



# RADICI

---

## RISTORANTE

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

### **Gnocco di fagioli**

formaggio di capra,  
prezzemolo, aglio alla brace

### **Faraona in crosta**

yogurt di pecora,  
senape

### **Nocciola**

caffè

Il Menu è inteso per tutti i commensali

*Euro 80,00 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*

### **Piccione**

papacelle, finocchietto, ostrica

*Euro 30,00*

### **Anguilla**

carciofi, bergamotto

*Euro 30,00*

### **Asparagi**

alici

*Euro 24,00*

### **Carota**

mandorla, tartufo

*Euro 22,00*



### **Riso**

cavolo, cavoli

*Euro 26,00*

### **Seppia**

arancia, tamarindo

*Euro 28,00*

### **Bottone di miso di girasole**

cime di rapa

*Euro 26,00*

### **Cipolla**

maiale, spugnole, alloro

*Euro 26,00*



### **Maiolino Cinturello Orvietano®**

#### **“Urbevetus”**

mirtilli, scarola

*Euro 32,00*

#### **Agnello**

prugna, camomilla

*Euro 30,00*

#### **Animella**

alghe, bieta

*Euro 28,00*

#### **Trota**

ceci, erbe in foglia

*Euro 26,00*

**Nocciola**  
caffè  
*Euro 20,00*

**Meleee...**  
“Poggio Forno”, pepe di timut  
*Euro 20,00*

**Finocchio**  
pinoli  
*Euro 20,00*

**Barbabietola**  
cremosina di capra  
*Euro 20,00*



“Nessuno di noi aveva più fame,  
ma è proprio questo il bello del momento dei dolci:  
tutta la loro raffinatezza si coglie solo quando non li mangiamo per placare la fame,  
solo quando l'orgia di dolcezza zuccherina non soddisfa un bisogno primario,  
ma ci ricopre il palato di tutta la benevolenza del mondo.”

*Muriel Barbery*