



RADICI

RISTORANTE

La Cucina è istinto, cultura e senso di appartenenza,
un'idea semplice, ben strutturata,
rispetto per la materia prima e conoscenza del territorio.

Il nostro ristorante è l'unione di tutti questi elementi.

Un viaggio alla scoperta di sapori e consistenze, produttori e le loro storie,
una realtà che pone al centro la parola "condivisione".

È un luogo dove tecnica e ricerca sono costanti.
Attenzione ai dettagli e cura del particolare, espressioni della nostra passione.

L'intreccio di tutti questi valori, le nostre **Radici**.

Lo Chef, *Stefano Faioli*

Il Maître, *Mauro Clementi*



origini20

Uovo bio 64°

asparagi, Pecorino, guanciaie, pepe nero

Cavatelli di lievito madre e semola

ragù di cortile, ginepro, aromatiche del nostro orto,
profumo d'arancia

Maialino Cinturello Orvietano® "Urbevetus"

zuppetta di miso della Toscana, ostriche, kimchi di cavolo,
verdure lattofermentate

Miele

polline, camomilla, Cremosina di capra

Il Menu comprende aperitivo, entrée,
pre-dessert e friandises

Il Menu è servito per tutti i commensali

Euro 65,00 per persona

Menu a Mano Libera

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

Il Menu comprende aperitivo, entrée,
pre-dessert e friandises

Il Menu è servito per tutti i commensali

Euro 95,00 per persona

Proposta vini in abbinamento:

Selezione di 3 vini (calice) in abbinamento:

Euro 30,00 per persona

Selezione di 4 vini (calice) in abbinamento:

Euro 45,00 per persona

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.

Uovo bio 64°

asparagi, Pecorino, guanciale, pepe nero

Euro 16,00

Baccalà al fumo

ceci del “Solco Dritto”, corteccia di farro e carbone

Euro 22,00

Tartare di manzo

nocciole, sedano, Tabasco

Euro 22,00

Animella di vitello dorata

senape, salsa verde, acciughe del Cantabrico,
aceto di riso

Euro 20,00



Riso “Riserva San Massimo”

limone, kombucha di sambuco, gamberi rossi

Euro 22,00

Casoncelli alle erbe spontanee

caprino, papavero

Euro 20,00

Eliche giganti “Pastificio dei Campi”

ricordo di una coda alla vaccinara

Euro 20,00

Cavatelli di lievito madre e semola

ragù di cortile, ginepro, aromatiche del nostro orto, profumo d’arancia

Euro 20,00



Pesce, secondo il mercato

granchio, piselli, aneto, la sua salsa sifonata

Euro 28,00

Maialino Cinturello Orvietano® “Urbevetus”

zuppetta di miso della Toscana, ostriche, kimchi di cavolo,
verdure lattefermentate

Euro 32,00

Anatra

miele e peperoncino, cipollotto arrostito, arachidi piccanti, Lapsang Souchong

Euro 28,00

Agnello “dalla Toscana alla Murgia”

in doppia cottura, zafferano, frutta secca, cagliata acida di pecora

Euro 30,00

Miele

polline, Cremosina di capra, camomilla

Euro 16,00

Ciliegie

kefir, cioccolato... dedicato a Borgo La Chiaracia

Euro 16,00

Ananas fumé

cocco, rum... la nostra visione della Piña Colada

Euro 16,00

Pesca

mandorla, Alchermes, abete rosso

Euro 16,00

Gelati e sorbetti

di nostra produzione

Euro 12,00



“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

Ristorante Radici

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

T +39 0763 627123

www.borgolachiaracia.it - radici@borgolachiaracia.it