



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.

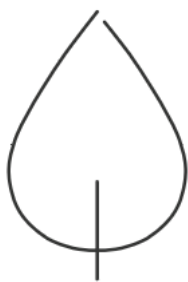
Il **fuoco**,  
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

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*



terra

## **I miei piatti:**

Che sono diventati nel tempo **signature dish**, per chi volesse assaggiarli può aggiungerli nel suo menu degustazione

Insalata aromatica, caciocavallo podolico, pomodori del nostro orto secchi, lievito, e pane Matera 6-7  
15

Spaghetto Felicetti Matt mantecati allo chardonnay, cacio, pere abate e pepe del Sarawak 1-7-12  
16

Scamone di cervo marinato alla grappa, cipolla stufata coulis di ribes rosso 12  
26

## **Ciambella Moderna**

Namelaka al cioccolato Araguani 72% Valrhona, dacquoise alle mandorle, percoche e frutti rossi 1-7-8  
12

Servizio e prodotti fatti in casa 3

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



fuoco

Ombrina marinata e leggermente affumicata, passion fruit, chutney di mele e cialda all'amaranto 6  
16

Cappellacci di sfoglia ripieni di parmigiana, spuma al Trentigiana e pesto di basilico 1-3-7  
16

Risotto vialone nano alla zucca, rosmarino, polvere di porcini e gamberi rossi marinati 3-7-9-12  
18

Lombo di baccala arrostito, salsa ai pomodorini, spinaci scottati e zucchine alla scapece 4-7-12  
25

Guancia di Maiale brasata ai porri e capperi, mosto cotto di teroldego e patate affumicate 7-12-13  
24

Cavolfiore arrostito, pannella di ceci al rosmarino, avocado e salsa all'orientale 6-11  
20

Servizio e prodotti fatti in casa 3

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



acqua

Benvenuto della cucina

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

Seppie crude di Santo Spirito, finocchi, pompelmo, olio al prezzemolo e olive nere in conserva 4-10-14

Bottoni di baccala alla puttanesca con crema di cicerchie all'ucelletto e origano 1-3-4-7

Trancio di branzino croccante, broccoli spadellati, acciughe e peperone crusco e salsa di patate 4-7

Pre-dessert

**Mela bianca**

Cremoso alle mele e cioccolato bianco, crumble alle spezie, caramello salato e sorbetto alla mela 1-7-8

Piccola pasticceria 7-8

Menu

75

I menu degustazione vengono realizzati per un tavolo completo



aria

Benvenuto della cucina

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

Tramezzino tostato con struzzo allevato in Trentino, funghi cardoncelli e olio al prezzemolo-9

Cavatelli fatti a mano al ragù di selvaggina, fonduta di graukase e shüttelbtot 1-3-7-9

Fracosta di Manzo Canadese, ketchup di carote e brasate al burro nocciola 5-9-12

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

# Menu dolci

## **Mousse al Cocco Esotica**

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

In abbinamento Essenza Pojer e Sandri 8 euro

## **Ciambella Moderna**

Namelaka al cioccolato Araguani 72% Valrhona, dacquoise alle mandorle percoche e frutti rossi 1-7-8  
12

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

## **Mela bianca**

Cre moso alle mele e cioccolato bianco, crumble alle spezie, caramello salato e sorbetto alla mela 1-7-8  
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

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