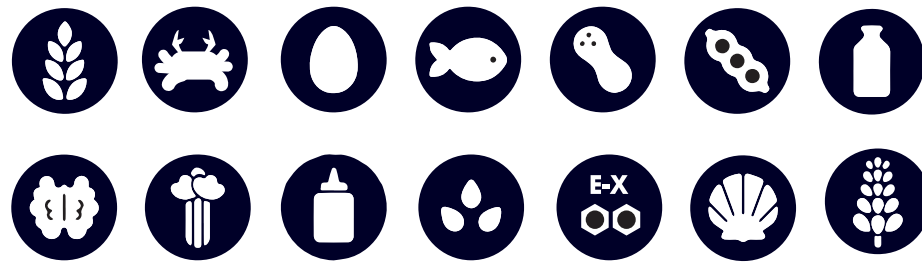


**Se vi è la presenza di allergie o intolleranze ad una o più sostanze
e consigliabile consultare il personale che indicherà
le pietanze prive di allergeni.**



**Le nostre procedure HACCP non trascurano il rischio di una
contaminazione crociata, confidando su un gruppo di professionisti tra
le file del nostro personale specializzato a prevenire eventuali rischi.**

**Tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze
oggettive determinate dalle attività di preparazione e somministrazione
di alimenti e bevande potrebbero comportare la condivisione di aree
produttive ed utensili.**

**Di fatto non si può escludere la possibilità che alcuni prodotti posso
entrare in contatto con elementi sopraindicati.**

RADICI


RADICI


**MEN
D**

IL CRUDO



**Tartare di pescato locale
con salsa ponzu e cipolle marinate al gin** 18 €
*Local fish tartare
with ponzu sauce and gin-marinated onions*

**“Gambero” tartare mayo alla colatura di alici
arance a vivo e crumble di parmigiano** 16 €
*“Shrimp” mayo tartare with anchovy sauce
live oranges and parmesan crumble*

Tris di ostriche, gel al campari e erba cipollina 22 €
Trio of oysters, campari gel and chives

Plateau di crudo 50 €
*2 Gamberi, 2 Scampi, 2 Ostriche, 6 Frutti di Mare
2 Prawns, 2 Scampi, 2 Oysters, 6 Seafood*

“oltre alle proposte del menù è possibile comporre il plateau
con i prodotti esposti in vetrina”

*“In addition to the menu proposals, it is possible to compose the plateau
with the products displayed in the window”*

**Tutti nostri prodotti sono stati preventivamente
abbattuti rispettando tutte le norme HACCP.**

CONTORNI

Verdure alla griglia	<i>Grilled vegetables</i>	5 €
Insalata mista	<i>Mixed salad</i>	5 €
Patate Fritte *	<i>French fries</i>	6 €
Patate al forno	<i>Baked potatoes</i>	6 €
Verdure di stagione	<i>Seasonal vegetables</i>	6 €

MENÙ BAMBINI

Prosciutto e mozzarella	<i>Ham and mozzarella</i>	10 €
Pennette al pomodoro *	<i>Tomato pasta</i>	10 €
Cotoletta con patatine	<i>Schnitzel with chips</i>	10 €

SIDE DISHES

<i>Grilled vegetables</i>	5 €
<i>Mixed salad</i>	5 €
<i>French fries</i>	6 €
<i>Baked potatoes</i>	6 €
<i>Seasonal vegetables</i>	6 €

CHILDREN'S MENU

<i>Ham and mozzarella</i>	10 €
<i>Tomato pasta</i>	10 €
<i>Schnitzel with chips</i>	10 €

**Tutte le portate presenti nel menù contrassegnate dall'asterisco *
contengono prodotti che possono essere surgelati o abbattuti.**

coperto 3 €

covered service 3 €

TERRA



ANTIPASTI



Insalata caprese 14 €
Caprese salad

PRIMI MAIN COURSES

Tagliolino al tartufo 19 €
Tagliolini with truffle

Gnocco alla sorrentina 15 €
Gnocco alla Sorrento

SECONDI SECOND COURSES

**Entrecote di manzo con insalatina di campo,
pomodorini e aceto balsamico** 22 €
Beef entrecote with field salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar

DOLCI



Tartelletta frutti di bosco e crema pasticcera 6 €
Tartlet of wild berries and custard

Sfera di cioccolato bianco con semifreddo alle fragole 6 €
White chocolate sphere with strawberry semifreddo

Tiramisù classico 6 €
Classic tiramisù

Tiramisù al limone 6 €
Lemon tiramisù

Tagliata di frutta di stagione 6 €
Sliced seasonal fruit

**Fiori di zucca con ricotta mantecata al limone
e tartare di tonno** 18 €

Squash blossoms with ricotta cheese whipped with lemon and tuna tartare

**Antipasto Radici: composizione di cinque elementi
a cura dello chef variabili in base al pescato del giorno** 22 €

*Antipasto Radici: composition of five items by the chef,
varying according to the catch of the day*

**Insalatina di mare tiepida al profumo di agrumi,
con cuori di sedano e misticanza** 16 €

Warm seafood salad with citrus scent with celery hearts and mixed salad

**Polpo alla brace con sifonata di patate, pomodorini confit
e salsa al prezzemolo** 16 €

Grilled octopus with soft potatoes, confit cherry tomatoes and parsley sauce

Frittura di calamaretti e gamberi 15 €
Fried squid and prawns

Granatina di gambero con stracciata di bufala e asparagi 18 €
Shrimp grenadine with buffalo stracciata and asparagus

Soutè frutti di mare 20 €
Seafood Soutè

PRIMI



SECONDI



Spaghetti alle vongole 20 €
Spaghetti with clams

Gnocco alla nerano e scampo scottato 20 €
Gnocco alla nerano and seared scampi

Mmescafrancesca ragout di polpo e patate 19 €
Mmescafrancesca octopus and potato ragout

Linguine tartufi di mare e parmigiano 22 €
Linguine with sea truffles and parmesan

Riso alla Pescatora *minimo per due persone* 50 €
Seafood and shellfish rice

Dal nostro pescato del giorno, disponibile in vetrina,
è possibile preparare primi piatti su richiesta

**I prezzi potrebbero subire variazioni in base alle quotazioni
del mercato giornaliero**

**Medaglioni di pescatrice al lardo di colonnata
e zucchine alla scapece** 20 €
Monkfish medallions with colonnata lard and zucchini scapece

Filetto di baccalà al vapore con scarola e salsa di alici 18 €
Steamed cod fillet with escarole and anchovy sauce

Spiedini di pesce alla griglia con peperoncini di fiume 25 €
Grilled fish skewers with green river chilies

Trancio di pescato agli agrumi con insalata di pomodoro 22 €
Citrus fish slice with chicory salad

Moscardino alla luciana in cassuola su crostoni 16 €
Octopus in tomato sauce on charcoal bread crostone

Frittura di mare 25 €
Seafood fry

**I prezzi potrebbero subire variazioni in base alle quotazioni
del mercato giornaliero**