

RADICI



RADICI

Via di Cavana, 12, 34124 Trieste TS
Tel. +39 040 313332

www.radicitrieste.com





Seguici sui nostri canali
social per tenerti aggiornato
con tutte le novità



Radici



radici_ts

VINI BIANCHI

VINO BIANCO alla spina	25 cl € 5 / 50 cl € 9
Friulano	€ 4,2 / bottiglia € 22,5
Vitovska	€ 5,7 / bottiglia € 28,7
Malvasia	€ 5,7 / bottiglia € 28,7
Pinot Grigio	€ 4,5 / bottiglia € 24,4
Prosecco	€ 4,5 / bottiglia € 24,4
Ribolla spumantizzata	4,5 / bottiglia € 24,4

VINI ROSSI

Vino rosso alla spina	25 cl € 5 / 50 cl € 9
Cabernet Franc	€ 4,7 / bottiglia € 25,9
Merlot	€ 4,5 / bottiglia € 24,4
Pepe nero	€ 6,6 / bottiglia € 34,5
Refosco dal ped. rosso	€ 5,5 / bottiglia € 32,5

VINI BOTTIGLIA

LO STAFF CONSIGLIA:

Merlot Ros di Buri 2019 - Az. Merai	€ 59
Oltre	€ 53
(Refosco, Schioppettino, Pignolo) 2019 - Az. Specogna	
Rosso Real	€ 52
(Tazzelenghe, Merlot, Cabernet S.) 2013 - Az. Moschioni	
Tazzelenghe 2013 - Az. La Viarte	€ 52

BIANCHI

Friulano Zegla 2016 Az. Renato Keber	€ 58
Bresanka Az. Kociancic	€ 41
Malvasia Integrale Az. Vignai da Duline	€ 43
Busart Az. La Cricca	€ 37
Bianco Collio Az. Luca Kren	€ 31

ROSSI

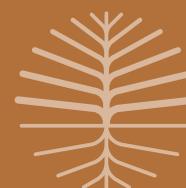
Tentazione *Merlot, Cabernet Franc,	
Cabernet Sauvignon Az. Flaibani	€ 41
Poncaia *Merlot riserva Az. Subida di Monte	€ 39,5
Cabernet Sauvignon Riserva Az. Flaibani	€ 52
Schioppettino Riserva Az. Antico Broilo	€ 56
Refosco dal Peduncolo Rosso Az. Antico Broilo	€ 40
Pinot Nero Az. Antico Broilo	€ 40
Rosso Real Az. Moschioni	€ 52
Pignolo Az. Moschioni	€ 78

MAGNUM ROSSO

Refosco dal peduncolo rosso Az. Feresin	€ 80
Icarus Az. La Cricca	€ 80
Schioppettino di Prepotto Az. Antico Broilo	€ 95
Merlot Riserva Az. La Luna Storta	€ 120

VINI DOLCI E PASSITI

Sognare *Picolit, Verduzzo Az. Giovanni Genio	€ 49
Ramandolo - Az. Micossi	€ 26
Picolit - Az. Micossi	€ 42



BIBITE

ACQUA DOLOMIA naturale/frizzante 75cl	€ 3
COCA COLA/COCA COLA ZERO/SPRITE/FANTA	€ 3,5
THE LIMONE, THE PESCA/SUCCHI DI FRUTTA /GINGERINO, CRODINO	€ 3,5
SPRIZ APEROL / CAMPARI / HUGO SPRIZ / NONINO SPRIZ	€ 5

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA BIONDA PILS	€ 6
BIRRA AGRICOLA NON FILTRATA	€ 6,5

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ANALCOLICA	€ 5
BIRRA DI MONT (Senza Glutine) BIONDA, AMBRATA, IPA, PILS, WEIZEN	33 cl € 5,5
BIRRA FOGLIE D'ERBA Freewheelin' (IPA) / Just Kids (Keller Pils) / Babél Anniversary (Pale Ale) / Hopfelia (IPA)	33 cl € 7

LIQUORI/ CAFFÈ'/COCKTAILS

CAFFÈ ILLY	€ 2,5
CAFFÈ ILLY DECAFFEINATO/ORZO/GINSENG	€ 2,5
CAPPUCCINO	€ 3,5
AMARO NONINO QUINTESSENZIA	€ 4,5
AMARI	€ 5
GRAPPE	€ 5
GRAPPA BARRICATA	€ 7,5
BABY GIN TONIC	€ 6
GIN TONIC	€ 10
AMERICANO/NEGRONI	€ 10

RADICI

Il Friuli Venezia Giulia è un territorio straordinario. In questa piccola regione esistono infatti ancora piccoli produttori che lavorano con le loro mani una materia prima locale e di qualità, seguendo ricche tradizioni e antichi saperi. La nostra storia comincia nel 2020, con la bottega e bistrot SET- Sapori Eccellenti del Territorio, piccola e originale realtà che potrete raggiungere semplicemente... attraversando la strada!

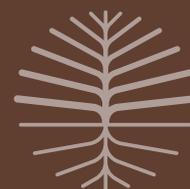
SET nasce per valorizzare i migliori prodotti artigianali della nostra bellissima regione Friuli Venezia Giulia. Dalla spesa di ogni giorno, al pranzo o all'aperitivo nel Bistrot, SET utilizza per la sua offerta solo le migliori eccellenze del territorio, rigorosamente 100% made in Friuli Venezia Giulia.

Nel 2021 la realtà diventa ancora più bella del sogno con l'apertura di Radici - ristorante pizzeria, dove abbiamo sviluppato ancora di più la nostra idea portando i sapori e le tradizioni dei prodotti del Friuli Venezia Giulia nei nostri piatti e... sulla nostra pizza, realizzata seguendo i dogmi della grande tradizione napoletana.

Forno a legna, lunga lievitazione di 48h, materie prime del territorio di eccezionale qualità. Ma non solo: da Radici potrete assaggiare alcuni dei piatti tipici della regione, tutti realizzati in maniera altamente artigianale.

Non vi resta che assaporare la differenza...

Grazie per essere qui e buon appetito!



APERITIVI / ANTIPASTI

ZEPPOLA FRITTA € 5

con prosciutto crudo e stracchino (1 pz) + G,A,E

ZEPPOLA FRITTA € 5

con salsa al ragù (1 pz) + G,A,E

ZEPPOLA FRITTA € 5

con pomodoro e pecorino (1 pz) + G,A,E

CANNOLO DI POLENTA FRITTA € 14

ripieno di baccalà con crumble di olive nere e gel di cipolla rossa caramellata + A,D

BRUSCHETTA CON VARHACKARA € 12

patate al rosmarino e formaggio Pastorut + A,G

TOMINO ALLA PIASTRA € 13

con Speck artigianale di Tolmezzo e rucola + A,G

SUPPLEMENTI €

Grana € 1,5

Bufala € 3,5

Salumi € 3,5

Mozzarella € 2,5

Verdure € 2

Tonno € 3

Acciughe € 2,5

Salame € 2

PIZZE SENZA GLUTINE SU PRENOTAZIONE *SUPPLEMENTO 2€

COPERTO € 2,5

ELENCO DEGLI ALLERGENI

A – Cereali

H – Frutta a guscio;

B – Crostacei

I – Sedano;

C – Uova;

J – Senape;

D – Pesce;

K – Sesamo;

E – Arachidi;

L – Anidride solforosa;

F – Soia;

M – Lupini;

G – Latte;

N – Molluschi

le olive potrebbero contenere tracce di nocciolo

RADICI



PIZZE BIANCHE

CRUDO DOLCE € 12,5

Fior di latte, prosciutto crudo dolce della Carnia, rucola +A,G

7 FORMAGGI DEL FVG € 16

Fior di Latte, Pastorut di Sutrio, Stracchino, Latteria stravecchio, Formadi Frant presidio Slow food, ricotta, bufala +A,G

PIZZA FRICO € 10

Fior di latte, patate, cipolla, formaggio latteria 24 mesi, pepe +A,G

BRESAOLA € 13

Fior di latte, bresaola, rucola, formaggio latteria stravecchio +A,G

MORTADELLA E PISTACCHIO € 18

Fior di latte, crema di pistacchio, mortadella, granella di pistacchio +A,G,H

PIZZA SET € 14,5

Frant alle pere – fior di latte e crema di Formadi Frant alle pere +A,G,E

VARHACKARA € 14,5

Fior di latte, Varhackara, patate, rosmarino e formaggio Latteria stravecchio 24 mesi +A,G

SALSICCIA € 12

Fior di latte, salsiccia, formaggio Tomino, formaggio Latteria stravecchio 24 mesi +A,G

COTTO E STRACCHINO € 13,5

Fior di latte, prosciutto cotto, stracchino, olive +A,G

PIZZA FRITTA RIPIENA € 12

Panzerotto fritto ripieno al salame dolce, formaggio latteria fresco, salsa tzatziki, pepe +A,G

PRIMI

CJARSONS (ravioli fatti in casa) della Carnia € 13,5

ripieni alle erbe con burro fuso e ricotta affumicata +G,A

GNOCCHI DI PATATE € 13,5

fatti in casa al ragù +G,A,E

RAVIOLI FATTI IN CASA € 16

con crema di Formadi Frant alle pere, noci e liquirizia +G,A,E,H

RIGATONI ALLA CARBONARA +A,C,G € 14,5

SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO +A € 9

ZUPPA DEL GIORNO € 12

SECONDI

POLPO AI FERRI € 20

con verdure di stagione arance, ricotta e salsa kren +D,G

TAGLIATA DI MANZO € 20

con rucola, formaggio latteria stravecchio 24 mesi e polenta +G,E

SOVRACOSCIA DI POLLO € 15

con verdure di stagione

FRICO E SALSICCIA € 16,5

con polenta +G

HAMBURGER DI CHIANINA (200g) € 16

con pane rustico fatto in casa, formaggio Pastorut e lattuga accompagnato da patatine fritte rustiche +A,G,E

RADICI



CONTORNI

PATATINE FRITTE RUSTICHE +L	€ 5
PATATE IN TECIA	€ 8
VERDURE DI STAGIONE con polenta fritta +A	€ 9
INSALATA MISTA	€ 5

INSALATONE

CEASAR SALAD	€ 15
misticanza, pomodoro, pane tostato, pollo alla piastra, salsa Caesar +A,C,G	
MISTICANZA, TROTA SALMONATA	€ 14,5
ricotta affumicata, pomodorini, cetrioli, origano +G,D	

DOLCI

TIRAMISÙ + A,G,C	€ 6
PANNA COTTA	€ 5
CJARSONS DOLCI	€ 9
DOLCE DEL GIORNO	€ 5/9

PIZZE ROSSE

MARGHERITA	€ 7,5
Pomodoro, fior di latte, basilico + A,G	
BUFALA	€ 11,9
Pomodoro, mozzarella di Bufala DOP, basilico, olio evo + A,G	
MARINARA	€ 6,5
Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo + A	
PARMIGIANA	€ 10,5
Pomodoro, fior di latte, formaggio latteria stravecchio, basilico, melanzane fritte + A,G,E	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 11,5
Pomodoro, fiori di latte, funghi al forno, prosciutto cotto + A,G,E	
CAPPERI E ACCIUGHE	€ 10,9
Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano + A,G,D	
VERDURE D'AUTUNNO	€ 11,5
Pomodoro, fior di latte, verdure di stagione + A,G	
DIAVOLA	€ 11
Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese piccante, basilico + A,G	
SPECK E STRACCHINO	€ 13
pomodoro, fior di latte, stracchino, speck artigianale della Carnia, pomodorini + A,G	
PANCETTA	€ 12
pomodoro, fior di latte, pancetta, formaggio tomino + A,G	
CAPRICCIOSA	€ 13,5
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, acciughe, origano + A,G,E	
PIZZA 'NDUJA	€ 13,5
pomodoro, nduja Calabrese, stracchino di Sutrio, spianata calabra, olive + A,G	
PIZZA RADICI	€ 13,5
Pastorut e salame - pomodoro, fior di latte, formaggio Pastorut, salame affumicato + A,G	
CALZONE AL FORNO	€ 12
pomodoro, fior di latte, ricotta fresca, prosciutto cotto + A,G	
TONNO E CIPOLLA	€ 13
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla + A,G,E,D	
CETARA	€ 15,5
Pomodoro, pomodorini essiccati, mozzarella di Bufala DOP, acciughe di Cetara, basilico + A,G,E,D	

RADICI