



RADICI

RISTORANTE

Ristorante Radici
Località Borgo La Chiaracia snc, 05013 Castel Giorgio (TR), Italia
T +39 0763 627123
www.borgolachiaracia.it - radici@borgolachiaracia.it

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, si informa che nei piatti del nostro menù sono presenti i seguenti prodotti e/o sostanze che provocano allergie o intolleranze.

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. Cereali con glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i ceppi ibridati e prodotti derivati, composti con loro farine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei ^[1]_[SEP]
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Molluschi e prodotti a base di molluschi
7. Soia e prodotti a base di soia ^[1]_[SEP]
8. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
9. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, noci, noci di pecan, noci del brasil, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
10. Sedano e prodotti a base di sedano
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Senape e prodotti a base di senape
13. Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/litri espressi come anidrite solforosa
14. Lupini e prodotti a base di lupini

Si informa inoltre che in tutti gli altri piatti proposti dalla nostra cucina e non inseriti nella carta, possono essere presenti i seguenti allergeni: Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci e derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidrite solforosa e solfiti, Senape e prodotti a base di senape, Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In conformità con quanto previsto dal Reg. CEE1169/2011, la informiamo che nei piatti del nostro menu potrebbero essere presenti tutti gli allergeni. La invitiamo pertanto, prima di fare il suo ordine, a comunicarci eventuali allergie o intolleranze al fine di rispondere al meglio alle sue esigenze.

Dessert

Banana
cioccolato, liquirizia
Euro 20,00

Ananas
mais, lime
Euro 20,00

Nocciola
caffè
Euro 20,00

La cucina è legame indissolubile di
esperienze ricevute e trasmesse,
tecnica e ricerca quotidiana,
considerazione per le materie prime
e per il territorio dove ogni produttore investe la propria vita.

La cucina è libertà di espressione e cura dei dettagli,
per presentare ogni volta un risultato da condividere con ogni ospite
e creare un dialogo che unisce persone, prodotti e luoghi,
dove tutto fluisce come linfa che porta nutrimento e vita dalle
“**Radici**” fino alla sommità delle emozioni.

Lo Chef, *Daniele Auricchio*

Il Maître, *Mauro Clementi*



origini20

Pane
zucca, formaggio

Pasta
ricotta di pecora, spezie del mondo

Piccione
fichi in conserva, pepe del Sichuan

Nocciola
caffè

Il Menu è inteso per tutti i commensali
Euro 85,00 per persona

Menu a Mano Libera

Proposta di sei portate,
a seconda del mercato e dell'estro dello Chef

Il Menu è inteso per tutti i commensali
Euro 110,00 per persona

Proposta vini in abbinamento:

Selezione di 3 vini (calice) in abbinamento:
Euro 35,00 per persona

Selezione di 4 vini (calice) in abbinamento:
Euro 50,00 per persona

Erbe amare
topinambur, capriolo
Euro 30,00

Cardoncello
funghi, licheni
Euro 26,00

Lumache
mela verde, latte di cocco, erbe di campo
Euro 26,00

Seppia
arancia, tamarindo
Euro 32,00

Riso
cavolo, cavoli
Euro 26,00

Bottone di miso di semi di girasole
cime di rapa
Euro 28,00

Anatra
chimichurri, ananas
Euro 32,00

Maialino Cinturello Orvietano® "Urbevetus"
scarola, mirtilli
Euro 34,00

Animella
alghe, bieta
Euro 28,00

Non esiti a segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari, sarà per noi un piacere consigliarla.

Informiamo i nostri gentili ospiti che, per tavoli a partire da sei commensali, verrà proposto un Menu per l'intero tavolo.