



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.

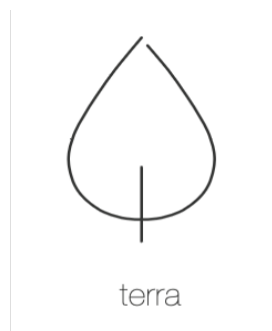
Il **fuoco**,  
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

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*



## Antipasto

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

Zucchini flowers stuffed with smoked ricotta, herbs and lemon, San Marzano tomato coulis and citrus powder

16

## Primo Piatto

Pappardelle di sfoglia al tuorlo d'uovo alla Nerano, con zucchine, provolone e basilico 1-7

Egg yolk pappardelle "Nerano style" with zucchini, provolone cheese and basil

17

## Secondo Piatto

Rollè di peperone giallo e rosso ripieno di patate, olive, capperi e pomodoro secco, friggirelli e peperone crusco

Roasted yellow and red pepper roll filled with potatoes, olives, capers and sun-dried tomatoes, served with friggirelli peppers

24

## Dessert

### Ciocco-Pesca

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

Chocolate biscuit sandwich with 72% dark chocolate mousse, chocolate cream, peach cream and peach sorbet

10

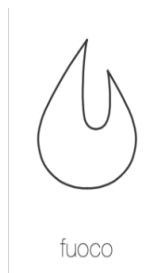
## Menu Terra

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 oceanica, pesca, quenelle di mandorla tostata e maggiorana 4-6-10

Amberjack tartare, peach, toasted almond quenelle and marjoram

17

Involtino di manzo alla Lucana croccante, fonduta di pecorino di Forenza e peperone friggiteLLi 1-3-7

Crispy Lucanian-style beef roll, Pecorino di Forenza fondue and friggiteLLi peppers

17

## Primi Piatti

(Signature Dish) Spaghetti grezzi Cavalier Cocco mantecati con cacio, pere e pepe del Sarawak 1-7-12

(Signature Dish) Cavalier Cocco *Spaghetti with cheese, pear and Sarawak pepper*

18

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

Vialone Nano risotto with broad bean cream and marinated red prawns

19

## Secondi Piatti

Baccalà rosolato, salsa alla mediterranea con olive e capperi, insalatina di finocchi e arance 4-12

Salt cod with Mediterranean sauce, cherry tomatoes, olives and capers, fennel and orange salad

26

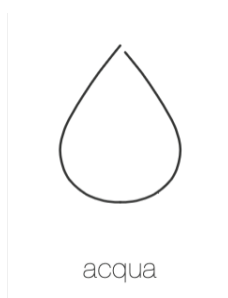
Guance di maialino brasate con cipollotti e capperi, funghi pioppini, panella di ceci e zeste di limone 5-9-13

Braised pork cheek with spring onions and capers, pioppini mushrooms, chickpea cake and lemon zest

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

White prawn carpaccio, passion fruit gel, cucumber brunoise, green apple and baby salad

18

## **Primo Piatto**

Fusilloni con salsa al datterino giallo, alici, bottarga di muggine burrata affumicata e pane croccante 1-4

Fusilloni pasta with yellow datterino tomatoes, anchovies, mullet bottarga, smoked burrata and crispy bread

18

## **Secondo Piatto**

Seppie scottate servite con crema di fave, fagiolini alla brace e cipollotto in agrodolce rosolato 14

Seared cuttlefish with broad bean cream, grilled green beans and sweet and sour spring onion

26

## **Dessert**

### **Armonia in Contrasto**

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

Salted caramel bavarois, passion fruit, raspberry crunchy chocolate and cocoa crumble

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

House-smoked duck speck, raspberry, yuzu, toasted hazelnuts and sour cream

16

### Primo Piatto

Ravioli alla coda alla vaccinara matecati al burro al tartufo, con crema di piselli e menta fresca 1-3-7-12

Oxtail ravioli with truffle butter, pea cream and fresh mint

17

### Secondo Piatto

Tagliata di manzo irlandese cotta al rosa, verdure estive rosolate e salsa al pepe verde 9-12

Medium-rare Irish beef tagliata with sautéed summer vegetables and green pepper sauce

26

### Dessert

#### Tiramisacco

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

Ladyfinger soaked in dandelion coffee, mascarpone espuma, cocoa sauce and bitter cocoa wafer

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

Savoiardo bagnato al caffè di tarassaco, spuma al mascarpone, salsa e cialda al cacao amaro 1-8

Ladyfinger soaked in dandelion coffee, mascarpone espuma, cocoa sauce and bitter cocoa wafer

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

Chocolate biscuit sandwich with 72% dark chocolate mousse, chocolate cream, peach cream and peach sorbet

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

Salted caramel bavarois, passion fruit, raspberry crunchy chocolate and cocoa crumble

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 pane 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

## Allergens

- 1 CEREALS CONTAINING GLUTEN
- 2 CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
- 3 EGGS AND PRODUCTS THEREOF
- 4 FISH AND PRODUCTS THEREOF
- 5 PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
- 6 SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
- 7 MILK AND PRODUCTS THEREOF
- 8 NUTS
- 9 CELERY AND PRODUCTS THEREOF
- 10 MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
- 11 SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
- 12 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
- 13 LUPINS AND PRODUCTS THEREOF
- 14 MOLLUSKS AND PRODUCTS THEREOF

## 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