



RADICI

RISTORANTE

La cucina è legame indissolubile di
esperienze ricevute e trasmesse,
tecnica e ricerca quotidiana,
considerazione per le materie prime
e per il territorio dove ogni produttore investe la propria vita.

La cucina è libertà di espressione e cura dei dettagli,
per presentare ogni volta un risultato da condividere con ogni ospite
e creare un dialogo che unisce persone, prodotti e luoghi,
dove tutto fluisce come linfa che porta nutrimento e vita dalle
“**Radici**” fino alla sommità delle emozioni.

Lo Chef, *Daniele Auricchio*

Il Maître, *Mauro Clementi*



origini20

Pane

zucca, formaggio

Pasta

ricotta di pecora, spezie del mondo

Piccione

fichi in conserva, pepe del Sichuan

Nocciola

caffè

Il Menu è inteso per tutti i commensali

Euro 85,00 per persona

Menu a Mano Libera

**Proposta di sei portate,
a seconda del mercato e dell'estro dello Chef**

Il Menu è inteso per tutti i commensali

Euro 110,00 per persona

Proposta vini in abbinamento:

Selezione di 3 vini (calice) in abbinamento:

Euro 35,00 per persona

Selezione di 4 vini (calice) in abbinamento:

Euro 50,00 per persona

Erbe amare
topinambur, capriolo
Euro 30,00

Cardoncello
funghi, licheni
Euro 26,00

Lumache
mela verde, latte di cocco, erbe estive
Euro 26,00



Seppia
arancia, tamarindo
Euro 32,00

Riso
cavolo, cavoli
Euro 26,00

Bottone di miso di girasole
cime di rapa
Euro 28,00



Anatra
chimichurri, ananas
Euro 32,00

Maiolino Cinturello Orvietano®
“Urbevetus”
scarola, mirtilli
Euro 34,00

Animella
alghe, bieta
Euro 28,00

Banana
cioccolato, liquirizia
Euro 20,00

Ananas
Mais, lime
Euro 20,00

Nocciola
caffè
Euro 20,00



“Nessuno di noi aveva più fame,
ma è proprio questo il bello del momento dei dolci:
tutta la loro raffinatezza si coglie solo quando non li mangiamo per placare la fame,
solo quando l'orgia di dolcezza zuccherina non soddisfa un bisogno primario,
ma ci ricopre il palato di tutta la benevolenza del mondo.”

Muriel Barbery