

• Benvenuti da Radix

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

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 anche ai nostri piatti più caratteristici. Con la selezione dei nostri piatti più caratteristici e identificativi abbiamo creato vari percorsi degustazione che vi permetteranno di assaporare diversi abbinamenti e prelibatezze.

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

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

Si prega di segnalare allergie e intolleranze al personale di sala per poter consultare la tabella allergeni.

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

TABELLA ALLERGENI

						
1. Glutine e derivati	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

• Benvenuti da Radix

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

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 anche ai nostri piatti più caratteristici. Con la selezione dei nostri piatti più caratteristici e identificativi abbiamo creato vari percorsi degustazione che vi permetteranno di assaporare diversi abbinamenti e prelibatezze.

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

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

Si prega di segnalare allergie e intolleranze al personale di sala per poter consultare la tabella allergeni.

All'interno delle preparazioni dei piatti sono state usate anche 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 soffi	13. Lupino e derivati	14. Molluschi e derivati

Menù Degustazione “Live” 40 €

(1 antipasti, 1 primo, 1 secondo, dessert)

• **CEASAR DI QUAGLIA (1-3-7-4)**

Quaglia Gigante in due cotture, lattuga alla brace, salsa ceasar, focaccia croccante, parmiggiano e guanciale . 15,00

• **PAPPARD' _ANATRA (1-3-8-12)**

Pappardella di pasta fresca del Radix, ragù d'anatra, zest' di arancio candito, crumble alla nocciola salata 16,00

• **BACCALA' (4-8-12-13)**

Baccalà in 3 servizi, carota cotta nel miele e impanata nella quinoa frita, salsa al pinolo torbato. 24,00

Menù Degustazione “ Due Passi” 55€

(2antipasti ,1 primo, 1 secondo, dessert)

• **TATAKI ANDALUSO (1-4-7-)**

Il nostro Tataki di pesce, gazpacho, maionese allo Yuzu e crumble al pomodoro . 16,00

• **MORDITI LA LINGUA (1-4-7-12)**

Lingua cotta dolcemente, salsa rubra del Radix, spremuta di salsa verde, crumble e aria al capperò è Babà salato 16,00

• **IN FONDO AL MAR (1-4-7)**

Spaghetto pastificio Mancini, Rombo chiodato e il suo fondo, limone bruciato, pomodino confit, lattuga di mare e beurre blanc. 16,00

• **FARAONA U.S.A (1-3-7)**

Faraona pressata e la sua nuggets, spuma di patata arrosto, maionese e olio al porro, tartufo nero estivo. 24,00

Menù Degustazione “Capirsi” 70 €
2 antipasti, 1 primi, 2secondo, dessert

• **CAPRESE DI CAPPASANTA (1-7-14)**

Cappasanta scottata, le nostre marmellate di datterino, pomodoro cuore di bue piastrato, spremuta di basilico, mozzarella di Bufala in varie consistenze . 17,00

• **CI VUOLE FEGATO E CHEESECAKE (1-3-7)**

Scaloppa di Foie Gras, cheesecake di ricotta del Seiras grue di cacao e albicocca . 18,00

• **SUMMER RAVIOLO (1-2-6-)**

Raviolo di pasta fresca del Radix ripieno di melanzana e miso, salsa al basilico, concassè di pomodoro cuore di bue e lime candito e gambero rosa ligure. 16,00

• **IL PESCATO DEL RADIX 1-3-7-14)**

Offriamo il miglior pesce pescato con la proposta del giorno in base alla stagione. 25,00

DIAFRAMMA(1-3-7-12)

Diaframma cotto alla brace, salsa al midollo, la nostra giardiniera di frutta, scorza nera impanata. 25,00

Menù Degustazione “Lasciati andare” 80 €

2antipasti, 2 primi, 2 secondo, dessert

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