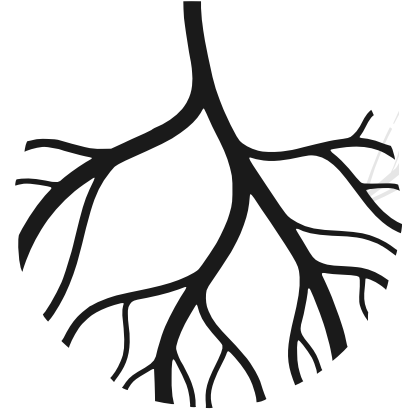


RADICI

— RISTORANTE E DIMORA —



Abbiamo il piacere di consigliarvi
il nostro menù degustazione

We are pleased to suggest you
our tasting menu

Il menù viene servito
a tutto il tavolo

The menu is served
to the whole table

Ritorno

Homecoming

Un percorso di 6 portate
dall'antipasto al dolce,
scelto per voi dallo Chef
tra i nostri migliori piatti

Prezzo a persona: 95
Abbinamento 6 calici: 40
Settima portata, il Piccione +25
Settimo calice: +9

A 6 courses blind tasting
from starter to dessert,
chosen by the Chef
through our à la carte and
signature dishes

Price per person: 95
Wine pairing: 40
7th course, the pigeon: +25
7th wine pairing: +9

"LÀ DOVE COLLIO E ISONZO SI ABBRACCIANO"
LA BOATINA | CORMÒNS

ANTIPASTI

STARTERS

Radici:

Barbabietola, sedano rapa, ravanello,
pastinaca, tapioca e liquirizia

Roots: beetroot, celeriac, radish,
parsnip, tapioca and licorice
(a. c. f. l. m. o.)

18

Bao fumè, stinco, julienne agrodolce,
semi di papavero e maionese ai crauti

Smoked bao bun, pork, sweet 'n sour vegetables,
poppy seed and sauerkraut mayonnaise
(a. c. d. f. g. l. m. o.)

20

Cozze, patata dolce, beurre blanc
e olio all'erba cipollina

Mussels, sweet potato, beurre blanc
and chive oil
(f. g. o. r.)

21

PRIMI PIATTI

PASTA

Risotto, susine, ricotta affumicata,
salvia fritta e cannella

Risotto, plums, smoked ricotta, fried sage and cinnamon
(f. g. l. m.)

22

Linguine, lepre, liquirizia, aglio nero
e primo pascolo

Linguine, hare, licorice, black garlic and young cheese
(a. f. g. l. o.)

25

'Cjarsons' di anguilla fumè

'Cjarsons' pasta with smoked eel
(a. d. f. g.)

23

SECONDI PIATTI

MAIN COURSE

Arrosto di polenta alle erbe selvatiche in crosta di aromi
e crema di formadi frant

Polenta roast in aromatic herb crust,
and local cheese cream

(c. g. o.)

26

Filetto, foglia di nocciolo, crudo D'Ossvaldo, mela
ed il suo fondo al Torriani

Beef fillet, hazel leaf, local ham, apple and Merlot jus

(f. g. l. m. o.)

32

Branzino in boreto, 'caviale rosso' friulano
e lattuga di laguna

Seabass stew, trout caviar and sea lettuce

(d. f. g. o.)

30

Piccione in due cotture, la sua coscia caramellata,
bagigi, scalogno all'agro e il suo fondo in amarena

Pigeon, peanuts, sour shallot and black cherry jus

(a. e. f. g. l. o.)

33

DESSERT

DESSERT

L'oro nero: cioccolato, nocciole, terra di cacao salato e tartufo

Chocolate, nuts, cocoa crumble and truffle

(c. e. g. h.)

14

Mela in mosaico e gelato alla vaniglia

Apple and vanilla ice cream
(a. c. g.)

12

Tra Collio e Isonzo

White chocolate, wafer and Sauvignon
(a. c. g. o.)

12

BEVANDE

DRINKS

Acqua Water	5
Bibite analcoliche Soft drinks	5
Caffè Espresso	2
Digestivi Digestifs	4 - 15

Coperto: 5 | Cover charge: 5

!! ATTENZIONE !! Si ricorda che chiediamo sempre di comunicare eventuali allergie o intolleranze al momento della prenotazione, se così non fosse si chiede di riferire al personale di sala tali informazioni PRIMA di ordinare.
In questo caso potrebbe non essere comunque possibile servire benvenuti, predessert e piccola pasticceria né adeguare le portate alle esigenze alimentari.

Allergeni: A. Glutine - B. Crostacei - C. Uova - D. Pesce - E. Arachidi - F. Soia - G. Lattosio - H. Noci - L. Sedano - M. Senape - N. Sesamo - O. Solfiti - P. Lupini - R. Molluschi

!! ATTENTION !! Please note that we always ask guests to inform us of any allergies or intolerances at the time of booking. If this has not been done, please inform the waiting staff of this information BEFORE placing your order.
In such cases, it may not be possible to serve welcome bites, pre-dessert, or petit fours, nor to adapt the dishes to specific dietary requirements.

Allergens:
A. Gluten - B. Crustaceans - C. Eggs - D. Fish - E. Peanuts - F. Soy - G. Lactose - H. Nuts - L. Celery - M. Mustard - N. Sesame - O. Sulphites - P. Lupin - R. Molluscs