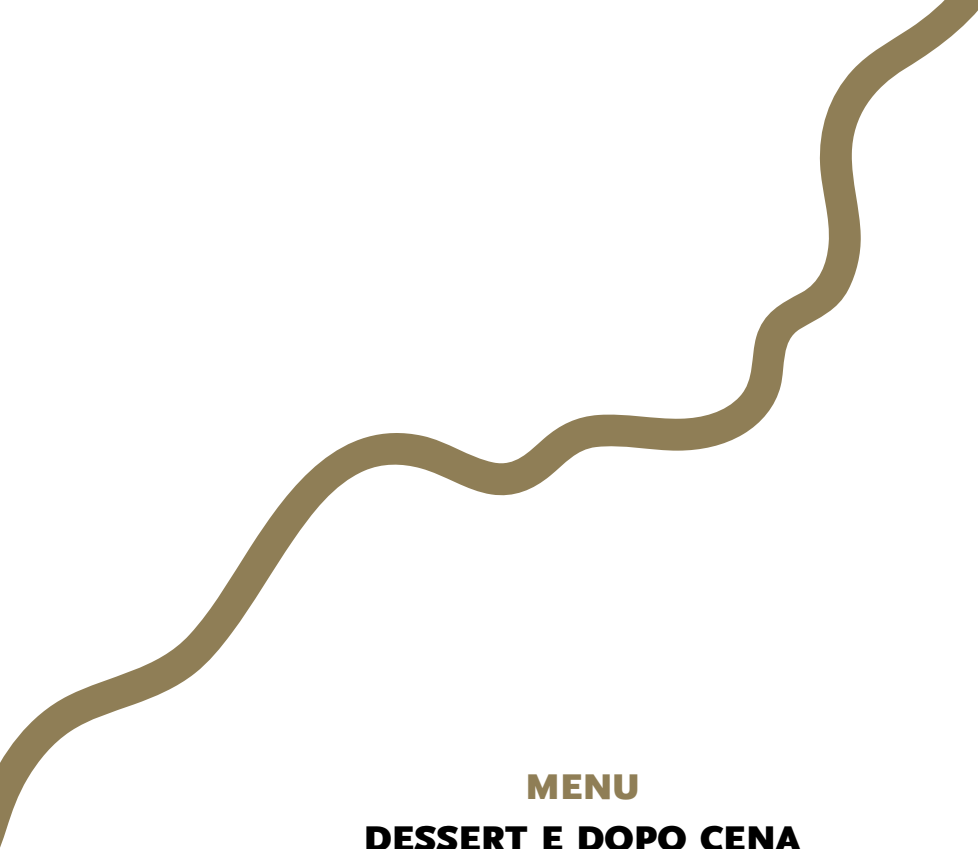
*“Un dolce ipocalorico
è come un antibiotico
che non cura”*

Oginiò Massari



LeRadici





MENU
DESSERT E DOPO CENA

DALLA PASTICCERIA

Il Babà Classico con crema e amarene 1) 2) 3) 4)	6,00
Il Tiramisù Le Radici con il gelato al caffè 1) 2) 3) 4)	6,00
Savarin yogurt e cuore esotico con gelato al fior di latte 1) 2) 3) 4)	6,00
Chantilly al Caramello salato 1) 2) 3) 4)	6,00
I nostri Sorbetti Artigianali (alla frutta di stagione)	4,00
I nostri Gelati Artigianali (nocciola, vaniglia, caffè e cioccolato) 2) 3) 4)	4,00
Frutta di Stagione	6,00

Pastry Chef
Leo Bottiglieri

GRAPPE

Grappa Selezione del Fondatore “Paolo Berta”	15,00
Grappa Tre Soli Tre – Berta	10,00
Grappa Bric del Gaian – Berta	10,00
Acquavite Primagioia – Berta	7,00
Grappa Storica Nera – Domenis	7,00
Grappa Storica Bianca – Domenis	7,00
Grappa Riserva AnticaCuvèe – Nonino	7,00
Grappa Piasì – Berta	5,00
Grappa di Barbaresco – Romano Levi	8,00
Grappa di Barolo – Romano Levi	9,00
Grappa alla Camomilla – Romano Levi	7,00
Grappa di Moscato – Romano Levi	7,00

LIQUORI E AMARI

DALL'ITALIA

Limoncello - Le Radici	3,00
Crema di Limoncello - Le Radici	3,00
Mandarinetto - Le Radici	3,00
Fichello Bello - San Domenico	5,00
Selezione di Amari Classici	3,00

LIQUORI E AMARI

DALL'ESTERO

Armagnac Janneau VSOP - Francia	7,00
Brandy Ximenez Spinola - Spagna	10,00
Brandy Cardenal Mendoza - Spagna	5,00
Cognac Delamain - Francia	10,00
Rhum Zacapa Centenario XO - Guatemala	10,00
Rhum Diplomatico Reserva - Venezuela	7,00
Rhum J.M. Vieux XO - Martinica	7,00
Whisky Lagavulin - Scozia	7,00
Whisky Laphroaig - Scozia	6,00
Whisky Clearach – Michel Couvreur	10,00
Whisky The Unique – Michel Couvreur	10,00
Bourbon Whisky Maker's Mark – Stati Uniti	7,00

e tanto altro ancora...

GLI ALLERGENI

- 1) Glutine
- 2) Latticini
- 3) Uova
- 4) Frutta a guscio

leradici.eu