

RUKÀ
FEEL *The Goods*



CAPODANNO RADIKA TREVISO
GRAN GALÀ DINNER

NEW *Year's* EVE

Info & prenotazioni radikatreviso.it



31.12.25

Menù di Terra

APERITIVO AL TAVOLO

Spicchi di piadina alla paprika, focaccia al rosmarino,
grissini al sesamo di nostra produzione

Piccoli panbrioche con crema di radicchio e noci

Olio extravergine Anfosso, sale Maldon e focaccia al lievito madre

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

SELEZIONE DI ANTIPASTI AL PIATTO

Piccola cheesecake salata al caprino di malga su polvere di taralli con
Jamon Serrano al coltello, confettura di pomodori rossi e basilico cristallo

Brioche integrale ai semi di zucca con bresaola di Wagyu a5,
cremoso di ricottina al miele di castagno e fichi liofilizzati

Tiepida misticanza di sfilacci di germano reale all'arancia candita
in scrigno di polenta gialla aromatizzata allo zafferano

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

PRIMO PIATTO

Lasagnetta di pasta fresca al battuto d'anatra reale, Asiago DOP,
finferli allasalvia e cialda di grana padano dop al pepe nero

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo qualità Garrone Veneta su friko di patate alla trentina,
radicchio di Treviso grigliato e demi glacé ai porcini

Allergeni: 1, 3, 7

DESSERT

Bavarese al caffè Arabica e vaniglia, su vellutata al cioccolato fondente
e Rum Zacapa con croccante di nocciole tostate
Panettone della tradizione in centrotavola

Allergeni: 1, 3, 7, 8

PRENOTANDO
ENTRO IL 21.12.25

**UOMO 85€
DONNA 75€**

PRENOTANDO
ENTRO IL 21.12.25

**UOMO 95€
DONNA 85€**

COMPRENSIVO DI: ACQUA DOLOMIA, MERLOT O PINOT GRIGIO "BOTTER" OGNI 4 PERSONE

CAFFÈ NESPRESSO E COPERTO

ALLA MEZZANOTTE: BRINDISI CON PROSECCO DOC "BOTTER"



31.12.25

Menù di Mare

APERITIVO AL TAVOLO

Spicchi di piadina alla paprika, focaccia al rosmarino,
grissoni al sesamo di nostra produzione

Piccoli panbrioche con crema di radicchio e noci

Olio extravergine Anfosso, sale Maldon e focaccia al lievito madre

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

SELEZIONE DI ANTIPASTI AL PIATTO

Piccola cheesecake salata al caprino di malga su polvere di taralli con sfoglie
di roastfish di tonno rosso e filetti di pomodoro al basilico

Brioche integrale ai semi di zucca con carpaccio di salmone affumicato,
julienne di indivia Belga e mayo all'avocado e uova di caviale

Code di scampi in saor leggero di zucca e radicchio di Treviso
in cestino di grana padano e polenta gialla

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 14

PRIMO PIATTO

Lasagnetta di pasta fresca con crema di carciofi violetti di Chioggia,
gamberi rossi rosolati al brandy, fiocchi di stracciatella di burrata
e olio aromatizzato alla menta

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 14

SECONDO PIATTO

Filetto di branzino delle Canarie al naturale su friko di patate alla Trentina
e padellata di porcini e radicchio di Treviso alla salvia

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 7, 9

DESSERT

Bavarese al caffè Arabica e vaniglia, su vellutata al cioccolato fondente
e Rum Zacapa con croccante di nocciole tostate
Panettone della tradizione in centrotavola

Allergeni: 1, 3, 7, 8

PRENOTANDO
ENTRO IL 21.12.25

**UOMO 90€
DONNA 80€**

PRENOTANDO
ENTRO IL 21.12.25

**UOMO 100€
DONNA 90€**

COMPRENSIVO DI: ACQUA DOLOMIA, MERLOT O PINOT GRIGIO "BOTTER" OGNI 4 PERSONE

CAFFÈ NESPRESSO E COPERTO

ALLA MEZZANOTTE: BRINDISI CON PROSECCO DOC "BOTTER"



31.12.25

Menù Italiano

APERITIVO AL TAVOLO

Spicchi di piadina alla paprika, focaccia al rosmarino,
grissoni al sesamo di nostra produzione

Piccoli panbrioche con crema di radicchio e noci

Olio extravergine Anfosso, sale Maldon e focaccia al lievito madre

Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12

SELEZIONE DI ANTIPASTI AL PIATTO

Piccola cheesecake salata al caprino di malga su polvere di taralli con
Jamon Serrano al coltello, confettura di pomodori rossi e basilico cristallo

Brioche integrale ai semi di zucca con bresaola di Wagyu a5,
cremoso di ricottina al miele di castagno e fichi liofilizzati

Tiepida misticanza di sfilacci di germano reale all'arancia candita
in scrigno di polenta gialla aromatizzata allo zafferano

Allergeni: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 11, 14

PIZZA A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA

ARROGANTE

Pomodoro San Marzano, stracciatella di burrata,
Prosciutto crudo DOP, pomodorini arrostiti e basilico

Allergeni: 1, 5, 6, 7

BELLA NAPOLI

Pomodoro San Marzano, Bufala DOP a fine cottura, olio al basilico Anfosso

Allergeni: 1, 5, 6, 7

ALTO ADIGE

Pomodoro San Marzano, bufala, speck dell'Alto Adige, Taleggio DOP,
radicchio di Treviso DOP e noci tostate

Allergeni: 1, 5, 6, 7



31.12.25

Menù Italiano

HINCANTO

Mozzarella di Bufala, Bresaola, pomodorini al basilico, rucola, Parmigiano Reggiano 34 mesi, glassa all'aceto balsamico

Allergeni: 1, 5, 6, 7

CARPE DIEM

Bufala DOP, Mortadella nostrana, stracciatella di burrata DOP, granella di pistacchio e basilico

Allergeni: 1, 5, 6, 7

NOSTRANA

Pomodoro San Marzano, soppressa nostrana, Morlacco del Grappa, radicchio rosso

Allergeni: 1, 5, 6, 7

DIVORAMI

Pomodoro San Marzano, bufala DOP, spianata calabria, salsiccia, olive taggiasche, origano, foglie di cappero, olio Anfosso piccante

Allergeni: 1, 5, 6, 7

AUTUNNO

Pomodoro San Marzano e verdure invernali al vapore, olio al basilico

SENZA LATTOSIO - Allergeni: 1, 5, 6

DESSERT

Bavarese al caffè Arabica e vaniglia, su vellutata al cioccolato fondente e Rum Zacapa con croccante di nocciole tostate
Panettone della tradizione in centrotavola

Allergeni: 1, 3, 7, 8

PRENOTANDO
ENTRO IL 21.12.25

**UOMO 70€
DONNA 60€**

PRENOTANDO
ENTRO IL 21.12.25

**UOMO 75€
DONNA 65€**

COMPRENSIVO DI: ACQUA DOLOMIA, MERLOT O PINOT GRIGIO "BOTTER" OGNI 4 PERSONE

CAFFÈ NESPRESSO E COPERTO

ALLA MEZZANOTTE: BRINDISI CON PROSECCO DOC "BOTTER"