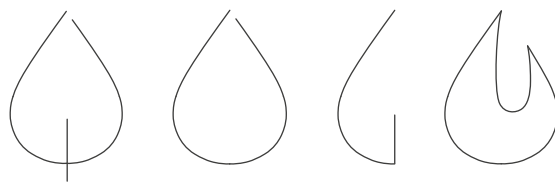


elementı

Menu



La **terra**,

l'elemento con cui ognuno di noi è a più stretto contatto.

L'**acqua**,

è rappresentata nella sua purezza e nella sua essenza dal movimento.

L'**aria**,

si fa portavoce della fantasia creativa che accende ogni elaborazione gastronomica.

Il **fuoco**,

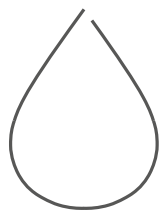
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

Terra, Acqua, Aria e Fuoco sono gli **Elementi** naturali che mi rappresentano e che si uniscono per dare luce al mio nuovo progetto.

Il risultato è un'esperienza equilibrata, ricca e plurale in cui il filo conduttore è l'amore per il buon cibo e il rispetto per la materia prima.

"Nella mia cucina non c'è l'intento di stupire, ma più quello di creare un'emozione e una memoria. La memoria del buono e semplice, con quel tocco di creatività e leggerezza che fa parte del mio stile di vita."

— Giovanni D'Alitta



acqua

Benvenuti della cucina

Pane Matera, grissini, cracker fatti in casa e olio di Casa Mia ¹

Crudo di seppia, passatina di ceci, mele golden, scalogno e crescione ⁴⁻¹³

Bottoni di baccala e pummarola, salsa ai porcini e finocchietto selvatico ¹⁻³⁻⁴⁻¹²

Capesante rosolate, crema alla zafferano, pak choi e salsa all'arancia ¹⁻⁴⁻⁷

Predessert

Dolce Esotico ³⁻⁷⁻⁸

Piccola pasticceria ⁷⁻⁸

Menu 75

**I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo*



aria

Benvenuti della cucina

Pane Matera, grissini, cracker fatti in casa e burro della malga Val di Rabbi 1-7

Tartare di cervo, burrata pugliese, olive verdi e pane aromatico di bosco 1-6-7-10

Plin al tuorlo d'uovo ripieni di Trentigrana, speck, mortandela della Val di Non
serviti con consommé di gallina e mele fuji 1-3-7-9

Porchetta di coniglio alle prugne ed anacardi, caponata autunnale e salsa alla cacciatora 1-7-8

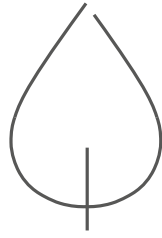
Predessert

Cioco&Lampone 1-3-7-8

Piccola pasticceria 7-8

Menu 75

**Il menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo*



terra

Insalata aromatica, lampone, formaggio di malga, fiori eduli e sfoglia di pane Matera 1-6-7-10

16

Risotto vialone nano alla zucca e rosmarino e n'duja vegana al peperone crusco 7-9-12

18

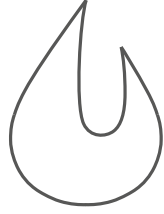
Passatina di fave, cierchie ripassate, olive Taggiasche e lampascioni 1-13

14

Uovo Morbino biologico, spuma di topinambur, estratto di dragoncello e crumble 1-7-10

18

**I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo*



fuoco

Carpaccio di manzo di Fassona, pan brioche all'olio gardesano, crema all'aglio e rafano fresco 1-6-7-10

18

Spaghetto Felicetti Matt al cacio, pere e pepe di Sarawak 1-7-12

Lo spaghetto è diventato nel tempo il mio piatto icona per chi volesse assaggiarlo può aggiungerlo nel suo menu

18

Zuppetta di moscardini alla mediterranea con verdure, panella di ceci fritta e germogli 4

26

Tagliata di Manzo Canadese, patate novelle e caponata di verdure autunnali e jus di vitello

30

Servizio e prodotti fatti in casa 3

Dolci

Cioco&Lampone

Mousse al cioccolato al 75%, biscuit al cacao e caramello e sorbetto al lampone ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

14

Dolce Esotico

Dacquoise alle mandorle, latte di cocco, curd al mango e spuma al passion fruit ³⁻⁷⁻⁸

12

Autunno

Gelato alla ricotta del caseificio, passatina di fichi, kataifi e mosto d'uva cotto ¹⁻⁷

12

Sorbetti e gelati fatti in casa ¹⁻⁷

8

Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

Serviti con mostarde, noci, miele e pan speziato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

da 3 e 5 pezzi

12-18

Allergeni

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI