



La terra,
l'elemento con cui ognuno di noi è a più stretto contatto.

L'acqua,
è rappresentata nella sua purezza ed essenza nel movimento.

L'aria,
si fa portavoce della fantasia creativa che accende ogni elaborazione gastronomica.

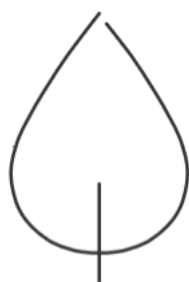
Il fuoco,
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

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

Antipasto

Fiori di zucca ripieni di ricotta affumicata, erbe e limoni, coulis di San Marzano e polvere di agrumi 7

16

Primo Piatto

Risoni di semola mantecati al pomodoro in cinque consistenze con burrata Pugliese e basilico 1-7

17

Secondo Piatto

Melanzana arrostita ai profumi orientali, albicocche alla griglia in carpione e nocciole tostate e tahina 5-6-8-11

24

Dessert

Ciocco-Pesca

Sandwich di biscotto e mousse al cioccolato fondente 72%, cremoso al 66%, crema e sorbetto alla pesca 1-7-8

10

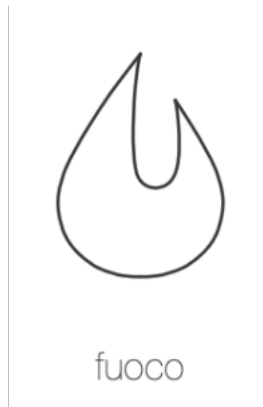
Menu Terra

64

In abbinamento: 4 calici in degustazione 24€

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti, possono essere sottoposti a procedure di abbattimento



Antipasti

Tartare di ricciola, pesca, quenelle di mandorla tostata, al profumo di maggiorana 4-6-10

17

Tataki di manzo Trentino con crema di carote arrosto, chips di topinambur e salsa al pepe verde 6-7-11

17

Primi Piatti

(Signature dish) Spaghetti grezzi Cav. Cocco mantecati con cacio, pere e pepe del Sarawak 1-7-12

18

Risotto vialone nano mantecato alla crema di fave e gamberi rossi di Porto Santo Spirito marinati 2-7-9-12

19

Secondi Piatti

Ombrina croccante con salsa alla mediterranea con datterino, olive e capperi, insalatina di finocchi e arance 4-12

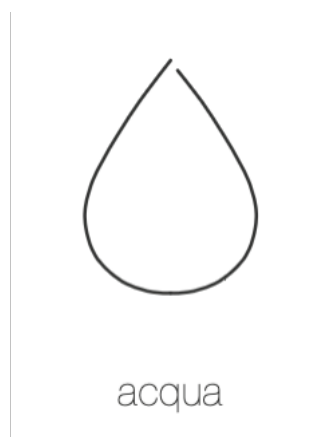
26

Guance di maialino brasate con cipollotti e capperi, funghi pioppini, panella di ceci e zeste di limone 5-13

26

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti, possono essere sottoposti a procedure di abbattimento



Antipasto

Carpaccio di gambero bianco, gel al passion fruit, brunoise di cetrioli, mela verde e insalatina 2-4-5

18

Primo Piatto

Paccheri di semola mantecati al burro acido, crudo di capesante, pane croccante, zucchine e basilico 1-4-7

18

Secondo Piatto

Seppie scottate servite con crema di fave, peperone crusco e cipollotto in agrodolce rosolato 4-13-14

26

Dessert

Armonia in Contrasto

Bavarese al caramello salato, passion fruit e cioccolato croccante al lampone, crumble al cacao -1-7-8

10

Menu Acqua

69

In abbinamento: 4 calici in degustazione 24€

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

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



aria

Antipasto

Speck d'anatra marinato e affumicato da noi, lampone e yuzu, nocciole tostate e panna acida 7-8

16

Primo Piatto

Bottoni alla coda alla vaccinara matecati al burro al tartufo, con crema di piselli e asparagi bianchi 1-3-7-12

17

Secondo Piatto

Porchetta di coniglio nostrano ripieno di prugne, radici rosolate e salsa alla cacciatora 9-12

26

Dolce

Tiramisacco

Savoiaro bagnato al caffè di tarassaco, spuma al mascarpone, salsa e cialda al cacao amaro 1-7

10

Menu Aria

66

In abbinamento: 4 calici in degustazione 24€

Servizio e prodotti fatti in casa 3 euro

Alcune preparazioni o alimenti possono essere sottoposti a procedure di abbattimento

Menu Dolci

Tiramisacco

Savoiaro bagnato al caffè di tarassaco, spuma al mascarpone, salsa e cialda al cacao amaro 1-7

10

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

In abbinamento Moscato Rosa di Zeni R. 8 euro

Ciocco-Pesca

Sandwich di biscotto e mousse al cioccolato fondente 72%, cremoso al 66%, crema e sorbetto alla pesca 1-7-8

10

In abbinamento Essenzia Pojer e Sandri 8 euro

In abbinamento Vino Santo di Gino Pedrotti 8 euro

Armonia in Contrasto

Bavarese al caramello salato, passion fruit e cioccolato croccante al lampone, crumble al cacao 1-7-8

10

In abbinamento: Moscato D'Asti Saracco 5 euro

Sorbetti e Gelati fatti in casa 1-7-8

7

Degustazione di formaggi artigianali del Territorio e Nazionali

Serviti con mostarde, miele e pan speziato 1-3-7-8

da 3 e 5 pezzi

15-20

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 di FORENZA** Latte crudo di pecora pasta cotta semidura e semigrasso **Basilicata**
- 4) **CACIOCAVALLO PODOLICO** Pasta filata con latte di vacca Podolica **Basilicata**
- 5) **PROVOLONE DEL MONACO** Pasta filata con latte di vacca Agerolesi **Campania**
- 6) **REYPENAER** Latte crudo, pasta cotta semidura stagionatura 24 mesi **Paesi Bassi**
- 7) **SHROPSHIRE** Formaggio blu affinato con il vino porto e uva passita di corinto **Scozia**

Selezione di 3

€ 15,00

Selezione di 5

€ 20,00

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