

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*