



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.

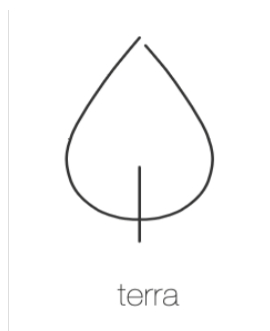
Il **fuoco**,
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

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

Insalata selvatica, caciocavallo podolico, barbabietola, mela verde, cetrioli, frutti di bosco e yuzu 6-11

Wild greens, Podolica caciocavallo, beetroot, green apple, cucumber, berries and yuzu

17

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

18

Secondo Piatto

Sedano rapa alla brace, crema affumicata, nocciole tostate, mela acidulata, cranberry e jus vegetale 8-9

Grilled celeriac with smoked cream, toasted hazelnuts, pickled apple, cranberries and vegetable jus

22

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

12

Menu Terra

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



Antipasti

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

Amberjack tartare, peach, toasted almond quenelle and marjoram

17

Cubi di capriolo croccanti, crema di patate al limone, funghi porcini trifolati e olio al prezzemolo 1-3-7

Crispy venison cubes, lemon potato cream, sautéed porcini mushrooms and parsley oil

18

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 from Santo Spirito

19

Secondi Piatti

Baccalà con millefoglie di patate, topinambur, salsa al lemongrass, insalata di finocchio e mela verde 4-7-12

Seared cod, potato mille-feuille, Jerusalem artichoke, lemongrass sauce, fennel and green apple salad

26

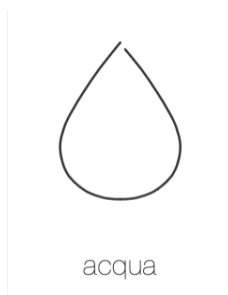
Guance di maialino brasate con cipollotti e capperi, funghi finferli, panella di ceci e zeste di limone 5-9-13

Braised pork cheek with spring onions and capers, chanterelle mushrooms, crispy 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

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

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

18

Secondo Piatto

Ricciola ai semi di zucca su salsa alla cacciatora, crocchetta di patata e olive, scalogno in agrodolce 1-2-4-7-8

Amberjack with pumpkin seeds, cacciatora sauce, potato and olive croquette, sweet-and-sour shallots and bitter herbs

27

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

12

Menu Acqua

72

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

17

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

18

Secondo Piatto

Entrecôte di Black Angus, carote rosolate con il suo ketchup, arachidi tostate e salsa al pepe verde 8-9-12

Black Angus entrecôte, seared carrots with carrot ketchup, toasted peanuts and green peppercorn sauce

27

Dessert

Tiramisacco

Savoiardo 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

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

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

12

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

12

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