


RUKA
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 alla salvia e cialda di grana padano dop al pepe nero

Allergeni: 1, 3, 7, 8, 12

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo qualità Garronese 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 DOPO IL 21.12.25

UOMO 95€ - DONNA 85€



31.12.25

Menù di Mare

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 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 DOPO IL 21.12.25

UOMO 100€ - DONNA 90€



31.12.25

Menù Italiano

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, 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 calabra, salsiccia, olive taggiasche, origano, foglie di capperi, 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 DOPO IL 21.12.25

UOMO 75€ - DONNA 65€
