



RADICI

LA VINERIA

CARTA DEI VINI

Mescita

- Perlè 2017 *Ferrari*** | Trento € 8
Chardonnay 100%
- Les Deux Albion 2022 *Chateau Saint Cosme*** | Gigondas - Provenza € 6
Viognier, Picpoul, Marsanne, Clairette
- Chianti Classico 2020 *Tenuta di Carleone*** | Radda in Chianti - Siena € 7
Sangiovese 100%

Non Solo Bolle

Terzavia <i>Marco De Bartoli</i> Marsala - Sicilia Grillo 100%	€ 40
Collection 242 <i>Louis Roederer</i> Reims - Marna Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€ 86
Krug 167ème <i>Krug</i> Reims - Marna Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	€ 300
Dom Perignon Vintage 2013 <i>Moet&Chandon</i> Epernay - Marna Pinot Nero, Chardonnay	€ 300
Poggio dei Duca <i>Calatroni</i> Montecalvo Versiggia - Lombardia Pinot Nero 100%	€ 40
Sidro di Pere “Poiré” <i>Christian Drouin</i> Coudray-Rabut Normandia Mosto di pere fermentato	€ 28
Cremant de Raphael <i>Binner</i> Ammerschwihir - Alsazia Pinot Bianco, Auxerrois, Riesling, Pinot Grigio	€ 33
Zero Brut Nature <i>Tarlant</i> Œuilly - Valle della Marna Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	€ 85
Giulio Ferrari 2009 <i>Ferrari</i> Trento Chardonnay 100%	€ 175
Perlè 2017 <i>Ferrari</i> Trento Chardonnay 100%	€ 45

Cuvee Prestige Ca' del Bosco | Erbusco - Lombardia € 45
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Levis Rosè Cherubini | Brescia - Lombardia € 40
Chardonnay 100%

Vini Bianchi

Etna Bianco 2019 Barone di Villagrande | Milo - Sicilia € 55
Carricante, vitigni autoctoni ok

Onirocep 2021 Pantaleone | Ascoli Piceno - Marche € 28
Pecorino 100%

Gaiospino 2016 Fattoria Coroncino | Staffalo - Marche € 28
Verdicchio 100%

Kerner 2017 Strasserhof | Bolzano - Trentino Alto Adige € 28
Kerner 100%

Fiano di Avellino 2014 Guido Marsella | Summonte - Campania € 33
Fiano 100%

Vieilles Vignes 2020 Bruno Cormerais | Saint-Lumine-de-Clisson - Fr € 34
Melon de Bougogne 100%

Conasbrancas 2021 Fedellos do Couto | Galizia - Spagna € 40
Dona Blanca, Modelo, Albarino

Zibibbo 2021 Barraco | Marsala - Sicilia € 35
Zibibbo 100%

Cuè 2022 <i>Cantina Marilina</i> San Lorenzo - Sicilia Moscato di Noto 100%	€ 25
Catarratto Macerato 2021 <i>Ferracane</i> Marsala - Sicilia Catarratto 100%	€ 36
Ribolla Gialla 2014 <i>Gravner</i> Oslavia - Friuli Venezia Giulia Ribolla Gialla 100%	€ 120
De Sol a Sol 2016 <i>Esencia Rural</i> Quero - Spagna Airen 100%	€ 30
Tendoni di Trebbiano 2021 <i>Centopassi</i> Palermo - Sicilia Trebbiano 100%	€ 25
Bourgogne Blanc 2021 <i>Philippe Colin</i> Chassagne Montrachet - Borgogna Chardonnay 100%	€ 40
Carricante 2022 <i>Calabretta</i> Randazzo - Sicilia Carricante 100%	€ 30
Macon Verzè “Les Chemin Blanc” 2021 <i>Maillet</i> Verzè - Borgogna Chardonnay 100%	€ 48
Les Deux Albion 2022 <i>Chateau Saint Cosme</i> Gigondas - Provenza. Viognier, Picpoul, Marsanne, Clairette	€ 26
Muscat Reserve 2017 <i>Willm</i> Eguisheim - Alsazia Muscat d'Alsace 100%	€ 25
Riesling Trocken 2021 <i>Schloss Johannisberg</i> Rheingau - Germania Riesling 100%	€ 38

Quasi Rossi

Etna Rosato 2018 *Tenuta Paratore* | Randazzo - Sicilia € 40
Nerello Mascalese 100%

Rosato 2022 *Tenuta di Carleone* | Radda in Chianti - Siena € 25
Sangiovese 100%

Vini Rossi

Cisterna Fuori 2018 *Ciro Biondi* | Trecastagni - Sicilia € 55
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Canaiolo 2021 *Ascione Alongi* | Gaiole in Chianti - Toscana € 25
Canaiolo 100%

Piano dei Daini Etna Rosso 2019 *Azienda Agricola Sofia* € 35
Nerello Mascalese 100% | Solicchiata - Sicilia

Dolcetto d'Alba 2022 *Cascina Fontana* | Perno - Piemonte € 25
Dolcetto 100%

Sagrantino di Montefalco Collepiano 2013 *Arnaldo Caprai* | Umbria € 60
Sagrantino 100%

Rouge 2019 *Domaine de la Grange des Pères* | Aniane - Francia € 400
Syrah, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Aniane

As Xaras 2021 *Fedellos Do Couto* | Galizia - Spagna € 38
Mencia 100%

Cuvee du Chat 2021 <i>Marcel Lapierre</i> Villiè-Morgon - Francia Gamay 100%	€ 32
La Cuvée Bistrot 2021 <i>Puy Arnaud</i> Belves de Castillon - Francia Merlot 100%	€ 26
Malbec 2019 <i>Terrazzas de Los Andes</i> Mendoza - Argentina Malbec 100%	€ 35
Sempre Cuntentu 2021 <i>Domaine Giacometti</i> Sciaccarellu 100% Santo Pietro di Tenda - Corsica	€ 33
Semplicemente Rosso 2022 <i>Cascina degli Ulivi</i> Uve Rosse Novi Ligure - Piemonte	€ 25
Duc Des Nauves 2021 <i>Château Le Puy</i> St. Cibard - Nuova Acquitania Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	€ 30
Pinot Nero 2020 <i>Podere della Civettaia</i> Pratovecchio Stia - Arezzo. Pinot Nero 100%	€ 43
Chianti Classico 2020 <i>Tenuta di Carleone</i> Radda in Chianti - Siena Sangiovese 100%	€ 30
Il Randagio 2021 <i>Tenuta di Carleone</i> Radda in Chianti - Siena Sangiovese 100%	€ 25

MENÙ DRINK

COCKTAILS

Mojito	€ 7
Rum, zucchero liquido, succo lime, menta, soda	
Planter's Punch	€ 7
Jamaica rum scuro, succo di limone, zucchero liquido, Angostura	
Paloma	€ 7
Tequila, succo di lime, sciroppo d'agave, soda al pompelmo rosa	
Negroni	€ 7
Gin, vermouth rosso, bitter	
Bamboo	€ 7
Orange bitter, vermouth dry, vermouth rosso, sherry fino	
Moscow Mule	€ 7
Vodka, succo di lime, ginger beer	
Bloody Mary	€ 7
Vodka, succo di pomodoro, succo di lime, sale, pepe nero, tabasco, worcester sauce	
John Collins	€ 7
Gin, succo di lime, zucchero liquido, soda	
Gin Basil Smash	€ 7
Zucchero, limone, basilico e gin	

SIGNATURE DRINKS

Gelso Nero

Gin, vermouth, bitter, frutti rossi, bitter ai gelsi

€ 10

Gelsomino

Gin, bitter al gelsomino, miele, citrico

€ 10

Fico d'India

Fico d'India in tre varianti alcoliche, succo di limone, soda alle foglie di fico

€ 10

Finocchietto Selvatico

Cachaça, bitter al finocchietto, miele, malico

€ 10

Pomelia

Vodka, Noilly Prat, bitter alla pomelia

€ 10

Giardino di Sicilia

Amaro Santoni, Sicily garden mix, bollicine, soda

€ 10

Birre

Birra Tarì Oro 33cl	€ 5
Birra Tarì Trisca 33cl	€ 5
Birra Tarì Bronzo 33cl	€ 5
Seme Dorato 33cl	€ 4
Badessa Yblon 33cl	€ 5
Culovra Yblon 33cl	€ 5
Saia Yblon 33cl	€ 5

Bevande

Coca Cola	€ 3
Coca Cola Zero	€ 3
Aranciata Polara	€ 3
Mandarino Polara	€ 3
Gassosa Polara	€ 3
Limonata Polara	€ 3
Chinotto Polara	€ 3
Acqua Naturale	€ 1,5
Acqua Frizzante	€ 1,5

Coperto

€ 1



RADICI

LA VINERIA

MENÙ

ARANCINA...

Vegetariana (1,3,7)	€ 4
Di carne (1-3-7-9)	€ 4
Di pesce (1-3-4-7-8-14)	€ 5

PATATE FRITTE

€ 4

I NOSTRI PANINI...

Caprese

€ 8

Filoncino rustico di grano duro con mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, olio extravergine, origano e pepe nero
Bread with buffalo mozzarella, basil, extravergin olive oil, oregano and black pepper (1-7)

Ortolano

€ 8

Filoncino rustico di grano duro con ortaggi arrosto e pesto di basilico
Bread with roasted vegetables and basil pesto (1, 8)

Panino con crudo di Parma

€ 10

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella di bufala, pomodoro e rucola
Bread with Parma ham, buffalo mozzarella, tomato and rocket (1-7)

Sgombro

€ 10

Filoncino rustico di grano duro con sgombro di Radici in olio extravergine, cipolletta all'aceto, pomodoro, lattuga e succo di limone
Bread with mackerel in oil, vinegar onion, tomato, lettuce and lemon (1-4)

Polpo

€ 10

Filoncino rustico di grano duro con polpo bollito, ortaggi limone e prezzemolo
Bread with octopus, vegetables, lemon and parsley (1-14)

Porchetta

€ 10

Filoncino rustico di grano duro con porchetta arrosto della macelleria Pennisi e la nostra salsa chimichurri
Bread with roasted porchetta and chimichurri sauce (1)

Salsiccia € 10

Filoncino rustico di grano duro con salsiccia di Radici arrosto, cipolla all'aceto frita e formaggio

Bread with roasted Radici sausages, vinegar onion and cheese (1-7-10)

Tonno € 12

Filoncino rustico di grano duro con ventresca di tonno fresco arrosto con cipolla all'aceto frita

Bread with roasted tuna belly and fried vinegar onion (1,4)

L'Hamburger de La Vineria € 15

Panino morbido di Accursio con hamburger di carne di manzo e maiale, formaggio, cipolla caramellata, pomodoro, lattuga, salsa Radici

Bread with beef and pork hamburger, cheese, caramelized onion, tomato, lettuce, Radici sauce (1-3-7-10)

Toast € 8

Pane in cassetta di Radici al prosciutto, formaggio e paté di ricotta

Bread with ham, cheese and ricotta (1,7)

Club Sandwich € 15

Pollo, lattuga, pomodoro, salsa rosa, uovo sodo, guanciaie e patatine fritte

Sandwich with chicken, lettuce, tomato, pink sauce, boiled egg, bacon and french fries (1-3)

Coperto _____ € 1

Allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

The list of allergenic ingredients used in this restaurant and which are present in Annex II of the EU Reg. No: 1169/2011.

1. Cereali - *Cereals*
2. Crostacei - *Crustaceans*
3. Uova - *Egg*
4. Pesce - *Fish*
5. Arachidi - *Peanuts*
6. Soia - *Soy*
7. Latte - *Milk*
8. Frutta a guscio - *Fruit in shell*
9. Sedano - *Celery*
10. Senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo - *Sesame seeds*
12. Anidride solforosa e solfiti - *Sulphur dioxide and sulphites*
13. Lupini - *Lupine*
14. Molluschi - *Molluscs*