

RADICI
RISTORANTE



LA PUGLIA È ORIGINE, L'EMILIA-ROMAGNA È CASA.
DUE TERRE DIVERSE, EPPURE COMPLEMENTARI, SI INTRECCIANO IN UNA CUCINA
CHE CELEBRA AUTENTICITÀ E RAFFINATEZZA.

IN QUESTO EQUILIBRIO SOTTILE, LA TRADIZIONE DIVENTA ISPIRAZIONE, LA
MATERIA PRIMA DIALOGA CON LA RICERCA, E OGNI PIATTO
RACCONTA L'INCONTRO TRA MEMORIA E INNOVAZIONE.





ANTIPASTI

BATTUTA DI SCAMPI, BURRO D'ANACARDI, PERE, OLIO
AL BASILICO E PERLE D'ACETO AFFUMICATO

22

CAPESANTE COTTE E CRUDE, SOFFICE AL SEDANO RAPA,
NOCCIOLE, GRANITA AL BERGAMOTTO E PEPE DI SICHUAN

24

CARPACCIO DI VACCA DEL GARGANO MARINATO ALLE ERBE AROMATICHE,
AGRETTI, ZABAIONE AL DRAGONCELLO E FONDO BRUNO DI VITELLO

16

FLAN DI PORRO AFFUMICATO AL MANDORLO, LATTE DI COCCO,
OLIO ALL'ANETO E GELATO AL CURRY 

16



PRIMI

RISOTTO "MERACINQUE RISERVA", CANOCCHIE,
CIME DI RAPA, BURRATA E ARANCIA


22

SPAGHETTO "MANCINI", VONGOLE, AGLIO NERO,
STRIDOLI E LIMONE BRUCIATO

18

RAVIOLO AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, FONDUTA DI
CACIOCAVALLO, CARDONCELLI ALLA BRACE E OLIO AL PREZZEMOLO

16

CANNELLONE VEGANO GRATINATO, CECI, TOFU
E CAVOLO VERZA VIOLA 

16



SECONDI

SPIGOLA, CREMA DI SEPPIA AL CARBONE, GUANCIALE,
CIME DI RAPA E CRACKER AL FINOCCHIETTO


25

CARRÉ DI ROMBO LACCATO AL VIN COTTO D'UVA, CAROTE,
GEL AL CORIANDOLO E PEPE LUNGO

26

FILETTO DI VITELLO, CICORIA, LIMONE CANDITO, SALSA AL ROSMARINO, CIPOLLA
SCODATA RIPIENA GRATINATA E SCALOGNO IN AGRODOLCE

24

MEDAGLIONE IN CROSTA, PATATA DOLCE, SPINACI,
CARDONCELLI E FONDO BRUNO VEGETALE 

20



DOLCI

IL RICORDO DI UN PASTICCIOTTO...

9

GIANDUIA, RICOTTA, LAMPONE

9

CREMOSO AL LEMON GRASS E LIMONE, MELA E ZENZERO

9

DOLCE VERDURA 

9



MENU DEGUSTAZIONE

TERRAMARE

4 PORTATE

CARPACCIO DI VACCA DEL GARGANO MARINATO ALLE ERBE
AROMATICHE, AGRETTI, ZABAIONE AL DRAGONCELLO E FONDO
BRUNO DI VITELLO

SPAGHETTO "MANCINI", VONGOLE, AGLIO NERO, STRIDOLI E
LIMONE BRUCIATO

SPIGOLA, CREMA DI SEPPIA AL CARBONE, GUANCIALE, CIME DI RAPA E CRACKER AL
FINOCCHIETTO

CREMOSO AL LEMON GRASS E LIMONE, MELA E ZENZERO

55

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze



RADICI
6 PORTATE

BATTUTA DI SCAMPI, BURRO D'ANACARDI, PERE, OLIO AL BASILICO E PERLE
D'ACETO AFFUMICATO

FLAN DI PORRO AFFUMICATO AL MANDORLO, LATTE DI COCCO,
OLIO ALL'ANETO E GELATO AL CURRY 

RISOTTO "MERACINQUE RISERVA", CANOCCHIE, CIME DI
RAPA, BURRATA E ARANCIA

RAVIOLO AL GRANO ARSO CON RAGÙ DI BRASCIOLE, FONDUTA DI
CACIOCAVALLO, CARDONCELLI ALLA BRACE E OLIO AL PREZZEMOLO

CARRÉ DI ROMBO LACCATO AL VIN COTTO D'UVA, CAROTE,
GEL AL CORIANDOLO E PEPE LUNGO

IL RICORDO DI UN PASTICCIOTTO...

75

(Bevande e coperto esclusi)

Il menù degustazione viene servito uguale a tutti i commensali del tavolo
Comunicare al personale in sala allergie e intolleranze

Grazie
Chef Patron
Marco Cognetti