



elementi

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

Benvenuto della cucina

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

Crudo di seppia di Santo Spirito, mugnoli selvatici, mandorla e limone 4-12

Bottoni di baccala, crema di patate, taralli al grano arso e peperone crusco 1-3-4-7-12

Lavarello croccante, spinaci di montagna, agretti e riduzione d'arancia 4-8

Pre-dessert

### **Arachidi e Mandarino**

Cremoso alle arachidi, banana bread, caramello salato,  
riduzione di birra del bosco e sorbetto al mandarino 1-7-8

Piccola pasticceria 7-8

Menu

75



aria

Benvenuto della cucina

Pane Matera, grissini, cracker fatti in casa e burro della malga di Peio 7

Speck d'anatra affumicato, asparagi grigliati e cialda di ribes rosso 6-7-10

Plin di sfoglia al ripieno di mortandela e speck, salsa al Trentigrana e sugo d'arrosto 1-3-7-9

Quaglia arrostita, topinambur tostati, estratto di ortica, salsa allo chardonnay 7-8-12

Pre-dessert

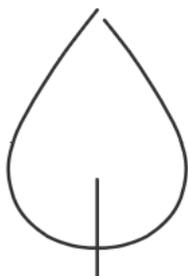
**Esotico al Cocco**

Chutney speziato, sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-7-8

Piccola pasticceria 7-8

Menu

75



terra

## Asparagi di Zambana

Asparagi bianchi, fragole candonga della Basilicata, anacardi e olive nere 8

14

Ravioli di coda di bue alla vaccinara, crema di asparagi croccanti e pinoli tostiti 1-3-7-8

18

Rollè di agnello nostrano In crosta di funghi, asparagi e crema di erba orsino 1-7

28

Dessert

### **Cheese Cake su stecco**

Agli asparagi lampone e croccante al cioccolato bianco

12

Menu

65



fuoco

Crudo di Seppia di Santo Spirito, mugholi selvatici, mandorla e limone 4-12

16

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 degustazione

18

Risotto Vialone nano ai carciofi, salsa al teroldego e cotechino di nostra produzione 7-12

18

Trota Salmonata alla griglia, salsa ai porcini, baccala e finocchietto selvatico 4-7-12

24

Uovo morbido biologico, asparagi di Zambana, pancetta di nostra produzione 1-3-7

20

Lingua salmistrata di vitello, purea di patate affumicato, salsa all'ortica e agretti 7-10

22

Fracosta di Manzo Canadese, patate arrostate, caponata di verdure di stagione 5-9-12

34

Servizio e prodotti fatti in casa 3

# Menu dolci

## **Esotico al Cocco**

Chutney speziato, sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-7-8

12

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

## **Carda-Moka**

Bavarese al caffè e cardamomo, biscuit al cacao, fondente e gelato al mascarpone 1-7-8

10

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

## **Arachidi e Mandarino**

Cre moso alle arachidi, banana bread, caramello salato,  
riduzione di birra del bosco e sorbetto al mandarino 1-7-8

12

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 euro

## **Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7**

8

## **Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali**

Serviti con mostarde, 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