



RADICI

L'OSTERIA

ANTIPASTI APPETIZERS

Macco di fave con polpo arrosto e finocchietto selvatico° (14) <i>Broad beans with octopus and wild fennel</i>	€ 16
Carpaccio di ricciola affumicata con verdure e frutta° (4-7-10) <i>Smoked amberjack carpaccio with Vegetables and fruit</i>	€ 18
Caciotta arrosto all'aceto, pomodori secchi, capperi e origano <i>Roasted cheese with vinegar, dried tomatoes, capers and oregano (7)</i>	€ 15
Parmigiana di melanzana (7)	€ 15

PRIMI PIATTI PASTA

Pasta fritta al pomodoro, melanzana e ricotta salata (1-7) <i>Fried pasta with tomato, eggplant and aged ricotta</i>	€ 16
Busiate alla trapanese e pesce spada° (1-4-8) <i>Trapanese pasta and sword fish</i>	€ 16
Spaghetti con le vongole° (1-14) <i>Spaghetti with clams</i>	€ 16
Tagliatelle con ragù di coniglio° (1-7-9) <i>Tagliatelle with rabbit ragout</i>	€ 16

SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Involtini di spatola con cipolla in agrodolce° (1-4-8) <i>Paddlefish rolls with sweet-and-sour onion, raisins and pine nuts</i>	€ 20
Sgombro arrosto con patate, fagiolini e pomodoro fresco° <i>Roasted mackerel with potatoes, green beans and tomato (4-8-9-10)</i>	€ 20
Polletto nostrano alla brace e patate° (3-7-10) <i>Roasted chicken and potatoes</i>	€ 20
Coniglio alla stimpirata° (9) <i>Rabbit with vegetables</i>	€ 20

CONTORNO *SIDE DISH*

Ortaggi arrosto <i>Roasted vegetables</i> (9)	€ 8
Patate fritte o al forno <i>French Fries or baked potatoes</i> (7)	€ 5
Caponata di ortaggi <i>Vegetables caponata</i> (8-9)	€ 8
Insalata mista <i>Mix salad</i>	€ 8

STREET FOOD

- L'Hamburgerdi Radici° (1-3-7-10) € 15
Hamburger di maiale e manzo, formaggio, cipolla caramellata,
pomodoro, lattuga e salsa Radici
*Bread with beef and pork hamburger, cheese, caramelized onion, tomato,
lettuce, Radici sauce*
- Panino con polpo e salmoriglio° (1-9-14) € 15
Bread with octopus fish and salmoriglio
- Panino con porchetta | Bread with porchetta (1-9) € 12
- Panino con ortaggi arrosto e pesto di basilico (1,8) € 12
Bread with roasted vegetables and basil pesto

DOLCI DESSERT

- Crema alla carruba, mandorla e caffè° (1-3-7-8) € 7
Carob cream, almond and coffee
- Dolce limone e frutta fresca | Lemon and fresh fruit° € 7
- Frutti rossi, gelato al cioccolato e yogurt° (3-7) € 7
Red fruit, chocolate ice cream and yogurt
- Cannolo di Ricotta (1-3-7) € 5

MENU 4 PORTATE

- Menu 4 portate (bevande e servizio esclusi) € 45
4 Courses menu (service and beverage not included)

COPERTO

€ 3

°Il piatto contiene ingredienti che hanno subito un processo di abbattimento
°Foods that have undergone a process of abatement

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*

MESCITA

Almerita Brut 2020 <i>Chardonnay</i>	Tasca d'Almerita <i>Sclafani Bagni – Pa</i>	€ 8
Trebbiano Frizzante <i>Trebbiano</i>	Professor Venturelli <i>Emilia Romagna</i>	€ 7
Sketta 2023 <i>Grecanico</i>	Cantina Marilina <i>Noto – Sr</i>	€ 7
Mon P'tit Pithon 2023 <i>Grenache gris, Grenache Blanc, Macabeo</i>	Domaine Pithon <i>Linguadoca - Francia</i>	€ 7
Vino Rosso 2022 <i>Cabernet Sauvignon, Marselan</i>	Nino Graziano <i>Palermo</i>	€ 9
Morgon “Le Delys” 2022 <i>Gamay</i>	Daniel Bouland <i>Beaujolais - Francia</i>	€ 8

DEGUSTAZIONE VINO 4 CALICI
Wine Pairing 4 glasses

€ 30

BOLLICINE SICILIANE

Planeta Brut 2021 Carricante	Planeta Menfi- Ag	€ 35
Murgo Brut 2022 Nerello mascalese	Murgo Santa Venerina - Ct	€ 35
Murgo Brut Rosè 2022 Nerello Mascalese	Murgo Santa Venerina - Ct	€ 40
Cuvèe Brut 36 mesi 2019 Chardonnay	Terrazze dell'Etna Randazzo - Ct	€ 45
Rosè Brut 36 mesi 2019 Pinot Nero, Nerello Mascalese	Terrazze dell'Etna Randazzo - Ct	€ 50
Mira Catarratto	Porta del Vento Camporeale - Pa	€ 45
Almerita Brut Rosè 2018 Pinot Nero	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Pa	€ 65
Almerita Brut 2020 Chardonnay	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Pa	€ 60
Contessa Franca 2015 Chardonnay	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Pa	€ 80
Terzavia 2021 Grillo	Marco De Bartoli Marsala - Tp	€ 50

BOLLICINE ITALIANE ED ESTERE

Giulio Ferrari 2009 Chardonnay	Ferrari Trento	€ 175
Perlè 2017 Chardonnay	Ferrari Trento	€ 45
Ferrari Maximum Rosè Pinot Nero, Chardonnay	Ferrari Trento	€ 45
Levis Rosè Pinot Nero	Cherubini Brescia - Lombardia	€ 40
Etyssa n°8 Chardonnay	Etyssa Trento - Trentino	€ 45
Trebbiano Frizzante Trebbiano	Professor Venturelli Emilia Romagna	€ 35
Sorbara Lambrusco Lambrusco	Professor Venturelli Emilia Romagna	€ 35
Krug 167ème Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Krug Reims - Marna	€ 300
Dom Perignon Vintage 2013 Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier	Moet&Chandon Epernay - Marna	€ 300
Zero Brut Nature. Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	Tarlant Cœuilly - Marna	€ 85
Monts de Vertus 2015 Chardonnay	Fourny & Fils Vertus - Marna	€ 120
Vouvray Methode E.B. Traditionelle 2019 Chenin Blanc	Domaine du Clos Naudin Loira	€ 45
Sidro di Pere "Poiré" Mosto di pere fermentato	Christian Drouin Coudray-Rabut - Normandia	€ 30

BIANCHI SICILIANI

Blues 2022 Grillo	Paolo Calì Vittoria - Rg	€ 30
Grillo SM 2022 Grillo	Arianna Occhipinti Vittoria - Rg	€ 50
Vigna Verde 2023 Grillo	Marco De Bartoli Marsala - Tp	€ 30
Turi Bianco 2023 Catarratto	Salvatore Marino Pachino - Sr	€ 30
Catarratto 2022 Catarratto	Barraco Marsala - Tp	€ 35
Altomare 2020 Grillo	Barraco Marsala - Tp	€ 45
Cuè 2022 Moscato	Cantina Marilina Noto - Sr	€ 30
Muscatedda 2023 Moscato Bianco	Marabino Noto - Sr	€ 30
Viaria 2023 Moscato di Noto	Il Mortellito Noto - Sr	€ 30
Salina Bianco 2023 Malvasia delle Lipari e a.v.	Caravaglio Salina - Me	€ 30
Bianco M 2022 Malvasia, Catarratto, Inzolia	Eolia Salina - Me	€ 45
Zibibbo 2022 Zibibbo	Barraco Marsala - Tp	€ 35
Case Bianche 2023 Zibibbo	Enza La Fauci Mezzana - Me	€ 35

Sp 68 Bianco 2023 Albanello, zibibbo	Arianna Occhipinti Vittoria - Rg	€ 30
Inzolia dei Fornelli Insolia	Feudo Montoni Cammarata - Ag	€ 30
Sketta 2023 Grecanico	Cantina Marilina Noto - Sr	€ 35
Chardonnay 2022 Chardonnay	Planeta Menfi - Ag	€ 40
PassoBianco 2022 Chardonnay	Passopisciario Passopisciario - Ct	€ 35
Primavera 2023 Pinot Bianco, Savagnin e a.v.	I Vigneri Milo - Ct	€ 45
Etna Bianco "Puddara" 2022 Carricante	Tenuta di Fessina Rovittello - Ct	€ 60
Etna Bianco "Affiu" 2021 Carricante	Eredi di Maio Milo - Ct	€ 40
Etna Bianco "Gamma" 2021 Carricante	Federico Curtaz Milo - Ct	€ 60
Etna Bianco "Virgola" 2023 Carricante	I Vini di Luca Castiglione di Sicilia - Ct	€ 30
Etna Bianco "Nerina" 2023 Carricante, Catarratto e altre varietà	Girolamo Russo Passopisciario - Ct	€ 50
Etna Bianco 2022 Carricante	Pietradolce Solicchiata - Ct	€ 40
Munjibel Bianco 2022 Grecanico Dorato, Carricante	Frank Cornelissen Castiglione di Sicilia - Ct	€ 65

BIANCHI ITALIANI ED ESTERI

Le Oche 2021 Verdicchio	Fattoria San Lorenzo Montecarotto - Marche	€ 35
Verdicchio di Jesi “Il Bacco” 2022 Verdicchio	Fattoria Coroncino Staffalo - Marche	€ 30
Soave Castelcerino 2015 Garganega	Filippi Soave - Veneto	€ 35
Soave Calvarino 2022 Garganega, Trebbiano	Pieropan Soave - Veneto	€ 40
Ribolla Gialla 2014 Ribolla Gialla	Gravner Gorizia - Friuli Venezia Giulia	€ 120
Tristo Bianco 2018 Vitigni a bacca bianca	Marco Merli Perugia - Umbria	€ 35
Orvieto “Tragugnano” 2019 Grechetto, Procanico, Sauvignon	Sergio Mottura Viterbo - Lazio	€ 30
Greco di Tufo 2014 Greco di Tufo	Dell’Angelo Avellino - Campania	€ 30
Valentine 2022 Chardonnay	Ca’ Del Baio Treiso - Cn	€ 55
Chambaudière 2021 Melon de Bourgogne	Bruno Cormerais Saint-Lumine-de-Clisson - Francia	€ 30
Conasbrancas 2021 Dona Blanca, Godello, Albarino	Fedellos do Couto Galizia - Spagna	€ 45
“Happy Hours” Jurancon Sec 2016 Gros Manseng	Charles Hours Monein - Francia	€ 35

Riesling Loibner Federspiel 2021 Riesling	Weingut Knoll Durnstein – Austria	€ 45
Riesling Trocken 2020 Riesling	Dr Tanisch Mosella – Germania	€ 30
Mon P'tit Pithon 2023 Grenache gris, Grenache Blanc, Macabeo	Domaine Pithon Linguadoca – Francia	€ 30
L. D'Ange 2015 Sauvignon Blanc	Alexandre Bain Loira – Francia	€ 60
Pierre Blanches 2017 Mauzac, Len de l'el	Domaine de Brin Alta Garonna – Francia	€ 35
Côtes du Roussillon Le Ciste Blanc 2016 Grenache Blanc, Marsanne, a.v.	Domaine Laguerre Linguadoca - Francia	€ 40

ROSSI SICILIANI

Cerasuolo di Vittoria 2023 Nero d'Avola e Frappato	Gulfi Chiaramonte Gulfi - Rg	€ 30
CdV "Para Para" 2021 Frappato e Nero d'Avola	Poggio di Bortolone Chiaramonte Gulfi - Rg	€ 35
Sp 68 Rosso 2023 Frappato, Nero d'avola	Arianna Occhipinti Vittoria - Rg	€ 30
Rosso di Contrada "Parrino" 2020 Nero d'avola	Marabino Noto - Sr	€ 40
Siccagno 2021 Nero d'avola	Arianna Occhipinti Vittoria - Rg	€ 40
NeroMaccarj 2018 Nero d'avola	Gulfi Chiaramonte – Rg	€ 45

Lagnusa 2020 Nero d'Avola	Feudo Montoni Cammarata - Ag	€ 35
Rosso del Conte 2018 Nero d'avola e a.v.	Tasca d'Almerita Sclafani Bagni - Pa	€ 65
Frappato 2023 Frappato	Poggio di Bortolone Chiaramonte Gulfi - Rg	€ 30
Frappato 2020 Frappato	Paolo Calì Vittoria - Rg	€ 30
Il Frappato 2022 Frappato	Arianna Occhipinti Vittoria - Rg	€ 45
PassoRosso 2017 Nerello Mascalese	Passopisciario Castiglione di Sicilia - Sicilia	€ 50
Franchetti 2020 Petit Verdot, Cesanese d 'Affile.	Passopisciario Castiglione di Sicilia - Sicilia	€ 70
Etna Rosso 2021 Nerello mascalese	Pietradolce Solicchiata - Ct	€ 40
Etna Rosso 2022 Nerello Mascalese e Cappuccio	Tenuta delle Terre Nere Randazzo - Ct	€ 45
Etna Bianco "A' Rina" 2020 Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	Girolamo Russo Passopisciario - Ct	€ 40
Etna Rosso "Virgola" 2023 Nerello Mascalese	I Vini di Luca Castiglione di Sicilia - Ct	€ 35
ER "Moscamento 1911" 2020 Nerello mascalese	Tenuta di Fessina Rovittello - Ct	€ 40
Palmento&Anfora 2022 Nerello Mascalese	I Vigneri Milo - Ct	€ 40
Barone di Serramarrocco 2014 Pignatello	Barone di Serramarrocco Trapani	€ 50

Perricone del Core 2020 Perricone	Feudo Montoni Cammarata - Ag	€ 40
Hierà 2020 Alicante, Calabrese e Nocera	Carlo Hauner Salina - Me	€ 40
Addamanera 2023 Syrah, Cabernet Sauvignon	Poggio di Bortolone Chiaramonte Gulfi - Rg	€ 30
Vino Rosso 2022 Cabernet Sauvignon, Marselan	Nino Graziano Palermo	€ 45

ROSATI

Palmento di Salina 2022 Corinto Nero, Mascalese e a.v.	Caravaglio Salina - Me	€ 40
Osa 2022 Frappato - Rosato	Paolo Cali Vittoria - Rg	€ 30
Etna Rosato 2022 Nerello Mascalese	Girolamo Russo Passopisciaro - Ct	€ 30
Rosammare 2022 Nero d'Avola	Barraco Marsala - Tp	€ 35
Cerasuolo d'Abruzzo 2022 Montepulciano d'Abruzzo	Valle Reale Popoli - Pescara	€ 40

ROSSI ITALIANI ED ESTERI

Langhe Nebbiolo 2022 Nebbiolo	Burlotto Verduno - Cn	€ 35
Barbaresco Asili 2021 Barbaresco	Ca' Del Baio Treiso - Cn	€ 75
Syrah Cortona 2021 Syrah	Stefano Amerighi Cortona - Ar	€ 55
Barolo Bussia 2019 Nebbiolo	Francesco Clerico Monforte d'Alba - Cuneo	€ 65
Morgon "Le Delys" 2022 Gamay	Daniel Bouland Beaujolais - Francia	€ 40
Rouge 2019 Syrah, Mourvèdre, Grenache	D. de la Grange des Pères Aniane - Francia	€ 300
Chateauneuf du Pape "Le Tradition" 2021 Syrah, Grenache	Le Clos du Caillou Rodano - Francia	€ 70
Cubillo Crianza Tinto 2015 Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo	Lopez Heredia Haro - Spagna	€ 30
As Xaras 2021 Mencia	Fedellos Do Couto Galizia - Spagna	€ 40

SOFT DRINK - BIRRE - DOPO PASTO

Bibite Analcoliche	€ 3
Birra Tarì	€ 6
Vini Dolci	€ 8 - € 10
Amari	€ 6
Distillati	€ 8 - € 12
Caffè	€ 2
Acqua	€ 3

Coperto € 3