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

Le Radici

MENU

Carpacci e Tartare

Tartare di gamberi bianchi 2) 7) (con salsa allo yogurt e insalatina bio del nostro orto)	16,00
Carpaccio di baccalà 4) 10) 12) (salsa papacelle, scarolina croccante, maionese di acciughe)	16,00
Tartare di scorfano 4) 7) 10) (con salsa guacamole)	18,00
Tartare di tonno 1) 4) 7) (con pane tostato, pomodorini gialli e olive schiacciate)	15,00
Trilogia di tartare 1) 4) 7) 9) 10) (con verdure fresche del nostro orto e insalatina bio)	26,00
Carpaccio di Tonno 1) 4) (con insalatina mediterranea)	16,00
Carpaccio di scorfano con panzanella cilentana 1) 4) 9)	18,00
Il crudo di gamberi rossi 2) 4)	26,00
Il crudo di pesce e crostacei 4) 7) 14)	35,00
Ostrica Marconil (Gibilterra) 14)	3,50 al pezzo
Ostrica Fine Binic (Francia)14)	2,00 al pezzo
Ostrica Fine Saint Kerber (Francia) 14)	3,50 al pezzo

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

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
Il carpaccio di manzo, insalatine Bio "Azienda Adinolfi" e nocciole tostate 8) 10)	15,00
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 polpo e patate 4) 14) (polpo scotatto, crema di patate, insalatina di patate e chips croccanti)	16,00
Il baccala al vapore con scarola, olive e papaccelle 4)	16,00
La vellutata di castagne con funghi trifolati 9)	12,00

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) 7)	20,00
Il tubettone allo scorfano e pomodorini infornati 4) 9)	18,00
La linguina all'astice 4) (servite con mezzo astice e pomodorini datterini)	25,00
Il risotto mantecato alle vongole e cime di rapa 4) 14)	16,00
I maltagliati di pasta fresca con genovese di manzo e scaglie di grana padano 18 mesi 3) 9)	16,00
La pasta mista con patate, provola affumicata e peperone crusco croccante 9)	16,00
I tortelli di zucca e ricotta, funghi pioppini e fonduta di erborinato di bufala 3) 9)	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
La Pezzogna 4) al sale / alla griglia / al forno	7,50 l'etto
La Catalana di astice e crostacei 2) 9) 10) (metà astice cotto al vapore con pomodorini, sedano, cipolle di Tropea, olive e patate)	35,00

Secondi Piatti

La Frittura del golfo con verdurine croccanti 1) 2) 4) 14) (in base al pescato del giorno)	25,00
Lo stufato di seppia con verdure 4) 9)	22,00
Il baccalà in tegame con impepata di cozze 4) 9) 14) (baccalà cotto in tegame con pomodoro e olive)	22,00

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	8,00 l'etto
	Black Angus	300 gr	8,00 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	600gr	6,00 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 autunnali 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

Le Bibite

Acqua Panna 75 cl	2,50
Acqua San Pellegrino 75 cl	2,50
Acqua Natia 75 cl	2,50
Acqua Ferrarelle 75 cl	2,50
Coca Cola 33 cl	2,50
Coca Cola zero 33 cl	2,50
Fanta 33 cl	2,50
Coca Cola 1 lt	4,00

La Selezione di Matteo Sangiovanni

Dalla dispensa Le Radici a casa tua

Panettoni artigianali	35,00
Confettura mela 106 ml	4,00
Confettura fichi 314 ml	7,00
Confettura di uva 106 ml	4,00
Babà al rhum 212 ml	9,00
Babà limoncello 212ml	9,00
Limoncello 200 ml	8,00
Mandarinetto 200 ml	8,00
Crema limoncello 200 ml	8,00
Olio evo 250 ml	10,00
Salsa carciofi 314 ml	4,50
Passata di tris di pomodori 680 g	6,00
Passata di pomodoro 680 g	6,00
Passata di pomodoro pizzutello 680 g	6,00
Passata di datterino rosso 680 g	6,00
Pomodoro pelato 580 g	6,00
Pomodoro pizzutello pelato 580 g	6,00
Datterino rosso pelato 330 g	4,00
Datterino giallo pelato 330 g	4,00

visita il nostro shop online

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

MENU

Spring / Summer 2023

Carpacci and Tartare

White shrimps Tartare 2) 7) (with yogurt sauce and our fresh salad)	16,00
Codfish Carpaccio 4) 10) 12) (red pepper salad, escarola, anchovy mayonnaise)	16,00
Redfish Tartare 1) 4) 7) (with typical Cilento panzanella with vegetables)	18,00
Tuna Tartare 1) 4) 7) (with roasted bread, cherry tomatoes and guacamole sauce)	15,00
Tartare Trilogy 1) 4) 7) 9) 10) (with our fresh vegetables and salad)	26,00
Red shrimps Tartare 2) 4) (with carrots mayonnaise and bio salads)	26,00
Raw fish and shellfish 4) 7) 14)	35,00
Marconil Oyster (Gibilterra) 14)	3,50 per piece
Fine Binic Oyster (Francia) 14)	2,00 per piece
Fine Saint Kerber Oyster (Francia) 14)	3,50 per piece

Our Menu could change due to product availability

Starters

Cilento Typical cured meat and cheese 3) 7) (typical local cured meat, Buffalo ricotta cheese, caciocavallo and mozzarella cheese and in oli vegetables)	18,00
Bio Cooked Egg, with our spinach, truffle and potatoes	12,00
Jamon iberico Patanegra Blazquez with hote Focaccia Bread	27,00 per hg
Sea Salad 4) 9) 14) (octopus, marinated salmon, seafoods, marinated anchovies, cuttlefish and shrimps)	20,00
Octopus with potatoes and green beens 4) 14) (octopus, potatoes cream, potatoes salad and green beens)	18,00
Tomatoes Carpaccio 7) (with Buffalo Mozzarella, green pepper, Tropea Onion, origan and basil)	14,00
Pumpkin flower with ricotta and scapece zucchini 7)	12,00
Lobster and Shellfish in stew 2) 9) 10) (with cherry tomatoes, celery onion, potatoes, olives and green beans)	35,00

Main Courses

Gragnano Paccheri Pasta "Le Radici" 1) 7) (3 varieties tomato sauce)	15,00
Candele pasta with rocket pesto **and red shrimps carpaccio** 1) 2)	20,00
Gragnano Tubetto pasta with yellow tomato, **mussels and green pepper** 1) 16) (peperoncini verdi)	18,00
Linguina Pasta with Lobster 4) (half Lobster and red tomato)	25,00
Risotto with peas cream **and scalded baby squid** 4) 9)	20,00
Fresh pasta Maltagliato with Genovese sauce **and grana padano cheese** 3) 9)	16,00
Pasta mista with potatoes, provola cheese **and crunchy red pepper** 9)	16,00
Raviolo Pasta filled with Buffalo cheese **with tomato and aubergines** 1) 7)	18,00

From Fish Display

Daily Fresh Fish 4) salt / baked / grilled / stewed	6,50 per hg
Shellfish 2) au gratin / steamed / grilled	12,00 per hg
Sea Bream 4) salt / grilled / stewed	7,50 per hg

Second Course

Fried mixed fish with crunchy vegetables 1) 2) 4) 14) (based on the catch of the day)	25,00
Codfish with spicy mussels 4) 9) 14) (tomato, olive and potatoes)	22,00
Mix grilled fish and shellfish 2) 4)	35,00
Grilled Cuttlefish 2) 4)	15,00

From Our Grill

		WEIGHT	
From Italy	**Beef Burger**	230 gr	18,00
	Grilled Chicken Leg	300 gr	16,00
	Marchigiana IGP	600 gr	5,50 per hg
	Fassona Piemontese	600 gr	6,00 per hg
	Lamb Abruzzo skewers		2,50 per piece
From America	**Tomahawk**	900 gr	9,00 per hg
	Black Angus (Platte Valley)	300 gr	9,00 per hg
From Spain	**Charra**	600gr	6,00 per hg

		WEIGHT	
From Japan	**Cuberoll di Wagyu**		25,00 per hg
From Denmark	**Swami Beef** (MFC Avellino)	600gr	7,00 per hg
From Poland	**Manzetta Prussiana** (Jolanda de Colò)	600gr	6,50 per hg
	Angus	600 gr	7,00 per hg
	Grilled Beef Fillet	200 gr	22,00

From Cheese Display

Fresh, semi-cured, cured and blue cheese	10,00

From Our Garden

Baked potatoes	4,00
Chips Potatoes	5,00
Grilled Vegetables	5,00
Our Organic Salad	3,00
Sauted Escarola with capers and olives	5,00

Dessert

Vanilla, cardamom and chocolate tart 1) 2) 3) 4)	6,00
Le Radici Tiramisù 1) 2) 3) 4)	6,00
Strawberry cake with its sorbet 1) 2) 3) 4)	5,00
Coconut and Lemon mousse 1) 2) 3) 4)	6,00
Our Sorbetto	4,00
Our Ice Cream	4,00
Season Fruit	6,00

Allergens

1) Cereals
2) Shellfish
3) Eggs
4)Fish
5) Peanuts
6) Soy
7) Milk
8) Nuts
9) Celery
10) Mustard
11) Sesame seeds
12) Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg/Kg or 10mg/lt
13) Lupins
14) Clams

leradici.eu