



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 o à la carte

Maiale fondente selezione "Ferrari" purea di finocchi, cipolla bruciata e chutney di mela golden 5

16

Spaghetti grezzi C a v . C o c c o mantecati, cacio, pere e pepe del Sarawak 1-7-12

17

Salmone Scozzese Label Rouge con asparagi verdi, amaranto, salsa al passion fruit e olive verdi 4-6

25

CioccoAmarena

Namelaka al cioccolato fermentato e affumicato, sorbetto e coulis all'amarena e crumble alla gianduia 1-7-8

12

Servizio e prodotti fatti in casa 3

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



Antipasti

Scarola arrostita, cipolle in saor con uvetta, sedano rapa, ricotta vegana di mandorle 8
16

Seppie crude di Santo Spirito, zeste di limone, primizie primaverili, olive taggiasche 4-14
17

Uovo morbido gratinato, asparagi bianchi di Zambana, shuttelbrot e guanciaie croccante 1-3-7
16

Primi Piatti

Gnocchi di patate al cavolo nero con ragout di cervo, fonduta di fontal e pesto 1-3-7
17

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

Secondi piatti

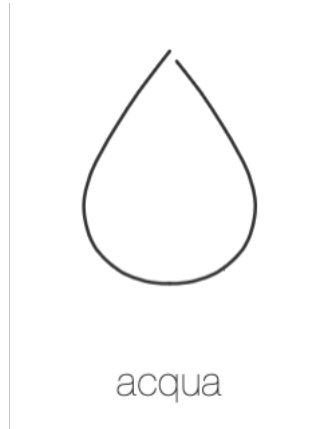
Controfiletto di Vitello in crosta di semi di girasole e zucca jus ai porcini, scalogno patate 1-3-7-12
27

Melanzana viola arrosto, salsa orientale, pesto di menta selvatica, stacciatella di burrata e datterino 5-7
20

Costata di bovino Scozia **700 gr** servito con asparagi bianchi al burro rosolato e salsa olandese 4
45

Servizio e prodotti fatti in casa 3

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



Benvenuto della cucina

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

Capesante scottate al lardo di Patanegra, topinambur e riduzione di arancia e polvere 4-6

Cappellacci al tuorlo d'uovo ripieno di astice canadese, sugo di fondale e primizie 1-2-3-4-7

Triglia ripiena con mirepoix di verdure in crosta di pane, carpaccio di zucchine e menta 1-7-8-12

Pre-dessert

Donuts Moderno di Asparagi

Cre moso agli asparagi, fragole della Basilicata condite al basilico, sablè, e spuma allo yogurt 7-8

Menu Acqua

78



Benvenuto della cucina

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

Maiale fondente selezione "Ferrari" purea di finocchi e chutney di mela golden 5

Tortellacci di sfoglia al tuorlo al ripieno Trentino, panna affumicata, tartufo e taccole 1-3-9-12

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

Pre-dessert

Pop-corn e Arancia

Bavarese ai pop-corn, salsa mou all'arancia e gelato al cioccolato piccante 7-8

Menu Aria

75

Menu Dolci

CioccoAmarena

Namelaka al cioccolato fermentato e affumicato, sorbetto e coulis all'amarena e crumble alla gianduia 1-7-8

12

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

Donuts Moderno di Asparagi

Cre moso agli asparagi, fragole della Basilicata condite col basilico, sablè, e spuma allo yogurt 7-8

12

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

Pop-corn e Arancia

Bavarese ai pop-corn, salsa mou all'arancia e gelato al cioccolato piccante 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

Formaggi

Selezione di Formaggi Artigianali

Serviti con miele nostrano mostarde e pan di spezie

- 1) CAPRINO Rotolini BIO di formaggio fresco di capra al naturale **Alto Adige**

- 2) TALEGGIO DOP Latte crudo di latte vaccino pasta molle e crosta lavata **Lombardia**

- 3) PECORINO 10 mesi di stagionatura di cui 8 in grotta naturale **Val Pusteria**

- 4) CACIOCAVALLO PODOLICO Pasta filata con latte di vacca Podolica **Basilicata**

- 5) PROVOLONE DEL MONACO Pasta filata con latte di vacca Agerolesi **Campania**

- 6) SHROPSHIRE Formaggio blu affinato con il vino porto e uva passita di corinto **Scozia**

- 7) FORMAGGIO VEZZENA Latte crudo di malga **Val di Sole**

Selezione di 3 € 12,00

Selezione di 5 € 18,00

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