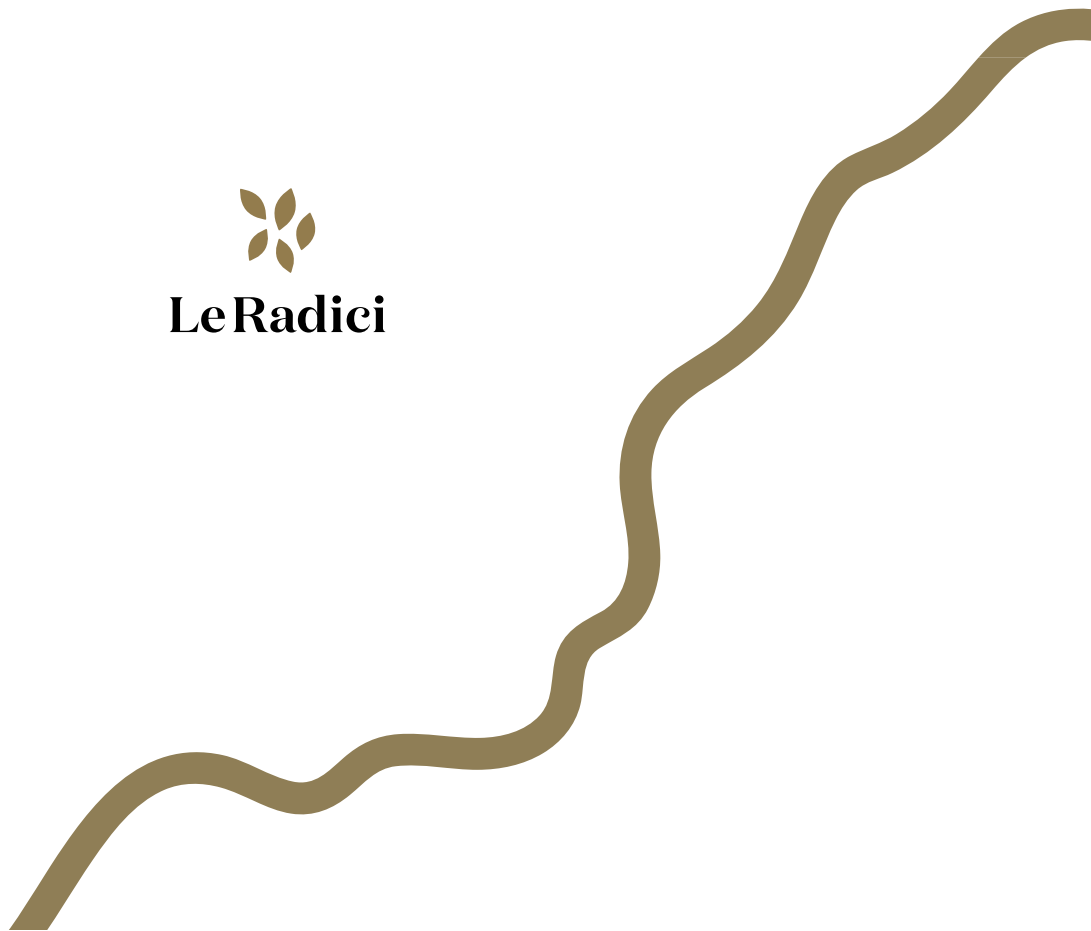


*Le origini di
una famiglia,
le radici della
cucina d'autore*



LeRadici





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

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, ciliogino 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 verdure 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

leradici.eu