



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, mugholi selvatici, mandorle e limone 4-8-12

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

Branzino croccante piselli, fave, pomodorini e guazzetto al lemon-grass 4-7-12

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

70



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 salsa al tuorlo e arance 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, estratto di erbe del nostro orto, salsa allo chardonnay 7-8-12

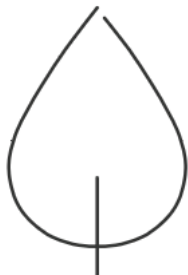
Pre-dessert

Esotico al Cocco

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

Piccola pasticceria 7-8

Menu
70



terra

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

16

Uovo morbido biologico, asparagi, crumble al tartufo nero, pancetta di nostra produzione 1-3-7

20

Dessert

Al confine del bosco

Panna cotta alle fragole e imperatoria, frolla al timo serpillio, namelaka al pino mugo e crescita 1-3-7-8

10

Menu

55



fuoco

Crudo di Seppia di Santo Spirito, mugholi selvatici, mandorla e limone 4-12
16

Speck d'anatra affumicato, asparagi grigliati e salsa al tuorlo e arance 3
14

Roastbeef di vitello tiepido, spuma di polenta, senape in grani, rafano ed erba orsina 7-10
14

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
16

Risotto vialone nano alle fave fresche, fonduta di pecorino e menta glaciale 7-12
14

Trota Salmonata alla griglia, salsa ai porcini, baccala e foglie di aneto 4-7-12
22

Lingua salmistrata di vitello, purea di patate affumicato, salsa alle erbe aromatiche e agretti 7-10
22

Quaglia arrostita, topinambur, estratto di erbe del nostro orto, salsa allo chardonnay 7-8-12
24

Fracosta di Manzo Canadese 250 gr, carota brasate al burro e mandarino e mugholi selvatici 5-9-12
30

Servizio e prodotti fatti in casa 3

Alcune preparazioni o alimenti. Possono essere sottoposti a procedure di abbattimento

Menu dolci

Esotico al Cocco

Chutney speziato, sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-3-7-8

10

In abbinamento Essenza 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 1-3-7-8

12

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Al confine del bosco

Panna cotta alle fragole e imperatoria, frolla al timo serpillo, namelaka al pino mugo e crescione 1-3-7-8

10

In abbinamento Essenza Pojer e Sandri 8 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

6

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