

Roots:

Welcome to Roots,
where discovery begins
with the stories and
recipes of women from
all over the world.

*Our current menu is inspired by our
culinary trainees:*

Fatima, Morocco

Ilham, Morocco

Ilknur, Turkey

Rita, Ghana

Samira, Ghana

F: Fatima, Marocco

Fatima racconta con nostalgia dei ricordi che la riportano al suo paese natale, il Marocco, in particolare durante le celebrazioni dell'EID. Ricorda come sua madre la svegliava all'alba per preparare insieme il Rgiaf per tutta la famiglia. Ha sempre avuto una passione profonda per la cucina, radicata nel suo cuore. Arrivata in Italia con l'obiettivo di aprire un ristorante, Fatmira desidera far conoscere la cucina marocchina anche in Italia.

“Per me la cucina è un'arte, perché uno che ama quest'arte può dare troppo”

I: Ilham, Marocco

Il viaggio di Ilham è iniziato nella città di Casablanca, in Marocco, dove la nonna le ha insegnato l'arte della preparazione del pane, perfezionando l'impasto prima che fosse pronto per essere infornato, ed è proseguito in Sicilia, un luogo che le sta molto a cuore. Nella sua cucina, combina ingredienti marocchini e italiani per creare piatti come gli Arancini di couscous che ha portato nel menu di Roots.

“Il mio cuore e la mia anima vive su questo piatto che racconta il mio viaggio”

I: Ilknur, Turchia

Ilknur, con oltre dieci anni di esperienza nella gestione di un ristorante tradizionale, è arrivata in Italia un anno fa. Ancora provata dalle conseguenze del devastante terremoto che ha colpito il suo paese, Ilknur porta con sé una profonda determinazione a ricostruire la sua vita e la sua carriera. Con l'aspirazione di trasformare la sua formazione presso Roots in una carriera significativa nel settore della ristorazione, il viaggio di Ilknur incarna la resilienza, radicata nei sapori e nella tradizione delle sue origini turchi.

“Quando avevo 15 anni ho preparato il mio primo piatto, il bulgur, e l'ho fatto per la mia famiglia. È così che ho iniziato ad amare la cucina.”

R: Rita, Ghana

Rita ha sviluppato una passione per la cucina fin da bambina, grazie alla zia che le insegnava a preparare il riso jollof con i fagioli in Ghana. Questo piatto ha lasciato un'impressione duratura su di lei, alimentando la sua passione per la cucina e la sua connessione con le sue radici africane. .

"Waakey mi ricorda il sapore del jollof con fagioli di mia zia. Da allora, non sono più riuscita a provare il Jollof con lo stesso sapore."

S: Samira, Ghana

Il viaggio culinario di Samira è iniziato in Ghana, quando da piccola cucinava piatti a base di verdure. Dopo aver scoperto Roots due anni fa, ha colto l'opportunità di approfondire le competenze in cucina. Con un background nel settore della ristorazione, è pronta ad apprendere nuove competenze e ad esplorare nuove prospettive culinarie.

"Quando mia madre cucinava il riso c'era gioia nella nostra cucina perché era il mio cibo preferito. Amo tutto ciò che è riso."

Da condividere

38€ a persona

Dall'Aria Mediterranea della Turchia
Mercimek Koftesi, Acuka ¹, Haydari ²

Dal Mercato del Marocco
Maakouda ³, Salsa di Zaalouk

Dall'Orto del Ghana
Gombo, Yam Pottage

A seguire

Green Goddess Egusi ⁴
Una zuppa cremosa e vibrante con semi di melone e un uovo all'occhio di bue

con

Cuore e Anima ⁵
Arancino di coucous con salsa di chermoula

O

Giocare in Casa
Spiedini di pollo e agnello con peperoni e pomodori

con

Waakye
Riso con fagioli e foglie di sorgo

Black Pepper Sauce

E per finire

Sellou ⁶
Pasticcino di mandorla, sesamo e miele

Nkatie ⁷
Caramelle alle arachidi

Per mia figlia ⁸
Torta di kadayıf con ricotta e mozzarella

Allergeni

1. Frutta secca
2. Lattosio
3. Lattosio, glutine, uova
4. Uova
5. Lattosio, glutine, uova
6. Frutta secca
7. Frutta secca
8. Lattosio, glutine

R:

 Esempi di leadership e
di imprenditoria femminile in campo vinicolo

Bolicine

Cà Rovere  42€
Metodo Classico Brut Millesimato 2019
Garganega, Chardonnay

Cà Rovere  38€
Metodo Classico Brut Rosè Millesimato 2018
Garganega, Chardonnay, Pinot Nero

Cà Rovere  42€
Metodo Classico Nature Millesimato 2017
Garganega, Chardonnay

Villa Corniole  38€
Salisa Metodo Classico Brut Millesimato
2019 Trento D.O.C
Chardonnay

Fabrice Bertemes Champagne 80€
Racines Brut Premier Cru
Chardonnay, Pinot Noir - Montaigne de Reims

Morel Champagne Brut  90€
Pinot Noir - Cote des Bar, Les Riceys

Giorgi  6€ 19€
Cuvée Eleonora Giorgi Extra Dry
Pinot Nero

Lambrusco

Cantina Zucchi  19€
Etichetta Bianca Lambrusco di Sorbara D.O.C.
Lambrusco di Sorbara

Cantina Zucchi  18€
Marascone Lambrusco di Modena D.O.C.
Lambrusco Salamino

R:

Bianchi

Marchesi di Barolo 	7€	24€
Bric Amel Langhe Bianco D.O.C 2022 <i>Arneis, Chardonnay, Sauvignon</i>		
Allegrini 	8€	28€
Oasi Mantellina Lugana D.O.C 2022 <i>Turbona, Cortese</i>		
Villa Corniole 	6€	22€
Chardonnay Trentino D.O.C 2021		
Felluga Russiz Superiore 		32€
Friulano Collio D.O.C 2022		
Felluga Russiz Superiore 		32€
Pinot Bianco Collio D.O.C 2022		
Tiberio 		30€
Pecorino D.O.C 2022		
Tiberio 		25€
Trebbiano d'Abruzzo D.O.C 2022		
Villa Corniole 		27€
Pinot Grigio Ramato Dolomiti I.G.T 2020		
Marta Valpiani 		26€
Madonna dei Fiori Romagna Albana D.O.C.G 2022		
Villa Corniole 		27€
Gewürztraminer Trentino D.O.C 2022		
Poggio al Tesoro 		32€
Solosole Vermentino Bolgheri D.O.C 2021		

Rosati

Tenute Olbios 		30€
Cavè Cannonau di Sardegna Rosato D.O.C 2021		

R:

Rossi

Corte Moschina ✿ Valpolicella D.O.C 2022 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	6€	22€
Marta Valpiani ✿ "Rio Pietra" Romagna Sangiovese D.O.C 2019	6€	22€
Marchesi di Barolo ✿ Rurè Barbera D'Asti DOCG 2022	7€	24€
Felluga Russiz Superiore ✿ Merlot Collio D.O.C. 2020		34€
Felluga Russiz Superiore ✿ Cabernet Franc Collio D.O.C. 2021		35€
Tiberio ✿ Montepulciano D'Abruzzo D.O.C 2021		27€
Tenute Olbios "Amur" ✿ Muristellu Rosso dei Colli del Limbara I.G.T 2021		33€
Villa Corniole ✿ Lagrein D.O.C 2020		28€
Marchesi di Barolo ✿ Barolo Tradizione D.O.C.G 2017		75€
Marchesi di Barolo ✿ Michet Nebbiolo d'Alba D.O.C 2021		27€
Corte Moschina ✿ Valpolicella Ripasso D.O.C Superiore 2021 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>		33€

R:

Birra

La Mi' Turba 75 cl 14€
stile Tripel, cruda, non filtrata, non rifermentata

La Mi' Bionda 75 cl 12€
bassa fermentazione, cruda, non filtrata, non rifermentata

La Mi' Ambra 75 cl 12€
stile belgian ale, cruda non filtrata

Cocktail

Gin Tonic 10€

Zobo Spritz 6€

Analcolico

Zobo juice Nigeriano 4€

Succo di zenzero di Camerun 4€

Bevande

Acqua Naturale 3€

Acqua Frizzante 3€

Coca-Cola 3€

Ginger Beer 3€

Coca-Cola Zero 3€

Tonic Water 3€

Caffè

Caffè 1,50€
deca, orzo, ginseng

Caffè mono origine Etiopia 2€

Digestivi Nonino ✿

Amaro Quintessentia 4€

Prunella Mandorlata 4€

Grappa Bianca 5€
Monovitigno Merlot

Grappa Invecciata 5€
Monovitigno Chardonnay 12 mesi in barriques

Gioiello Acquavite di Miele di Acacia 6€

Roots:

Wi-Fi

Network:

Coworking_Roots

Password:

SpreadRoots