

Radici
PIZZERIA AGRICOLA

MENU



Benvenuti a "Radici Pizzeria Agricola"

Il nome riflette il nostro profondo impegno verso la sostenibilità e la qualità dei prodotti. Perché ***Agricola****? Perché crediamo nel potere della terra, degli orti locali, e nell'importanza di coltivare ciò che serve per deliziare i nostri clienti.*
Ogni giorno, selezioniamo con cura ingredienti provenienti dai nostri orti, garantendo freschezza e sapor unici nelle nostre pizze.
Ma non è solo una questione di gusto straordinario.
È un impegno per l'ambiente, per la comunità e per un'esperienza gastronomica che va al di là del piatto.
Parte dei nostri prodotti agricoli a kmo viene persino destinata alla vendita al dettaglio, affinché possiate portare a casa la stessa qualità che amate nelle nostre pizze.
Siamo orgogliosi di promuovere uno stile di vita sano, sostenibile e legato alle radici della nostra comunità.
Coinvolgiamo produttori autentici del Sannio per riscoprire sapori veri in piena armonia con la nostra Terra.
Grazie per essere parte della nostra storia.

www.radicipizzeriagricola.it

NB: le nostre ricette possono contenere sostanze allergeniche.

Consultare la tabella degli allergeni sulla copertina


Radici
PIZZERIA AGRICOLA
DATTERINO SCHIACCIATO
1000g
COLTIVATO IN TERRA PIETRELCINESE
Radici
PIZZERIA AGRICOLA
DATTERINO SALSATO
430g
COLTIVATO IN TERRA PIETRELCINESE
Radici
PIZZERIA AGRICOLA
PASSATA DI POMODORO
COLTIVATO IN TERRA PIETRELCINESE



CONSERVE

PASSATA DI POMODORO

peso netto 700 gr / euro 2,80

DATTERINO SALSATO

peso netto 430 gr / euro 2,60

DATTERINO SCHIACCIATO ROSSO

peso netto 500 gr/ euro 5,00
peso netto 1000 gr / euro 6,00

DATTERINO SCHIACCIATO GIALLO

peso netto 500 gr/ euro 6,00
peso netto 1000 gr / euro 7,00

POMODORO PELATO

peso netto 1000 gr / euro 6,00

OLIO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA PIETRELCINESE

Qualità Ortice - Serie Oro -

peso netto 50 cl / euro 10,00

Visita il nostro shop online
www.radicipizzeriagricola.it



IL CARCIOFO DI PIETRELCINA

PRESIDIO SLOW FOOD

Nel beneventano, in un paesaggio dolce e aperto percorso dal fiume Tammaro, sorge arroccato il borgo medievale di Pietrelcina. Nonostante i terreni siano avari di acque irrigue, Pietrelcina è da sempre conosciuto come borgo agricolo, grazie ad alcune produzioni caratteristiche.
Tra le distese di grano e tabacco, ha trovato qui il suo habitat ideale una particolare varietà di carciofo, introdotta intorno al 1840 da un prefetto originario di Bari. I terreni freschi, profondi e ben areati hanno creato le condizioni ottimali per la coltura di questa varietà molto tenera e dal sapore delicato, che oggi rappresenta un prodotto simbolo del borgo.

La pianta del carciofo di Pietrelcina è a fusto eretto e può raggiungere anche gli 80 cm di altezza. Il capolino ha brattee verdi e sfumature viola, che si accentuano ancora di più grazie alla tecnica tradizionale della copertura. Secondo questa tecnica, i coltivatori ricoprono i capolini con le foglie superiori della pianta, in modo che diventino molto più teneri e carnosi, oltre che più colorati. Il capolino centrale (mammarella) si aggira intorno a 10-15 cm di diametro, mentre i capo- lini secondari hanno dimensioni più ridotte. Il carciofo di Pietrelcina si è così adattato alla scarsità di acqua nella zona, da non richiedere nessuna irrigazione aggiuntiva.
Gli impianti nascono da sempre dai i germogli prodotti dalla base della pianta, i carducci, gli esemplari migliori, prelevati e trapiantati in campo solitamente a fine settembre.

Tutto il lavoro in campo è svolto a mano, dal diserbo estivo alla scarducciatura autunnale e infine alla raccolta, che inizia dalla prima metà di aprile e termina a fine maggio, in base all'andamento climatico delle singole annate. I capolini sono raccolti singolarmente e legati in fasci da 4 o 8 capolini. L'operazione di legatura, detta "ammazzamento" è fatta secondo un procedimento tradizionale: ogni mazzetto è composto da quattro mammarelle, dette anche "cimarole", legate con dei giunchi, detti "vinchi" in dialetto, che si raccolgono lungo le sponde del vicino fiume Tammaro.


Radici
PIZZERIA AGRICOLA
AMARO AL CARCIOFO
DI PIETRELCINA
DOLCEZZA E DELICATEZZA DAL GUSTO
AMARO CHE CARATTERIZZA GRAN
PARTE DEI CARCIOFI DI PIETRELCINA

I NOSTRI PRODOTTI

Carciofo di Pietrelcina
Presidio Slow Food

Amaro al carciofo di Pietrelcina 24
Estratto di carciofi di Pietrelcina Presidio Slow Food

Patè di carciofi di Pietrelcina 6
Carciofo di Pietrelcina Presidio Slow Food

Carciofini sott'olio di extravergine di oliva Ortice serie oro Radici 10
Carciofo di Pietrelcina Presidio Slow Food

Visita il nostro shop online
www.radicipizzeriagricola.it



ANTIPASTO

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	14
FOCACCIA CON AROMI	3

Servizio/coperto 2,50/ persona



FRITTURA

ARANCINO CLASSICO — 2
passata di pomodoro e datterino salsato Radici, riso, fiordilatte di Agerola, formaggi e salumi misti

CROCCHE' DEL NOSTRO ORTO — 2
patate del nostro orto, formaggi , fiordilatte di Agerola e pepe

FRITTATINA CACIO E PEPE — 5
bucatini, besciamella, provola di Agerola, pecorino e pepe
IN USCITA: crema di cacio e pepe e scaglie di tartufo fresco invernale locale

FRITTATINA DI ZUCCA — 3,5
bucatini, besciamella, provola di Agerola, pecorino e pepe
IN USCITA: crema di cacio e pepe e scaglie di tartufo fresco invernale locale

RICOTTINA SIGNATURE — 2,5
ricotta di Paestum, salame artigianale di Castelpoto, formaggi misti

PRIMOSALE IMPANATO E FRITTO — 5
primosale impanato con pane grattuggiato e semi di sesamo con crema di parmigiano e confettura di fichi

PATATE FRITTE — 4,5

VEGETARIANO



DOPPIA COTTURA

panetto di pizza prima fritto, successivamente condito e infine asciugato al forno croccacante esternamente,morbido internamente

MONTANARA RADICI SIGNATURE 12

4 tipi di pomodori Radici cotti nel forno a legna a bassa temperatura, bufala campana DOP, parmigiano e pecorino

PROVENZALE RADICI 12

quattri tipi di pomodoro del nostro orto cotti nel forno a legna a bassa temperatura,capperi di salina, alici di cetara, olive nere taggiasche e origano selvatico biologico di Salina

VEGETARIANO



LE NOSTRE MARGHERITE

Carta delle Margherite

MARGHERITA — 6,5
fiordilatte di Agerola, pomodoro pelato a mano e datterino salsato Radici

MARGHERITA RADICI — SIGNATURE — 10
4 tipi di pomodoro Radici cotti al forno a legna, bufala campana DOP,parmigiano e pecorino in cottura

MARGHERITA BUFALINA — 8,5
base bianca, datterini rossi schiacciati Radici, bufala campana DOP

MARGHERITA COSACCA — 6,5
pomodoro pelato e datterino salsato Radici, crema di pecorino romano e parmiggiano

MARGHERITA DOC — 8,5
pomodori pelati e datterino salsato Radici, bufala campana DOP

Pizza a ruota di carro - Supplemento — +2
su richiesta

Cartone d'asporto su richiesta — +0,30

VEGETARIANO



TONDA CLASSICA

Non sono ammesse modifiche significative o stravolgimenti alle pizze.
Massimo un'aggiunta o una rimozione! Grazie

NAPOLI — 5,5
pomodoro pelato e datterino salsato Radici, aglio, origano selvatico biologico di Salina

PROVENZALE RADICI — 9
4 tipi di pomodoro Radici cotti al forno a legna a bassa temperatura ,
alici del Cantabrico, olive taggiasche, capperi di salina,origano selvatico biologico

DIAVOLA — 9
pomodoro pelato Radici e datterino salsato Radici, fiordilatte di Agerola,
salsiccia piccante locale

DIAVOLA RADICI — SIGNATURE — 11
crema di pomodori secchi Radici, bufala campana DOP,
salame spalmabile piccante di Castelpoto, ciuffi di ricotta di Paestum, miele di castagno biologico

PROVOLA E PEPE RADICI — 8
4 tipi di pomodori Radici cotti in forno a legna, provola affumicata di Agerola e pepe

Pizza a ruota di carro - supplemento - +2

Cartone d'asporto su richiesta +0,30

VEGETARIANO

PIZZA DELLA SETTIMANA

La creatività incontra la stagionalità.
Ogni settimana una nuova pizza, realizzata con ingredienti, come da nostra filosofia , che seguono il ritmo delle stagioni

AGLIANICO E FRIARIELLI 11

crema di friarielli, pomodorini schiacciati Radici gialli e rossi cotto in forno a bassa temperatura con mosto di Aglianico, fiordilatte di Agerola, salame spalmabile piccante di Castelpoto

AREA DI PUGLIA 12

broccolo barese in doppia consistenza (in crema e gratinato al forno), burratina, alici di Cetara, lamelle di mandorle

BENEVENTANA 10

fiodilatte di Agerola, pomdorini datterino rosso e giallo schiacciato Radici, salsiccia piccante locale, ciuffi di ricotta di Paestum

CAPRICCIOSA RADICI 11

pomodoro pelato a mano Radici, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto artigianale, funghi champignon, salame Napoli artigianle,olive taggiasche,formaggi misti, carciofini sott'olio di oliva extravergine Radici PRESIDIO SLOW FOOD

Pizza a ruota di carro - supplemento - +2

SLOW FOOD VEGETARIANO

CASERTANA — 10
fiordilatte di Agerola, friarielli del nostro orto spadellati con aglio,olio e peperoncino, salsiccia rossa di Castelpoto

5 FORMAGGI — 9
fiordilatte di Agerola, gorgonzola, provolone piccante, crema di caciocavallo, emmental

NOCI E CAPOCOLLO — 12
noci tostate in doppia consistenza, crema di caciocavallo stagionato in grotta, provola di Agerola, capocollo artigianale del Sannio, crosta di pecorino stagionato in grotta su corncione

PUCINARA — 10
crema di pomodori secchi,fiordilatte di Agerola, datterini gialli schiacciati Radici, stracciata di bufala, tarallo napoletano sbriciolato

PROFUMI DI BOSCO — 12
crema di castagne, fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli spadellati, Grifon Speck stagionato e mosto cotto di Aglianico,conciato romano Presidio Slow Azienda Agricola "LE CAMPESTRE"

Pizza a ruota di carro - supplemento - +2

SLOW FOOD VEGETARIANO

SALSICCIA E PATATE IN CENERE!! 10

provola di Agerola, patate del nostro orto con rosmarino cotte sotto cenere in forno a legna,salsiccia rossa di Castelpoto

SANNIO 10

bufala campana DOP, datterini gialli schiacciati Radici, rucola, prosciutto crudo di Parma Doppia Corona,crema di grana padano DOP stagionato 14 mesi

WURSTEL E PATATE 8,5

fiordilatte di Agerola, wurstel artgianale del Sannio, patatine fritte

ZUCCA & TARTUFO 14

crema di zucca del nostro orto, fiordilatte di Agerola, salsiccia fresca rossa di Castelpoto, funghi porcini ,scaglie di Tartufo fresco invernale locale

ZUCCA AL PEPERONCINO 12

crema di zucca del nostro orto, provola di Agerola, zucca del nostro aromatizzata al pepeperoncino, salsiccia fresca rossa di Castelpoto, semi di zucca tostati e crema di parmigiano/pecorino

Pizza a ruota di carro - supplemento - +2

Cartone d'asporto su richiesta +0,30

VEGETARIANO



CALZONI

Calzoni al forno,impasto classico

CALZONE SANNITA 9,5

ricotta di Paestum, provola di Agerola, salame artigianale locale, pecorino romano, basilico del nostro orto e pepe

CALZONE RICCIA E LICELLA 10

scarola riccia del nostro orto, alici del cantabrico, olive taggiasche, capperi di salina e provola di Agerola

VEGETARIANO



SENZA GLUTINE

Antipasti,impasti e dessert senza glutine

ARANCINO CLASSICO — 2,5
passata di pomodoro e datterino salsato Radici, riso, fiordilatte di Agerola, formaggi e salumi misti

CROCCHE' DEL NOSTRO ORTO — 2,5
patate del nostro orto, formaggi, pepe, fiordilatte di Agerola e salame artigianale di Castelpoto

RICOTTINA SIGNATURE — 3
ricotta di Paestum, salame artigianale di Castelpoto, formaggi misti

PRIMOSALE IMPANATO E FRITTO — 5
primosale impanato con pane grattuggiato e semi di sesamo, crema di parmigiano DOP e confettura di fichi

PATATE FRITTE — 5

PANE SENZA GLUTINE — 2

SENZA GLUTINE

Antipasti,impasti e dessert senza glutine

MARGHERITA 9
fiordilatte di Agerola, pomodoro pelato a mano e datterino salsato Radici

MARGHERITA RADICI SIGNATURE 13
4 tipi di pomodoro Radici cotti al forno a legna, bufala campana DOP,parmigiano e pecorino in cottura

DIAVOLA 11
pomodoro pelato Radici e datterino salsato Radici, fiordilatte di Agerola, salsiccia piccante locale

CASERTANA 13
fiordilatte di Agerola, friarielli del nostro orto spadellati con aglio,olio e peperoncino, salsiccia rossa di Castelpoto

SALSICCIA E PATATE IN CENERE!! 10
provola di Agerola, patate del nostro orto con rosmarino cotte sotto cenere in forno a legna,salsiccia rossa di Castelpoto

SANNIO 13
bufala campana DOP, datterini rossi schiacciati Radici, rucola, prosciutto crudo di Parma Doppia Corona Serie Oro,scaglie di grana padano 12 mesi

ZUCCA & TARTUFO 14
crema di zucca del nostro orto, fiordilatte di Agerola, salsiccia fresca rossa di Castelpoto, funghi porcini ,scaglie di Tartufo fresco invernale locale

VEGETARIANO



DESSERT

Dolci artigianali di nostra produzione

TIRAMISU'

Classico 6

Ganache al Cioccolato fondente 6,5

Caramello Salato 6,5

CHEESECAKE

Cotta,ricetta americana

Bianca con Ganache cioccolato fondente 6

Frutti di bosco 6

Caramello Salato 6

FLAN AL CIOCCOLATO 6

Con gelato alla vaniglia

DOLCE DEL GIORNO

BIBITE

ACQUA NAT-FRIZ.	2,5
COCA-COCA ZERO-FANTA	3
COCA-COCA ZERO BIO SIBA	3,5
TEA BIO LIMONE-PESCA	3,5
CAFFE'	1

AMARI & DISTILLATI

Amaro Radici al carciofo *estratto di carciofo di Pietrelcina PRESIDIO SLOW FOOD*	4
Amaro	3
Limoncello	3
Grappa	4
Rum	5
Whiskey	5

Servizio/coperto euro 2,50/persona

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta e guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di agagiù, di pecan e del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

tel. +39 351 9190762
www.radicipizzeriagricola.it