

# Benvenuti da Radix

Il menù propone le eccellenze dei nostri territori seguendo la naturale stagionalità, si evolve e si trasforma regolarmente per affiancare i migliori prodotti del periodo ai nostri piatti più caratteristici. Con la selezione dei nostri piatti più identificativi abbiamo creato vari percorsi degustazione che vi permetteranno di assaporare diversi abbinamenti e prelibatezze.

È possibile scegliere l'intero menu o in alternativa i singoli piatti alla carta.

Per le prenotazioni superiori alle sei persone a tavolo si invitano i gentili commensali ad ordinare un menù degustazione.

*Si prega di segnalare allergie e intolleranze al personale di sala.  
Di seguito potete consultare la tabella degli allergeni.*

*All'interno delle preparazioni dei piatti sono state usate materie fresche lavorate, abbattute o congelate, che troverete indicate con \* all'interno del menù.*

## TABELLA ALLERGENI

						
1. Glutine	2. Crostacei e derivati	3. Uova	4. Pesce e derivati	5. Arachidi e derivati	6. Soia e derivati	7. Latte e derivati
						
8. Frutta a guscio e derivati	9. Sedano e derivati	10. Senape e derivati	11. Semi di sesamo e derivati	12. Anidride solforosa e solfiti	13. Lupino e derivati	14. Molluschi e derivati

### **Menù Degustazione “Live” 40 €**

*1 antipasto, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert*

- **IL CANNOLO PIEMONTESE**

Cannolo di pasta fillo ripieno di tomino fresco alla piemontese, salsa verde, marmellata di peperoni, salsa alla bagna cauda 14,00

- **CHE GNOCCO DI SEPPIA**

Gnocchi di seppia, crema di rucola, crumble al pecorino, porro fritto 16,00

- **COLPA DI QUI-QUO-QUA**

Terrina di coscia d’anatra\*, peperone arrosto, fungo porcino, salsa foie gras, agrodolce di pomodoro, spremuta di prezzemolo 20,00

### **Menù Degustazione “Due Passi” 55 €**

*2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert*

- **A TUTTO SGOMBRO**

Sgombro cotto in olio cottura, pappa al pomodoro, chantilly di burrata affumicata 15,00

- **CONIGLIO TONNATO DEL RADIX**

Royal di coniglio, sedano rapa in giardiniera, salsa tonnata, fondo di coniglio al capperi, chips di topinambur, limone candito 16,00

- **IL FARAVIOLO**

Fagottino di pasta fresca all’uovo ripieno di faraona, fungo porcino in varie consistenze, chinotto di Savona candito 16,00

- **IL BACCALUZZO**

Trancio di merluzzo nordico cotto in olio cottura, spuma di patate arrosto, salsa “pil-pil”, porri e cipollotti stufati 22,00

### **Menù Degustazione “Capirsi” 65 €**

*2 antipasti, 1 primo, 2 secondi, 1 dessert*

- **CAPASANTA ROMA-NTICA**

Capasanta\* scottata, spuma di cavolfiore e vaniglia, crumble di guanciale, chips di patate,olio verde fatto in casa 16,00

- **LA SEPPIA A BRA**

Seppia\* di Porto Santo Spirito rosticciata, spinacino, limone candito, salsiccia di Bra, pane carasau 16,00

- **SAPORE DI MARE**

Spaghetto del pastificio Mancini, salsa “ciupin”, acciughe, pane croccante alle erbe, lime candito 16,00

- **ROMBO ALLA PARMIGIANA**

Rombo piastrato, melanzana, basilico, mozzarella in doppia consistenza, coulis di pomodoro 24,00

- **IL PICCIONE DEI RICORDI**

Petto e jambonette di piccione, i suoi plin, scalogno in agrodolce, salsa di mirtillo e ginepro 25,00

### **Menù Degustazione “Lasciati andare” 80 €**

*2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 1 dessert*

Il nostro menù degustazione “Lasciati Andare” è un viaggio sensoriale attraverso i sapori che più rappresentano la filosofia culinaria del Radix.

Composto da due antipasti, due primi, due secondi e un dessert, il percorso gastronomico celebra la stagionalità dei prodotti e l’armonia tra tradizione e innovazione.

Ogni piatto, selezionato con cura, incarna l’essenza della nostra cucina: autentica, contemporanea e legata al territorio. Il menù include sia creazioni tratte dalla carta che proposte fuori menù, pensate appositamente per esaltare i sapori unici e irripetibili di ogni stagione.

## Formaggi

- SELEZIONE FORMAGGI PICCOLA  
4 tipologie di formaggi proposti dallo Chef 10,00
- SELEZIONE FORMAGGI GRANDE  
7 tipologie di formaggi proposti dallo Chef 16,00

## Lista Dessert

- VOLEVO ESSERE UN CANNOLO  
Cialda croccante, ricotta piemontese, crema inglese agli agrumi,  
cioccolato e arancia candita 7,00
- YUZU  
Mousse cioccolato bianco e yuzu, pralinato alla mandorla tostata,  
ananas marinato alla salvia, cruble e mousse al cocco 7,00
- VIAGGIO LEGGERO  
Semifreddo allo Yogurt, frutti di bosco al sambuco, cialda ai cereali e  
gelè di frutta 7,00
- TRA LANGHE E BAROLO  
Bigne craquelin al cioccolato farcito di mousse alla nocciola, morbido  
alla nocciola, lampone e barolo chinato 7,00