



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.

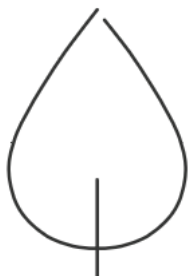
Il **fuoco**,
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

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, melograno, lievito a scaglie e sfoglia di pane Matera 6-7
15

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

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

Mousse al Cocco Esotica

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

10

Servizio e prodotti fatti in casa 3



fuoco

Ombrina marinata e leggermente affumicata, passion fruit e cialda all'amaranto 4-6

14

Terrina di fegato grasso d'anatra pan brioche, gelatina di essenza di Pojer e Sandri e fichi secchi 1-7

16

Cappellacci di sfoglia ripieni di parmigiana, spuma al Trentigrana 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, crema di panna aromatizzata, olive verdi di Cerignola e polvere di pomodoro 4-7-12

26

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

24

Cavolfiore arrostito, panella 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 pasta ripiena al baccalà e salsa puttanesca, crema di patate 1-3-4-7

Trancio di branzino rosolati, broccoli spadellati alle acciughe e melograno 4-7-8-12

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

Maiale fondente selezione "Ferrari" riduzione di mandarino e chutney di mela golden

Gnocchi di patate di nostra produzione, ragù di selvaggina, graukäse e shüttelbrot 1-3-9-11-12

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

Pre-dessert

Cachi, Caffè e Castagne

Zuppetta di cachi alla vaniglia, soffice di caffè, namelaka al cioccolato fondente e castagne 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

Cachi, Caffè e Castagne

Zuppetta di cachi alla vaniglia, soffice di caffè, namelaka al cioccolato fondente castagne 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

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