



RadikaTreviso

MENÙ À LA CARTE

ENTRÉE

U'PULPIETIELLO

Tentacolo di piovra alla piastra con riduzione di pomodoro Piccadilly, olive taggiasche, stracciatella di burrata DOP crostone di pane d'Altamura ed emulsione di olio al basilico

25 €

Allergeni: 1, 4, 7

ORTO VERTICALE

La nostra proposta vegetariana:

*Radicchio di Treviso alla griglia e tomino fondente ai ferri;
Tarte Tatin di zucca gialla e mela rossa
con croccantino all'amaretto;
Carciofo ripieno alla menta gratinato al forno;
Hummus home made alla paprika con focaccina tiepida e
mirepoix alle verdure invernali;*

18 € 1 PERSONA - 35 € 2 PERSONE

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 9

AL NATURALE

Carpaccio di filetto razza Chianina al coltello su letto di friarielli ripassati, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e dressing all'uovo di montagna e pepe nero

20€

Allergeni: 1, 7

PROPRIO QUELLO CHE VOLEVO ...

Tagliere con selezione al coltello di Jamon Serrano, pane abbrustolito, concassè di pomodoro al basilico

18 € 1 PERSONA - 75 € 4 PERSONE

Allergeni: 1

PRIMI PIATTI

CLASSIC

Risotto Carnaroli con battuto di porcini, dadolata di zucca di Chioggia e scaglie di Castelmagno

18 €

Allergeni: 7, 12

LA LINGUINA

Linguine selezione "Gragnano" alle vongole veraci con bottarga di muggine e leggera panure al lime e pepe rosa

25 €

Allergeni: 1, 7, 14

VENEZIA – TREVISO – VENEZIA

Passatelli di pasta fresca con battuto di baccalà alla veneziana, radicchio brasato e scaglie di tartufo nero

22 €

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 7

NOVEMBER RAIN

Scrigni di pasta fresca con spuma allo zabaione salato, granella di pepe nero e croccante di pancetta di Cinta Senese

16 €

Allergeni: 1, 3, 7

SECONDI PIATTI

IL FILETTO

Filetto di Chianina al suo ristretto aromatizzato al Marsala

29 €

Allergeni: --

IN GRIGLIA

Scampi imperiali cotti su griglia rovente con sale al limone di Sorrento e salsa chimichurri

35 €

Allergeni:2

CORDON-BLEU

Scaloppa di tacchinella farcita con prosciutto cotto alla brace e Asiago DOP con panure al Panko

20 €

Allergeni: 1, 3, 7

AL SACCO

Filetto di orata in cartoccio alla mediterranea con molluschi e crostacei, patate, pomodori e olive taggiasche

25 €

Allergeni: 1, 2, 4, 14

CONTORNI

Insalata – gentile, carote, pomodoro **4€**

Spicchi di patate al forno **4€**

Radicchio ai ferri e dadolata di melanzane **5€**

DESSERT

I BISCOTTI DA INZUPPAR ...

Mousse al moccaccino e selezione di biscotteria veneziana di nostra produzione

8€

Allergeni: 1, 3, 5, 6, 7, 8

CHEESECAKE

Cheesecake cruda con base di biscotto e cacao con coulis di fragole e scaglie di cioccolato fondente

8 €

Allergeni: 1, 7

TEMPTATION CHOCOLATE

Spuma di mandorlato di Cologna Veneta aromatizzato al whisky con gelè all'arancia e crema inglese al pan di spezie

10 €

Allergeni: 1, 7, 8



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.