



RadikaTreviso

menù alla carta

VALIDO DAL 04 MARZO

Piatti di Apertura

**Tentacolo di piovra arrostito su padellata di pomodoro
all'origano e crostone di pane di Altamura**

21 €

Allergeni: 1, 5, 7, 14

**Finocchiona toscana accompagnata da spicchi di pane pizza,
giardinetto di verdure in agrodolce e scaglie
di pecorino toscano ai tre pepi**

17 €

Allergeni: 1, 5, 7, 14

**“Gadus morhua” ovvero il baccalà...
ovvero stoccafisso... ovvero merluzzo:**

**Baccalà extra mantecato su pesto di panzanella, milanesi di
baccalà su vellutata di patate al rosmarino, stoccafisso alla
moda vicentina con crackers di mais al carbone vegetale**

22 €

Allergeni: 1, 4, 5, 7, 8

**Manzo: battuta di fassona al naturale, carpaccio con scaglie di
Grana Padano e spugnole, julienne marinata con pomodorini
confite e olive taggiasche**

20 €

Allergeni: 1, 7

**“C’era una volta”: asparagi bianchi del Sile, uovo in camicia,
tartufo nero e Grana Padano DOP**

16 €

Allergeni: 3, 7

Primi Piatti

**Gnocchetti di patate, estratto di pomodoro e olive taggiasche
con tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo e focchi
di stracciatella di burrata**

18 €

Allergeni: 1, 2, 3, 7

**Tagliolini di pasta fresca con zabaione salato, guanciaie
croccante e di Pecorino romano DOP**

16 €

Allergeni: 1, 3, 7

**Risotto alla crema di asparagi bianchi, crispy di prosciutto crudo
di Parma e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP
(minimo per 2 persone)**

18 € / A PORZIONE

Allergeni: 7, 8

**Scrigni di pasta fresca ripieni di burrata di Puglia
su pesto leggero alla rucola, pomodorini confite
e olio profumato al basilico**

17 €

Allergeni: 1, 7, 8

Secondi Piatti

Filetto di branzino arrotolato con radicchio tardivo e gamberi avvolto in sfoglia accompagnato da tortino di patate alla senape e misticanza di verdure da taglio

26 €

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 7

Tataki di salmone norvegese in crosta di sesamo nero su vellutata di piselli, guancialetto croccante e dadolata di avocado

26 €

Allergeni: 1, 4

Costolette d'agnello in panatura di erbe aromatiche accompagnate da carciofi ripieni alla menta e dadolata di patate

25 €

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Filetto di manzo al suo ristretto, spaghetti di patata profumata al tartufo, spargi bianchi arrostiti e cialde di Vezzena

28 €

Allergeni: 1, 7

**Tomahawk di Ridings Reserve®
(1,2 kg, consigliato x 2 – 3 persone)**

Cotta alla piastra e servita semplicemente con olio, sale Maldon e rosmarino fresco accompagnato da patate al forno e verdure di stagione

(Tempo di attesa: 25 minuti)

85 €

Allergeni: 5, 7

Dessert

**Crema al mascarpone con terra di cioccolato,
cantucci e vin santo**

8 €

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

**Tartare di frutta fresca di stagione accompagnata
da sorbetto alla mela verde e zenzero**

9 €

Allergeni: 3, 5, 7, 8

Delizia al limoncello su vellutata e dadolata di fragole

8 €

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Tortino alle pere su vellutata alle pere e gelato alla cannella

9 €

Allergeni: 1, 3, 7, 12

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati materia prima congelata o surgelata all'origine.

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco – Alcuni prodotti freschi di origine animale e/o vegetale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.