



Radici

Terra d'Amare

Benvenuti

Vi informiamo che **pasta/dolci/panificati** sono di **nostra produzione**, lavorati con attenta selezione delle materie prime utilizzate.

Il **menù è stagionale** e cambia in base alla disponibilità degli ingredienti del periodo.

Solo su prenotazione è possibile degustare **aragosta e astice**.

Visita il sito web www.radici-ristorante.it per ulteriori informazioni sulla nostra filosofia di cucina

Taggaci con **#radiciterradamare**

@ radiciterradamare

Crudi

I crudi elencati variano a seconda della disponibilità del periodo

Crudi singoli

Ostrica Kys appesa (Normandia)

Gambero rosso Mazara del Vallo

Scampo Reale Porcupine (Irlanda)

Mazzancolla "blu" (Nuova Caledonia)

Gambero viola (Atlantico-Mediterraneo)

[Allergeni 7 -14]

Menu
primaverile

Antipasti

Capesante scottate su vellutata di asparagi, bernese ai frutti di mare e granella di nocciola

[Allergeni 13-14-4-8]

Seared scallops on asparagus cream, seafood béarnaise and chopped hazelnuts

Baccalà mantecato con carbone di olive e croccante al cannolo (con cicchetto di Gin, succo di arancia, succo di limone, soda)

[Allergeni 1-3-4-7]

cod creamed with black olive dust

Tartare di gambero rosso di Mazara con nocciola, e gel di fragole

[Allergeni 4-8-]

Mazara red prawn tartare with hazelnut and cedar gel

Calamaro gratinato su Gazpacho mediterraneo e crema di mozzarella di bufala

[1-4-9]

Grilled squid on leek cream and tomato water e mozzarella cream

Carpaccio di tonno rosso e pesce spada affumicato con olio alle erbe

-4-]

tuna and sword fish smoked carpaccio

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto gelo di qualità uguale o superiore

Primi

**Risotto (vialone nano)(min 2 persone) con mirtilli,
fonduta di pecorino sardo e tartare di scampo**

Allergeni 2-7-]

Risotto (vialone nano)(min 2 people) with blueberries, gorgonzola fondue and scampi tartare

**Spaghetto di Gragnano con bottarga di muggine e zels di limone
(o con vongole veraci se disponibili)**

[Allergeni 1-4]
Gragnano spaghetti with mullet bottarga and lemon

**Gnocchetto di patate su crema di gorgonzola , tartare di gambero
viola e la sua bisque**

[Allergeni 1-4]

gnocchi on gorgonzola cream, purple prawn tartare and its bisque

Frègula sarda ai frutti di mare e bottarga di muggine

[Allergeni 1-4-2-14]

Sardinian frègula pasta with seafood, mullet bottarga

**Culurgiones ripieno di gambero , su acqua di pomodoro e clorofilla di
prezzemolo**

[Allergeni 1-2-]

pasta filled with prawns on tomato water and parsley

Menu
primaverile

Secondi

Polpo alla griglia con paprica affumicata su letto di cipolla caramellata all'aceto balsamico e burratina di Gioia del Colle DOP

[Allergeni 7-14-]

grilled octopus with paprika, caramelized onion and burrata

Filetto di sgombro "CBT" marinato al mirto e cicoria A.O.P

[Allergeni 4-]

"CBT marinated" mackerel fillet with pistachio and goat cheese

[CBT=cottura a bassa temperatura]

AOP aglio olio e peperoncino

Coda di rospo Pantasca

[Allergeni 4-9]

Monkfish with tomato sauce, olive e capperi

Filetto di Ricciola con julienne di finocchio e acqua di ciliegino

[Allergeni 4-14-]

amberjack with fennel julienne and tomato water

In mancanza di prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto gelo di qualità uguale o superiore

Dolci

Crema catalana al pistacchio

[Allergeni 3-7-8]

Cannolo siciliano con ricotta sicula

[Allergeni 1-7]

Sorbetto al limone

[Allergeni -7]

lemon sorbet

Mousse al cioccolato del Madagascar con coulies di lampone e granella di nocciola

[Allergeni 7]

Madagascar chocolate 72%, milk, fresh cream, sugar