RADICI
CUCINA GENUINA

Pranzo di Natale

per cominciare

Battuta di carne cruda di fassone con insalata di puntarelle e acciughe del Mar Cantabrico
€ 15
Girello di vitello cotto a bassata temperatura con salsa tonnata
€ 14
Cestino di pasta fillo con carciofi scottati, salsa tartara e tuorlo fritto
€ 15
Tartare di salmone marinato con ratatuille di verdure, salsa al mango e uova di lompo
€ 15
Flan di cavolo verza, fonduta di toma e salam patata croccante
€ 13

i farinacei

Linguine trafilate al bronzo con cozze e vongole al profumo di lime e tartare di gamberi
€ 16
Lasagnetta ripiena di carciofi su crema di patate allo zafferano
€ 15
Agnolotti del plin al ristretto d'arrosto
€ 14
Tortelli ripieni di cernia su crema di burrata e gocce di pomodoro
€ 15

le pietanze

Cotechino in sfoglia, sesamo nero e lenticchie rosse con crema al parmigiano
€ 16
Guancia di maialino cotta a bassa temperatura con patate schiacciate e verdure
€ 18
Filetto di branzino al profumo di agrumi con carciofi e zest di arance
€ 22
Hamburger di quinoa e verdure con semi di lino e verdure al vapore
€ 13
Polpo scottato con patate, pomodorini confit e olive taggiasche su crema di piselli
€ 18

per finire in dolcezza

Crema di zabaione al passito di Caluso con paste di meliga
€ 7
Brownies al cioccolato fondente, mousse al gianduia e salsa ai lamponi
€ 7
Tarte tatin di mele renette con gelato alla Vaniglia del Madagascar
€ 7
Coppa di crema chantilly con frutti rossi e crumble al cacao
€ 7

i nostri sorbetti

Mandarino tardivo, mela verde e limone
€ 5

i nostri gelati

Nocciola Igp, pistacchio, marron glaces e vaniglia del Madagascar
€ 5

Coperto € 3