



RADICI

RISTORANTE

Memoria e ricordi, tradizione ed evoluzione, tecnica e semplicità,
la cucina raffina la sua bellezza tra passato e futuro.

Custodi della memoria e creatori di emozioni,
la nostra cucina non impone, ma invita.

Sostenibilità e Stagionalità guidano il ritmo naturale della Terra,
evolvendo la nostra cucina nella ricerca di emozioni.

Un luogo ove i piccoli siano grandi, un piatto diventa un atto sostenibile
restituendo valore a un patrimonio gastronomico
che parla di paesaggi, persone e “Radici”.

Lo Chef, ***Gabriel Collazzo***

Il Maître, ***Mauro Clementi***



ATTO I “Radici”

Le “Radici”, organo fondamentale della vita sulla Terra,
ci ricordano che è nella loro connessione
che si cela l'essenza e la magia della vita,
nonché l'alchimia che nasce nella nostra cucina.
Le nostre Radici si legano al territorio,
al tempo e alla conoscenza di una cultura radicata.

Aperitivo di benvenuto

Funghi, cipolla di Cannara e noci

composizione di funghi, grano Saraceno,
cipolla, miso di noci

Cappelletti di farro e segale, Pecorino e tartufo

pasta di farro e segale,
Pecorino, tartufo

Cavolfiore in crosta

uva e paprika

Pre-dessert

Tatin di zucca e carote

clementine, pino mugo

Euro 80,00 a persona

Abbinamento di 4 calici Euro 50,00 a persona

Coperto e piccole accortezze *Euro 5,00 a persona*

Il menù potrebbe variare con la stagionalità dei prodotti

È consigliata la scelta dello stesso menù degustazione per l'intero tavolo di commensali.



ATTO II “Origine”

Concetti come “Origine”, *Territorio, Tradizioni e Rituali*,
insieme al senso di appartenenza,
contribuiscono a creare legami profondi,
descrivendo come la mia cucina si intrecci,
con la condivisione e il richiamo della Natura.

Aperitivo di benvenuto

Anguilla in camouflage

dragoncello, aceto balsamico,
finocchio e nocciola

Ciambella autunnale

consistenze di funghi, prezzemolo e pinoli

Maialino brado

“Cinta Orvietana”,
prugne, castagne e aglio nero

Pre-dessert

“Al contadino non far sapere”

pera, camembert di capra
e zafferano

Euro 95,00 a persona

Abbinamento di 4 calici Euro 50,00 a persona

Coperto e piccole accortezze *Euro 5,00 a persona*

Il menù potrebbe variare con la stagionalità dei prodotti

È consigliata la scelta dello stesso menù degustazione per l'intero tavolo di commensali.



ATTO III “Condividere”

La condivisione di conoscenza,
l'apertura alla comunicazione.
L'espressione di un percorso che ha segnato la mia strada
e la mia cultura gastronomica.
“Condividere” è il grande atto che arricchisce la nostra esperienza culinaria.

Aperitivo di benvenuto

Trota, caprino e rapa rossa
mora, vino rosso, cremoso di capra

Quaglia BBQ
cachi e tartufo nero

Bottoni “green” al mare
cime di rapa, Blu di capra e gamberi rossi

Uno spaghetti sotto le nuvole
plancton, finocchietto, luccio ed essenza di bergamotto

Lavarello confit
mela, sedano, daikon marinato, selezione “La Clarice”

Maturazione
piccione maturato in cera d'api, fichi & fichi

Pre-dessert

Come una pasta
tartufo bianco, gianduia e nocciole

Euro 125,00 a persona

Abbinamento di 6 sorsi Euro 75,00 a persona

Coperto e piccole accortezze *Euro 5,00 a persona*

Il menù potrebbe variare con la stagionalità dei prodotti

È consigliata la scelta dello stesso menù degustazione per l'intero tavolo di commensali.



ATTO IV “Scelta Libera”

La libertà di scelta e di espressione,
sono i cardini di una cucina pronta
a trasmettere emozioni,
creando un vestito su misura
da poter condividere.

La scelta libera si interpreta sempre in chiave degustazione,
scegliendo le portate all'interno dei nostri Atti di degustazione.

2 portate “Salate” *Euro 55,00 a persona*

2 portate “Salate” e 1 “Dessert” *Euro 70,00 a persona*

Selezione di 4 formaggi caprini *Euro 19,00*

Selezione di 8 formaggi caprini e ovini *Euro 35,00*

Coperto e piccole accortezze *Euro 5,00 a persona*

Il menù potrebbe variare con la stagionalità dei prodotti

È consigliata la scelta dello stesso menù degustazione per l'intero tavolo di commensali.

Un ringraziamento a coloro che lavorano dietro le quinte:

Azienda Agricola "Urbevetus"
Azienda agricola "Neri Enrico"
Fattoria Rigenerativa "Pulicaro"
Azienda Agricola "Il Fossile"
Fattoria "Il Secondo Altopiano"
Agricola "Alfina"
Tenuta il Radichino "F.lli Pira"
"Savini Tartufi"
ORME Valori Agricoli Ritrovati
"Casa Marrazzo" Conserve
"La Clarice"
Soc. Coop. "Lagovivo"

Ristorante Radici

Località Borgo La Chiaracia snc, 05013 Castel Giorgio (TR), Italia

T +39 0763 627123

www.borgolachiaracia.it - radici@borgolachiaracia.it