

Il ristorante Radici nasce dall'idea di un gruppo di amici provenienti da diverse zone del Sud Italia, di esportare e far conoscere le specialità culinarie tradizionali dei luoghi di origine, in una regione situata nel cuore del paese, crocevia di culture e di scambi del mondo intero.

Materie prime del territorio, personale scelto ed una location di prestigio collocata in uno dei luoghi più suggestivi della città di Pisa rappresentano i principali ingredienti di una esperienza sensoriale di gusto e benessere a tutto tondo che Radici vuole offrire a tutti suoi ospiti, con un assoluto occhio di riguardo anche alla eccellente enogastronomia del territorio toscano.

Il locale propone un servizio attivo a pranzo e cena, in un ambiente interno esclusivo che unisce stile moderno e tradizionale, ed un dehors ampio e armonioso collocato in Piazza Carrara, nel pieno centro storico della città.

Con un ventaglio di ricette e preparazioni che abbraccia le soleggiate terre del mediterraneo e una carta di vini legata ai territori del cibo, sfruttando prodotti semplici e genuini in grado di donare gusti e profumi straordinari, puntiamo ad offrire piatti che sanno riportare alla mente un sapore antico, tradizionale e mai dimenticato, alle Radici.



RADICI

RISTORANTE



RADICI

ANTIPASTI

Peperoni cruschi	9
Cruschi Crispy Peppers (Typical Sweet Crispy Peppers From Lucania "Southern Italy", Original Recipe)	
Selezione di bruschette (classiche, ai funghi con porcini)	10
Selection of bruschette	
La nostra Parmigiana di melanzane con Mozzarella di Bufala Campana DOC (4) (9)	13
Eggplant Parmigiana with Italian Buffalo Mozzarella (Italian Typical Recipe)	
Capocollo di Martina Franca e Mozzarella di Bufala Campana DOC (4)	16
Capocollo of Martina Franca and Italian Buffalo Mozzarella	
Tagliere misto "Radici" (selezione di salumi e formaggi) (4) (8) (12)	19
Plate Of Typical Cured Italian Meats and Cheeses "Radici"	
Impepata di cozze (3) (11)	12
Peppered Mussels	
Zuppetta di cozze e vongole (3) (8) (11)	14
Clams And Mussels Soup	
Calamaretti al vapore con rucola e pinoli (3) (12)	14
Steamed Squids With Rocket And Pine Nuts	
Code di gambero di prima su carpaccio di carciofi (3) (2)	15
Large Prawn Tails On Artichoke's Carpaccio	
Insalatina calda di polpo (3)	16
Warm Octopus Salad	
Insalatina tiepida di mare (3) (2) (11)	16
Warm Seafood Salad	
Moscardino cacciuccato servito con pane abbrustolito (3) (8) (11) (18)	15
Little octopus With Pachino Tomato And Crunchy Bread	
Degustazioni di mare – selezione di 5 portate (min. 2 persone) (2) (3) (11)	19/persona
Home selection of five sea appetizers (Minimum Two persons)	

Coperto (Cover Charge) 2,50



PRIMI PIATTI

Paccheri di pasta fresca al pomodoro, olio evo e basilico (8) Paccheri Pasta with tomato sauce	10
Orecchiette, salsiccia lucana, funghi porcini e ricotta salata (4) (8) Orecchiette Pasta With Lucanian Sausage, Porcini Mushrooms And Ricotta Salty Cheese	14
Tagliatelle ai funghi porcini (8) (18) Tagliatelle Pasta With Porcini Mushrooms	13
Tagliatelle con ragù di Chianina (1) (8) Tagliatelle Pasta With Meat Ragù Chianina Sauce	14
Ravioli dal ripieno cremoso di ricotta di bufala e spinaci con ragù di Chianina (1) (4) (8) Ravioli Pasta Stuffed of Buffalo Mozzarella And Spinach With Meat Ragù Chianina Sauce	15
Spaghetti allo scoglio (8) (2) (11) (3) Spaghetti with mussels, clams, squids, prawns, cherry tomatoes	15
Spaghetti vongole veraci e bottarga di muggine (8) (11) (3) Spaghetti With Clams And Grated Bottarga Fish	17
Spaghetti alle vongole veraci (8) (11) (3) Spaghetti With Clams	15
Risotto ai frutti di mare (min. 2 persone) (2) (11) (3) Risotto With Seafoods (Minimum Two Portions)	15
Risotto zucchine, zafferano e gambero rosso di Mazara (min. 2 persone) (2) (3) (4) Risotto with zuchinis, saffron and Mazara Red Prawn	18
Bavette all'astice (min. 2 persone) (8) (2) (3) Bavette Pasta With Lobster (Minimum Two Portions)	21/persona
Spaghetti all'aragosta (su prenotazione) (8) (2) (3) Bavette/Paccheri Pasta With Mediterranean Lobster (By reservation only)	18/hg

SECONDI PIATTI

Bombette di Martina Franca e polvere di peperone crusco IGP (servite con patate fritte) (4)	17
Bombette With Potatoes (Original Apulian Meatballs Stuffed With Chees, Original Recipe)	
Tagliata di manzo	
Rosmarino e Sale Maldon (4)	19
Irish Sliced Steak With Rosemary and Maldon Salt	
Rucola e Grana (4)	21
Irish Sliced Steak With Arugula And Grana Chees Chips	
Ai Funghi Porcini	21
Irish Sliced Steak With Porcini Mushrooms	
Baccalà alla lucana (pomodori, olive nere e peperone crusco (IGP) (*) (3) (8)	18
Salted Lucanian Style Codfish With Tomatoes, Black Olives And Crispy Sweet Pepper	
Frittura di calamari e gamberi (*) (2) (3) (8)	16
Mixed Fried Fish with Squids And Prawns	
Calamari alla griglia (*) (3)	16
Grilled Squids	
Mazzancolle "Calembo" alla griglia (*) (2) (3)	25
Grilled King Prawns	
Scampi "Porcupine" alla griglia (*) (2) (3)	27
Grilled Large Prawns	
Grigliata mista (orata o spigola, scampi, gamberoni e calamari) (*) (2) (3)	27
Grilled Mixed Fishes	
Orata o spigola (all'isolana o al sale) (3)	50/Kg
Gilthead Bream Or Sea Bass, with Vegetables / Cooked In Salt / Grilled	
Dentice in crosta di sale (secondo disponibilità) (3)	60/Kg
Red Snapper Cooked In Salt	
Astice alla catalana (2) (3)	70/kg
Catalana Lobster (Traditional Sardinian Recipe)	
Aragosta alla catalana (su prenotazione) (2) (3)	18/hg
Catalana Mediterranean Lobster (By reservation only)	
Crudités di mare (su prenotazione)	a partire da 30 a persona
Seafoods Crudites (By reservation only)	

CONTORNI

Insalata mista (iceberg e pomodori)	5
Green salad and tomato	
Patatine fritte	5
Fried potatoes	
Patatine fritte e polvere di peperone crusco IGP	6
Fried potatoes with Cruschi Crispy Peppers	
Verdure grigliate	6
Fresh grilled vegetables	

BEVANDE

Acqua "San Benedetto Elite" 75 cl	2,50
Bibite in vetro	3,50
Birra artigianale "Birrificio Apuano" 33 cl	6
Prosecco calice	6
Spritz	7
Long drink	7

CAFFETTERIA

Caffè	2
Caffè corretto	2,50
Cappuccino	3
Ponce	3,50



SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, e che non è possibile escludere una contaminazione crociata:



SEDANO

1

Sono compresi, il gambo, le foglie, i semi del sedano e la radice chiamata sedano rapa. This includes celery stalks leaves, seeds and root called celeriac.



CEREALI

8

Cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. They are: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products.



CROSTACEI

2

Granchio, aragosta, gamberi, e scampi sono crostacei. Crab, lobster, prawns, and scampi are crustaceans.



UOVA

9

Si trovano spesso nei dolci, alcuni prodotti a base carne, gelati, maionese, pasta, torte salate e salse. Eggs are often found in cakes, some meat products ice cream, mayonnaise, pasta, quiche and sauces.



PESCE

3

Si può trovare in salsa a base di pesce, pizze, panini, secondi piatti. You will find this in some fish sauces, pizzas, sandwiches and main dishes.



LUPINI

10

E' un legume che si trova anche in alcune farine, in prodotti di panetteria, pasticceria e a volte pasta. Yes, lupin is a legume, but it's also found in flour, and can be used in some types of bread and pasta.



LATTE

4

Il latte è l'ingrediente principale di burro, formaggio, crema, gelato e yogurt. Milk is common ingredient in butter, cheese, cream, ice cream and yoghurt.



MOLLUSCHI

11

Comprendono cozze, vongole, ricci di mare, capesante, chiochiette, calamari, seppie, polpi. Si trovano spesso in salsa, pizze, primi e secondi piatti. This include mussels, Carpet shells, land snails, scallops, squid, sea urchins whelks, cuttlefish and octopus.



SENAPE

5

La salsa di senape, la senape in polvere e i semi di senape rientrano in questa categoria. Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category.



FRUTTA A GUSCIO

12

Come mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi. Usati come ingredienti in dolci, gelati e creme. This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. They are often used as an ingredient in biscuits, cakes, ice cream.



ARACHIDI

6

Oltre alle arachidi intere, è compreso anche l'olio di arachidi usato per dolci, fritti e salse. Peanuts oil are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, dessert, fried product and sauces.



SESAMO

13

Oltre all'olio, i semi di sesamo sono spesso aggiunti al pane e ai grissini. Tra i piatti esotici, il tahini e l'hummus contengono generalmente sesamo. These seeds can often be found in bread, breadsticks, houmous, sesame oil and tahini.



SOIA

7

Si trova come farina di soia, tofu, salsa alla soia o olio. Si può trovare anche in gelati e dessert. Often found in bean curd, soya flour, soya oil, soy sauce, or tofu. It can also be found in desserts and ice cream.



SOLFITI

14

Additivi spesso usati in vino, aceto e frutta secca. Si possono trovare anche in carne, pesce ed alcolici. Often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer.

Per info: haccp@confcommerciopisa.it - a.lami@confcommerciopisa.it

www.confcommerciopisa.it

(*) Il prodotto può essere surgelato all'origine o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.