



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, fagiolini, olive taggiasche sedano, agrodolce e olio al rafano 4-9-10-14

Bottoni di baccala, patate di montagna, aglio orsino e polvere di peperone crusco 1-3-4-7-12

Trancio di branzino croccante, biette, crème fraîche, cipollotto agrodolce, e mandorle tostate 4-7-12

Pre-dessert

Arachidi e Frutti Rossi

Cre moso alle arachidi, banana bread, caramello salato e sorbetto ai frutti rossi 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

Dadolata di struzzo di allevamento Trentino, millefoglie di pasta fillo e porcini 5-9

Creste di gallo ripiene alla coda alla vaccinara, fonduta di Trentigrana e tartufo estivo 1-3-7-9

Scamone di cervo marinato alla grappa arrostito, polenta di ceci, ribes rosso e cipolle stufate 7-8-12

Pre-dessert

Mousse al Cocco Esotica

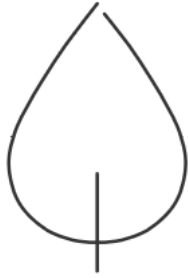
Chutney speziato di ananas, mango con sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-7-8

Piccola pasticceria 7-8

Menu

75

I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo



terra

Insalata del nostro orto, zucchine, sfoglie di pane Matera, caciocavallo Podolico e pomodori secchi 1-6-7

15

Fiori di zucca farciti con ricotta e alici, crema di piselli e pomodorini abbrustoliti 7

15

Risotto vialone nano al concentrato di pomodoro fatto in casa, burrata Pugliese, capperi 7-9-12

16

Uovo morbido, spuma di polenta alla griglia, funghi porcini e pane panko al timo 1-3-7

22

Servizio e prodotti fatti in casa 3



fuoco

Crudo di Seppia di Santo Spirito, fagiolini, olive taggiasche sedano, agrodolce e olio al rafano 4-9-10-14
16

Speck & Speck, insalatina di pesche alla maggiorana, rapanelli e pesto di rucola 4-9-10-14
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
16

Trancio di branzino croccante, biette, crème fraîche, cipollotto agrodolce, e mandorle tostate 4-7-12
27

Lombo di baccala al timo variegato, salsa alla puttanesca, spinaci, limone ed erba orsina 4-7-12
25

Scamone di cervo marinato alla grappa arrostito, polenta di ceci, mirtillo rosso e cipolle stufate 7-12
26

Fracosta di Manzo Canadese 250 gr, carota brasate al burro nocciola e patate affumicate 5-9-12
34

Servizio e prodotti fatti in casa 3

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

Menu dolci

Mousse al Cocco Esotica

Chutney speziato di ananas, mango con sorbetto al frutto della passione e fregolotti 1-3-7-8
10

In abbinamento Essenza Pojer e Sandri 8 euro

Carda-Moka

Namelaka al caffè e cardamomo, cioccolato fondente e gelato al mascarpone 1-7-8
10

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

Arachidi e Frutti Rossi

Cre moso alle arachidi, banana bread, caramello salato e sorbetto ai frutti rossi 1-3-7-8
12

In abbinamento Moscato D'Asti Saracco 5 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