

ROOTS

LOUNGE &
RESTAURANT

A stylized graphic of roots in a dark green color, extending from the bottom of the letter 'T' in the word 'ROOTS'.

DINNER

Roots significa radici.

Radici che ci legano alla nostra famiglia, alla nostra terra,
ai valori che ci hanno cresciuti.

Abbiamo scelto questo nome perché tutto quello che siamo
nasce da lì: dall'amore per il cibo semplice, dall'accoglienza sincera,
dalla voglia di far sentire ogni persona parte della nostra casa.

Roots è il nostro modo di ricordare chi siamo.
E di dare a voi un posto dove tornare.
Benvenuti.

DINNER MENU

ANTIPASTI

Tris di tartare (salmone, tonno, branzino)
28.-

Polpo, spuma di stracciatella, croccante al pistacchio e olio di Lemon-Grass
26.-

Foie-grass d'anatra, pan brioche al pepe di Sichuan, gelatina ai frutti rossi
e sformato di mela verde al calvados
34.-

Battuta di vitello, tuorlo croccante alle mandorle, tartufo nero estivo, salsa allo yogurt all'aneto
28.-

Tortino di patate e carote con salsa leggera allo zenzero ed erba cipollina
21.-

PRIMI

(Senza glutine + 3 CHF)

Risotto al lime con crudo di gamberi e crema di stracciatella
25.-

Linguine al nero di seppia, bocconcini di scorfano, bisque e bottarga di muggine
28.-

Spaghetti di "Gagnano" alle vongole veraci
28.-

Gnocchi di patate con sfilacciato di manzo, riduzione al merlot e scaglie di pecorino
24.-

Paccheri con crema di zucchine, chips di zucchine marinate, maggiorana e ricotta salata
22.-

SECONDI

Fritto misto di mare, zucchine e salsa aioli
38.-

Trancio di tonno in crosta di pistacchio e mandorle, insalatina di mango e cetrioli e patè di avocado
42.-

Ribeye di manzo con spuma di patate al lemongrass, burro aromatizzato al lampone e menta e sugo di carne
42.-

Controfiletto di vitello, insalata tiepida di pomodorini e pesche, salsa leggera al basilico e pinoli tostati
44.-

Ratatouille di verdure, burratina di bufala e pesto di menta
28.-

MENÙ BABY

Pasta o gnocchi (pomodoro / bianca / ragù)
12.-

Cheesburger e patatine
15.-

Pizza margherita Baby
10.-

DOLCI

(fatti in casa)

Tiramisù al pistacchio
10.-

Cheesecake (frutti rossi, caramello salato o pera e lime)
10.-

Mousse al cocco con polvere di lime e duo di mango
10.-

PIZZE GOURMET

Tonnarella

Crema di cipolla caramellata fatta in casa, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, all'uscita tonno fresco, patè di olive nere, basilico e olio extra-vergine

29.-

Riccia

Focaccia, insalata riccia, pomodori rossi e gialli, acciughe del mar cantabrico, bocconcini di bufala e olive nere

28.-

Salmone e lime

Mozzarella, all'uscita salmone fresco, robiola pastorizzata e scaglie di lime

28.-

Tartufella

Mozzarella di bufala, grana, basilico, all'uscita crudo di manzo "sale e pepe" e tartufo nero

33.-

Roots

Tronchetto di pizza ripiena, ricotta e noci, all'uscita bresaola, mousse di ricotta, sbriciolata di noci, basilico e olio extra-vergine

28.-

PIZZE CLASSICHE

Marinara rivisitata Pomodoro, pomodorini rossi, aglio, origano, basilico e olio extra-vergine	13.-
Margherita Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, basilico e olio extra-vergine	15.-
Prosciutto Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, prosciutto cotto, basilico e olio extra-vergine	19.-
Nduja e salsiccia Pomodoro, crema di nduja calabra, salsiccia, filamenti di peperoncino, basilico e olio extra-vergine	22.-
Diavola Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, salame piccante, basilico e olio extra-vergine	21.-
Capricciosa Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi sott'olio, all'uscita patè di olive nere, basilico e olio extra-vergine	25.-
4 stagioni Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, prosciutto cotto, salame napoli, funghi freschi, carciofi sott'olio, basilico e olio extra-vergine	25.-
Ortolana Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, verdure grigliate, basilico e olio extra-vergine	20.-
Napoli Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, acciughe del mar cantabrico, capperi, olive nere, basilico e olio extra-vergine	25.-
Wurstel e patatine Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, wurstel e patatine fritte	20.-

Ligure

Pesto di basilico, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, bocconcini di bufala, pomodorini rossi e gialli, basilico e olio extra-vergine

22.-**Valtellina**

Mozzarella, formaggio grana 24 mesi, all'uscita bresaola, rucola e grana

22.-**Pistacchio e mortadella**

Crema di pistacchio, mozzarella, formaggio grana 24 mesi, all'uscita fior di mortadella, burrata, basilico, granella di pistacchio e olio extra-vergine

25.-**4 formaggi**

Mozzarella, formaggio grana 24 mesi, taleggio, all'uscita fonduta di zola, basilico e olio extra-vergine

21.-**Radicchio e zola**

Pomodoro, formaggio grana 24 mesi, mozzarella, radicchio, all'uscita fonduta di zola, basilico e olio extra-vergine

21.-**Crudaiola**

Focaccia con rucola, pomodorini rossi, bocconcini di bufala, scaglie di grana 24 mesi e olio extra-vergine

22.-**Salsiccia e friarielli**

Provola affumicata, salsiccia campana, friarielli, all'uscita cialde di grana 24 mesi e olio extra-vergine

22.-**Salsiccia e patate**

Provola affumicata, formaggio grana 24 mesi, patate, salsiccia campana, basilico e olio extra-vergine

22.-**Pere e taleggio**

Mozzarella, formaggio grana 24 mesi, pere tagliate a fette, taleggio, all'uscita miele, basilico e olio extra-vergine

22.-

segui la nostra pagina instagram e taggaci nelle storie

