



RADICI

RISTORANTE



Radici

*Le “Radici”, organo fondamentale della vita sulla **Terra**, ci ricordano che è nella loro connessione che si cela l'essenza e la magia della **Vita**, nonché l'alchimia che nasce nella nostra cucina. Le nostre **Radici** si legano al territorio, al tempo e al richiamo della **Natura**.*

Sotto-Terra & Sotto-Bosco

patate, cardoncelli, tartufo nero

Il mio Minestrone

tubetti, legumi dell'Alfina, consistenze autunnali

Zucca³

cipolla di Cannara, erbe fresche

Mont-Blanc

castagna, melograno, anice

Menu Degustazione - 85 Euro

Abbinamento di 3 calici - 30 Euro



Origine

*Concetti come “Origine”, **Territorio**, Tradizioni
e Rituali, insieme al senso di **Appartenenza**,
contribuiscono a creare **Legami** profondi,
descrivendo come la mia cucina si **Intrecci**,
con la condivisione e la conoscenza di una cultura radicata.*

Tacos Urbevetus®

Cinturello Orvietano Urbevetus ®, indivia, arancia

Lepre d'autunno

bottone ripieno, salvia, vino rosso

Quaglia alla pechinese

castagna, mela cotogna, pak choi

Les Fromages

*selezione *Secondo Altopiano* a latte crudo di capra*

*selezione *Az. Ag. Alfina* a latte crudo di pecora*

Agrumi Aromatici

**île flottant*, agrumi, erbe aromatiche*

Menu Degustazione - 105 Euro

Abbinamento di 4 calici - 45 Euro



Condividere

*La condivisione di conoscenza, l'apertura alla **Comunicazione**. L'espressione di un **Percorso** che ha segnato la mia strada e la mia **Cultura** gastronomica. "Condividere" è il grande atto che arricchisce la nostra **Esperienza** culinaria.*

Hokkaido-Orvieto

wagyu A5 Hokkaido, caviale di trota, ginepro

Chawamushi del Trasimeno

uova bio Az. Ag. Pulicaro, anguilla, consistenze vegetali

Orzotto di terra

miso, lumache di terra, caprino Az. Ag. Secondo Altopiano

Tortello 30 tuorli

coda alla vaccinara, topinambur, Parmigiano Vacche Rosse

Triglia alla bouillabaisse

aglione, zafferano, finocchio

Rosso selvaggina

cervo, barbabietola, cassis

Bosco

porcini, nocciola Tonda Gentile IGP, tartufo pregiato

Menu Degustazione - 125 Euro

Abbinamento di 6 calici - 60 Euro



Signature dish

Gnocchi in Umbria

genovese di *Cinturello Orvietano Urbevetus* ®
Canestrato di pecora 12mesi *Az. Ag. Alfina*

35 Euro

Maturazione

piccione maturato in cera d'api, umeboshi, aglio nero, alloro

50 Euro

Percorso Libero

*La **Libertà** di scelta e di **Espressione**,
sono i cardini di una **Cucina** pronta
a trasmettere **Emozioni**,
creando un vestito su misura
da poter condividere.*

2 Portate - 60 Euro

3 Portate - 75 Euro

Dessert - 20 Euro

*In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011,
la informiamo che nei piatti del nostro menù e in tutti gli altri
piatti della nostra cucina non inseriti in questa carta possono
essere presenti prodotti o sostanze che provocano allergie
o intolleranze. Possono, inoltre, essere presenti prodotti
abbattuti a temperatura negativa.
Non esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze
alimentari, sarà per noi un piacere consigliarla*