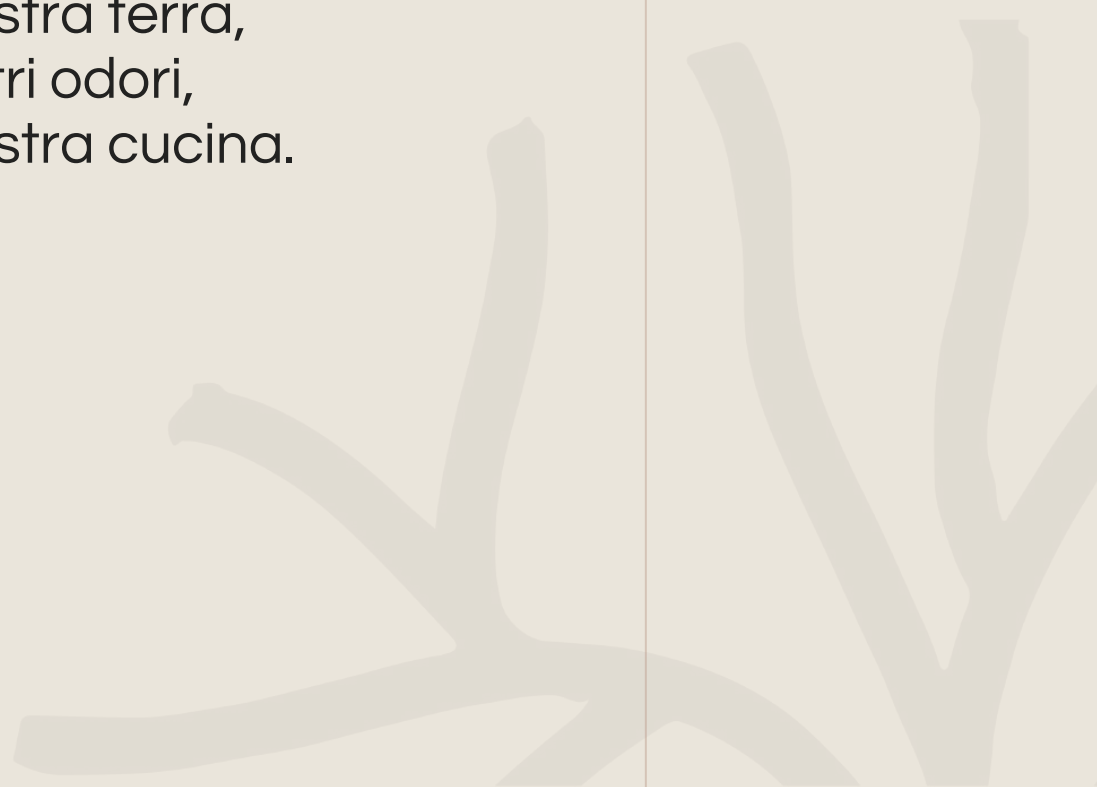




ME·NU

Da Ràdica
non esistono antipasti,
primi o secondi,

esiste solo l'amore,
per la nostra terra,
per i nostri odori,
per la nostra cucina.



L'ORTO

PATATE BRAVAS 🌶️

Patate a pasta gialla, in doppia cottura
servite con salsa brava

Nb* Anche al forno

7

DALLA MONTAGNA

Crosta di pane con purea di mango,
formaggio d'alpeggio, marmellata di
fichi, noci tostate e salvia fritta

8

UOVO POCHE'

Tomino francese alla piastra, nido di
verdure saltate*, uovo poche e
tartufo nero

11

INVOLTINI DI VERZA

Con Auricchio dolce, carotine baby,
arrosto e riduzione di frutti di bosco

7

RISOTTO AL CONTRARIO

Risotto Carnaroli invecchiato 15 anni,
mantecato con burro francese e Parmigiano 24
mesi, servito al tavolo con 3 salse della casa

20

LA CUCINA DELLA NONNA

NON È UNA SARDA A BECCAFICO

Crosta di pane con burro montato al finocchietto filetto di sardina affumicata “Nardin” e un crumble agli agrumi in stile “sarda a beccafico”

10

POLPETTE DELLA NONNA

Polpette al sugo della nonna su crema di patata e pecorino ragusano, servito in tegame con crosta di pane croccante.

12

IL CALAMARO “SICILIAN STYLE”

Calamaro ripieno, scottato al burro, gel di pomodorino confit e creme fresche

13

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Spaghetti n9 “Rummo” con pomodorino del piennolo, aglio nero e bottarga di muggine premium ripassati in forno al cartoccio

14

LA PEZZATA

Marinata di pezzata rossa con glassa fatta in casa all'aceto balsamico di Modena, gel di pomodorino rosso e rucola cristallizzata

13

LABORATORIO TAPAS

ANGUS PRIMORDIALE

Angus di selezione “blackgold” tagliato a sashimi e servito insieme a una piastra rovente in pietra lavica

14

CRISPY RICE

Riso alla soia tostato e croccante, tartare di wagyu giapponese A5 marinato con salsa ponzu

12

PULLED POLP

Maritozzi all’olio con ragù di polpo* sfilacciato, spuma di patate, scorza di lime e polpa di ricci

13

CROCCHETTE DI PATANEGRA

Croquetas di patanegra e zafferano con provola dei Nebrodi filante e panatura panko

10

RUBIA PAZZA

Involtino primavera con rubia galega sfilacciato con i suoi succhi, verza e carotine al wok serviti con ponzu allo yuzu

10

KATSUSANDO 2.0

Sandwich in stile japan con tartare di wagyu italiano, zabaione salato e mayo ai capperi

18

CEVICHE

Tonno rosso “ Fuentes” marinato con leche de tigre, ravanello rosa e coriandolo battuto su coupelle allo scalogno

15

GYOZA RUSPANTI

Soffici Gyoza cotti al vapore, ripieni di pollo e verdure saltate. Chips di manioca e teriyaki aromatizzata al wasabi

12

BAO MANTECATO

Pane bao ripieno di baccala mantecato al latte di cocco, patata dolce crispy e gocce di salsa all’ostrica

13

LA MILANESE

Cotoletta di carrè di vitellino siciliano con panatura panko e salsa alle erbe dello chef (servita a tagliata)

18

LE INGLESINE

Tartelletta con roast beef di angus selezione “Luxury lem “, pesca caramellata e mayo al passion fruit

14

TACOS ALASKA

Tacos di mais serviti con lollo croccante e tartare di mango e salmone rosso “Alaska”

12

IL RANCH

Tagliata di cube roll argentino selezione
“luxury” 250 grammi 20

Tagliata di picanha “Angus black Gold
America “ 250 grammi 18

Arrosticini di wagyu italiano selezione LEM.
N.B. min 4 arrosticini 2,5

Tagliata di vaca veja superior longino
200 grammi 25

IL FORNO

La Pinsa romana, l'antenata della pizza..
Un melting pot di farine con un impasto ad alta idratazione vi
ricorderà l'antica panificazione dei casali di un tempo

PINSE

BUFALA E BASILICO

Tranci con Salsa di datterino giallo infornato,
bufala semi cotta, gocce di basilico e ricotta
salata in uscita

13

RUCOLA E PATANEGRA

Insalata di rucola all'aceto balsamico, pelota
di jamon iberico e crumble di yogurt

14

NARDIN

Crema di pomodoro San Marzano e
parmigiano infornato, in uscita sarda nardin
affumicata e zest di agrumi

14

CRUDITÈ

Marinata di pezzata rossa, salsa yogurt
home Made e Perlage di tartufo

14

PIZZE AL PADELLINO

La pizza al padellino si contraddistingue per la doppia lievitazione dell'impasto e per la cottura al forno all'interno d'una piccola padella o d'un piccolo tegame reso antiaderente mediante un velo d'olio d'oliva, il nostro, un olio barbera 100% siciliano. La nostra padellino factory nasce dall'intreccio della nostra cucina e la nostra pizzeria.

NAPOLI A MARE

Stracciatella di bufala campana, ciliegino semi dry e sashimi di tonno rosso

15

ROMANA PAZZA

Mozzarella di bufala 100% campana, marmellata di pomodorino San Marzano, alici del cantabrico e crumble di tarallo al rosmarino

13

VIAGGIO A PRAGA

Vellutata di patata aromatizzata alla birra e provola dei Nebrodi, prosciutto cotto di Praga affumicato, polvere di olive e topping senape e miele

13

ALASKA E AVOCADO

Salmonc Alaska marinato 48 ore in agrumi siciliani, quenelle di guacamole e setz di agrumi

15

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono; maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 usati come conservanti; possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



rà·di·ca

