

**RUKÀ**  
FEEL *The* GOODS



CAPODANNO RADIKA TREVISO  
**GRAN GALÀ DINNER**

**NEW** *Year's* **EVE**

Info & prenotazioni [radikatreviso.it](http://radikatreviso.it)



31.12.25

## *Menù di Terra*

### **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, 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 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,  
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 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,  
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, straciatella 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



**RUKA**  
FEEL The GOODS

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, sopressa 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 DOPO IL 21.12.25

**UOMO 75€ - DONNA 65€**

---