

DIARIO DI VIAGGIO



Memorie di viaggio



TACCUINO DI VIAGGIO E DI CUCINA



"AVERE LE RADICI BEN PIANTATE NELLA PROPRIA TERRA NON SIGNIFICA RIMANERE FERMI NELLO STESSO POSTO. SIGNIFICA AVERE UN PUNTO FERMO DA CUI PARTIRE E UN PORTO SICURO A CUI RITORNARE."

Benvenuti da Ràdica

QUESTO MENU NON È SOLTANTO UNA LISTA DI PIATTI, MA UN VERO E PROPRIO DIARIO DI BORDO. NASCE DALLA CURIOSITÀ DI ESPLORARE IL MONDO, DAL DESIDERIO DI ATTRAVERSARE MERCATI SPEZIATI, VICOLI ILLUMINATI DA LANTERNE E BANCHI DI STREET FOOD AFFACCIATI SULL'OCEANO, PORTANDO SEMPRE IN TASCA I PROFUMI, I RICORDI E LE MATERIE PRIME DELLA NOSTRA TERRA. IN QUESTE PAGINE LA SICILIA DIALOGA CON IL MESSICO, ATTRAVERSA I MERCATI DI TOKYO, SI PERDE TRA I WOK DI LIMA E FA TAPPA LUNGO LE COSTE DELL'ATLANTICO. OGNI PIATTO È UNA CARTOLINA SPEDITA DA LONTANO: UN INCONTRO INATTESO DOVE LE NOSTRE RADICI SOSTENGONO SAPORI, TECNICHE E CULTURE DI PAESI LONTANI, DANDO VITA A COMBINAZIONI CROCCANTI, FRESCHE E STUZZICANTI.

PRENDETEVI IL VOSTRO TEMPO, SFOGLIATE LE NOTE DI VIAGGIO E LASCIATEVI GUIDARE IN QUESTO ITINERARIO DI GUSTO.

Buon viaggio e buon appetito



CAPITOLO 1 PARTENZE



Piccoli assaggi, grandi destinazioni

BRAVE DI SICILIA • 7€

PATATE FRITTE CON BUCCIA, SALSA BRAVA AL PEPERONE ROSSO E PAPRIKA AFFUMICATA

ARANCINO TOKYO • 8€

RISO AL MISO BIANCO, RAGÙ DI TONNO, CREMA AL MISO E PROVOLA AFFUMICATA SCOTTATA

ALLERGENI: 4, 6, 7

NOTE DI VIAGGIO

Miso: pasta di soia fermentata, intensa e sapida, utilizzata per esaltare la profondità del ragù di tonno

PANELLA • 8€ . . . 2 PEZZI

CHIPS DI PANELLE CROCCANTI, GUACAMOLE DI AVOCADO E LIME SECONDO PREPARAZIONE MESSICANA, PICO DE GALLO

NOTE DI VIAGGIO

Pico de gallo, salsa fresca messicana a base di pomodoro, cipolla, peperoncino, coriandolo e lime

SHOKUPAN NELLA CAPITALE • 14€

TARTARE DI CHIANINA, PANE SHOKUPAN, ZABAIONE SALATO AL GUANCIALE E POLVERE DI PECORINO

ALLERGENI: 1, 3, 7

NOTE DI VIAGGIO

Shokupan: il famosissimo pane in cassetta giapponese, noto per la sua consistenza estremamente soffice, leggera e nuvolosa

WAGYU PRIMORDIALE • 13€

TIRADITO DI WAGYU ITALIANO, CHIMICHURRI VERDE, LIME E OLIO AL PEPERONCINO

NOTE DI VIAGGIO

"Wagyu" significa semplicemente carne bovina giapponese, conosciuto soprattutto per la sua intensa marezzatura. Le foglie di shiso note: basilico giapponese, sono un'erba aromatica della stessa famiglia della menta e del basilico, molto usata nella cucina asiatica

CAPITOLO 1 PARTENZE



Piccoli assaggi, grandi destinazioni

CAPONATA BANGKOK • 8€ ... 2 PEZZI

INVOLTINO PRIMAVERA** CON RIPIENO DI MELANZANA, PEPERONE E ZUCCHINE ALLA JULIENNE IN AGRODOLCE, ARACHIDI TOSTATE E BASILICO, SERVITO CON RIDUZIONE DI LATTE DI COCCO

ALLERGENI: 1, 5

NOTE DI VIAGGIO

Una caponata in vacanza a Bangkok

GYOZA ALLA CATANESE • 13€ ... 4 PEZZI

RAVIOLI GIAPPONESI* ALLA PIASTRA RIPIENI DI MELANZANE FRITTE, SUGO DI POMODORO CONCENTRATO, PARMIGIANO REGGIANO E COULIS DI RICOTTA SALATA

ALLERGENI: 1, 7

CAVALLINO A SEOUL • 13€ ... 2 PEZZI

PANE BAO, CAVOLO ROSSO MARINATO CON "SALAMARIGGIU" SICILIANO, STRACOTTO DI CARNE DI CAVALLO E MAIONESE AL KIMCHI

UNA MORBIDA NUVOLETTA DI PANE, LA FORZA DEL KIMCHI E UNA COTTURA LENTA TUTTA SICILIANA

ALLERGENI: 1, 3

NOTE DI VIAGGIO

Kimchi: preparazione coreana di verdure fermentate, soprattutto cavolo, condito con peperoncino, aglio e spezie

TACO USA • 14€

CIALDA DI MAIS, PORK BELLY BURNT, GUACAMOLE SPICY E LIME

ALLERGENI: 1, 6

MA CHE KATZ DICI? • 16€

PASTRAMI DI MANZO, PANE DI SEGALE, BBQ AL PEPERONE, CETRIOLINI, CACIOCAVALLO RAGUSANO E OLIO EVO

NEW YORK PASSA DA RAGUSA: IL PASTRAMI INCONTRA IL CACIOCAVALLO E IL PEPERONE SICILIANO

ALLERGENI: 1, 7

NOTE DI VIAGGIO

Un omaggio a Katz's Delicatessen, storica gastronomia di New York famosa per i suoi pastrami sandwich



Piccoli assaggi, grandi destinazioni

CROQUETAS IBERICA* • 3€ AL PEZZO | PUOI MANGIARNE QUANTE NE VUOI
CON PROSCIUTTO IBERICO DE BELLOTA, PROVOLA SICILIANA E ZAFFERANO
ALLERGENI: 7

NOTE DI VIAGGIO

Il cebo de bellota è un prosciutto della penisola iberica e significa letteralmente "alimentato a ghiande"

DESTINAZIONE LIMA: LA ROUTE DE LA PLUMA • 16€
PLUMA DI MAIALE IBERICO ALLE BRACI, ARROZ CHAUFÀ AL WOK, CIPOLLA BRAMATA AL FORNO
GLASSATA AL MISO E FONDO BRUNO
L'INCONTRO TRA LA TRADIZIONE CHIFA PERUVIANO-CINESE E LA DOLCEZZA INCONFONDIBILE
DELLA CIPOLLA DI GIARRATANA
ALLERGENI: 3, 6

NOTE DI VIAGGIO

Arroz Chaufa: riso saltato al wok ad altissima temperatura con verdure, uovo e salsa di soia, pilastro della cucina fusion di Lima

TAPAS & PAN • 20€
BIS DEGUSTAZIONE:
ALICI DEL CANTABRICO CON BURRO FRANCESE
PAN CON TOMATE E PATANEGRA BELLOTA
UN MORSO ESSENZIALE CHE CELEBRA LE GRANDI MATERIE PRIME DELL'ATLANTICO E DELLA PENISOLA IBERICA
ALLERGENI: 1, 4, 7

NOTE DI VIAGGIO

Patanegra Bellota: il prosciutto crudo spagnolo più pregiato, ottenuto da maiali alimentati esclusivamente a ghiande nei pascoli della Dehesa

SERVITO IN COPPIA

CAPITOLO 2 ROTTE



La pasta prende il largo

BUSIATE THAI DI SICILIA • 22€

BUSIATE, DASHI DI PESCE BIANCO, CREMA DI COCCO, VERDURE SALTATE AL WOK,
PEPERONCINO, BASILICO E OLIO THAI E GAMBERO ROSSO IN CRUDITÉ

ALLERGENI: 1, 2, 4

NOTE DI
VIAGGIO

*La busiata siciliana prende la strada per Bangkok.
Il dashi è il brodo di base fondamentale della
cucina giapponese, ricco di umami*

LASAGNA VERDE • ITALIA • 16€

SFOGLIA AGLI SPINACI*, RAGÙ DI MANZO E MAIALINO IBERICO, CREMA DI POMODORO
SAN MARZANO RISTRETTO, SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO, POLVERE DI BASILICO
E OLIO AL BASILICO

ALLERGENI: 1, 7

CAPITOLO 3 APPRODI



Quando il viaggio rallenta

HOSOMAKI DI SPADA • 16€

INVOLTINI DI PESCE SPADA** CON RIPIENO SICILIANO,
ALGA NORI, SALSA ALLO YOGURT E LIMONE, SESAMO NERO
E RIDUZIONE DI POMODORINO CONFIT

ALLERGENI: 4, 6, 7, 11

NOTE DI VIAGGIO
*Un viaggio lungo
le coste del Mediterraneo
orientale. Il pesce spada
siciliano incontra
hummus, yogurt, sesamo
e melograno*



KOFTA DI CAVALLO • 18€

KOFTA DI CARNE DI CAVALLO, CUMINO, CORIANDOLO, PEPE NERO,
AGLIO E FINOCCHIETTO SELVATICO, COTTA ALLA BRACE.

SERVITA CON TZATZIKI: YOGURT, CETRIOLO, AGLIO, LIMONE E MENTA
PEPERONE & PEPERONCINO: PEPERONE ROSSO ARROSTO, PEPERONCINO, OLIO EVO E UNA PUNTA DI ACETO

ALLERGENI: 7

ENTRANHA FASHION WEEK • 22€

ENTRANHA CON PANATURA ALLE ERBE E FRITTA "ALLA MILANESE"

SERVITA CON CHIPS DI PATATE E VERDURA SALTATA DI STAGIONE

ALLERGENI: 1

NOTE DI VIAGGIO
*L'entranha o diaframma
è un taglio tipico
dell'Argentina
molto saporita e sottile*

NOTE DI VIAGGIO

*Gochujang:
glassatura asiatica
a base di miele
e peperoncino*

POLLO BBQ KOREAN-AMERICAN • 18€

POLLO INTERO MARINATO IN SALSA GOCHUJANG COTTO A BASSA TEMPERATURA
E FINITO ALLA BRACE, CON CRUMBLE KOREAN STYLE, BBQ SAUCE AFFUMICATA
E PATATE NOVELLE ARROSTO

ALLERGENI: 6

CUBEROLL ALLA GRIGLIA • 24€

IL CUBEROLL (O CUBE ROLL) È UN PREGIATO TAGLIO DI CARNE BOVINA CHE
CORRISPONDE AL CUORE DISOSSATO DELLA COSTATA

PICANHA ALLA GRIGLIA • 22€

LA PICANHA È UN FAMOSO TAGLIO DI CARNE BOVINA DELLA CUCINA BRASILIANA,
CHE IN ITALIA CORRISPONDE AL CODONE DI MANZO O ALLA PUNTA DI SOTTOFESA

EPILOGO

RITORNO A CASA



I nostri piatti signature

POLPETTE DELLA NONNA • 13€

UOVA IN PARADISO • 12€

UOVA DI MONTAGNA AL TEGAMINO, SALSA DI TENERUMI, PIACENTINO ENNESE
E CROCCANTE DI PATATA AMERICANA

TAGLIERE DI SALUMI NOSTRANO • 18€

TAGLIERE DI SALUMI DI SELEZIONE SICILIANA

ALLERGENI: 3, 7

IL PADELLINO DI RÀDICA

IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE, LIEVITATO 48 ORE E COTTO AL PADELLINO PER OTTENERE UN GUSCIO ESTERNO CROCCANTE E UNA MOLLICA SOFFICE E ALVEOLATA. UNA BASE CALDA E FRAGRANTE PRONTA AD ACCOGLIERE LE NOSTRE ROTTE DI GUSTO.

ROUTE MEDITERRANEA • 14€

STRACOTTO CREMOSO DI POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA A CRUDO, PECORINO SICILIANO E OLIO AL BASILICO

ALLERGENI: 1, 7

GAMBERO E AGRUMI • 16€

PADELLINO STRACCIATELLA, EMULSIONE MENTA E PREZZEMOLO, GAMBERO ROSSO, POLVERE DI AGRUMI

ALLERGENI: 1, 7, 14

JAMON Y TOMATE • 16€

PADELLINO CON SALSA DI CILIEGINO GIALLO, PATANEGRA AL COLTELLO, TARTUFO IN DUE CONSISTENZE

ALLERGENI: 1

PADELLINO D'INVERNO • 16€

CREMA DI ZUCCA E CAROTA CARAMELLATA, FUNGO CARDONCELLO E SPUMA AL PARMIGIANO CON CRUMBLE
CROCCANTE DI MANDORLA SALATA

ALLERGENI: 1, 7, 8

Un ritorno alle radici della cucina mediterranea. La cottura lenta e prolungata del San Marzano crea una base densa, dolce e concentrata che accoglie la freschezza lattica della bufala, bilanciata dalla sapidità decisa del pecorino e dalle note aromatiche del basilico. Stracotto di Pomodoro: riduzione spessa di San Marzano lasciata balbettare a fuoco lento per ore, come nella tradizione delle grandi salse di casa.

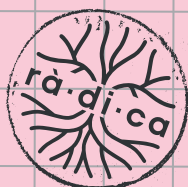
**NOTE DI
VIAGGIO**

**NON SONO SOLO RICETTE.
SONO LUOGHI, PERSONE, PROFUMI, TAVOLE CONDIVISE E MOMENTI
CHE ABBIAMO DECISO DI PORTARE A CASA.**

**OGNI PIATTO NASCE DA UN VIAGGIO, MA CAMBIA STRADA QUANDO
INCONTRA LA SICILIA.**

QUESTO MENU È IL MIO DIARIO DI VIAGGIO.

**SOLO CHE, INVECE DI FOTOGRAFIE, HO SCELTO DI CONSERVARLO
NEI SAPORI.**



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



1. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2. CROSTACEI E DERIVATI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi ecc.

3. UOVA

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4. PESCE E DERIVATI

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

5. ARACHIDI E DERIVATI

Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6. SOIA E DERIVATI

Prodotti derivati: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7. LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

9. SEDANO E DERIVATI

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10. SENAPE E DERIVATI

Nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti. Si può trovare in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, aceto, funghi, bibite analcoliche e succhi di frutta.

13. LUPINO E DERIVATI

Presenti in cibi vegani sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*Prodotti surgelati