



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.

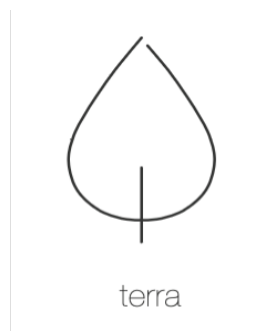
Il **fuoco**,
personifica tutto il calore e la passione che mettiamo nel creare ogni nostro piatto.

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 colorata, frutti di bosco, cetriolo, yuzu 7

Wild greens salad, Podolico caciocavallo cheese, colourful beetroot, berries, cucumber and yuzu

17

Primo Piatto

Gnocchi di polenta arrostiti, fonduta di ricotta affumicata, crema di erba orsino, funghi e aceto di mele 1-3-7

Roasted polenta gnocchi, smoked ricotta fondue, wild garlic cream, mushrooms and apple cider vinegar

17

Secondo Piatto

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

Charcoal-grilled celeriac, smoked cream, toasted hazelnuts, tart apple, cranberries and vegetable jus

22

Dessert

Ciocco-Mela della Val di Non

Sandwich di biscotto, semifreddo e cremoso al cioccolato fondente 72%, mela Golden speziata e sorbetto 1-3-7-8

Chocolate biscuit sandwich, 72% dark chocolate parfait and crèmeux, spiced Golden apple and sorbet

12

Menu Terra

65

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety



Antipasti

Tartare di ricciola oceanica, quenelle di mandorla tostata, radicchio e puntarelle 4-6-8-10

Amberjack tartare, toasted almond quenelle, radicchio and puntarelle chicory

17

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

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

18

Primo Piatto

(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

Secondo Piatto

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, chickpea cake and lemon zest

26

Menu Fuoco

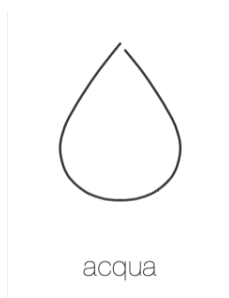
76

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety



Antipasto

Seppie crude di Santo Spirito, finocchi, pompelmo, olio al prezzemolo e olive nere 4-10-14

Raw cuttlefish from Santo Spirito, fennel, grapefruit, parsley oil and black olives (4-10-14)

18

Primo Piatto

Risotto Vialone Nano mantecato alla zucca e rosmarino, gamberi rossi di Porto Santo Spirito 2-7-9-12

Vialone Nano risotto with pumpkin and rosemary, finished with red prawns from Porto Santo Spirito.

19

Secondo Piatto

Ricciola panata ai semi di zucca, salsa alla cacciatora, crocchetta di patata e olive, cipolla rossa ed erbe 1-4-5

Pumpkin seed-crust ed amberjack, cacciatora-style sauce, potato and olive croquette, red onion and aromatic 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

73

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety



aria

Antipasto

Lingua di vitello arrostita servita con salsa verde al prezzemolo e lampone con note di senape 4-6-10

Roasted veal tongue, parsley salsa verde and raspberry with hints of mustard

18

Primo Piatto

Ravioli di coda alla vaccinara mantecati al burro tartufato con crema di piselli e menta 1-3-7-12

Oxtail ravioli with truffle butter, pea cream and fresh mint

18

Secondo Piatto

Entrecôte di Black Angus alla brace, carote arrostiti e il suo ketchup, arachidi tostatati e salsa al pepe verde 9-12

Charcoal-grilled Black Angus entrecôte, roasted carrots and carrot ketchup, toasted peanuts and green peppercorn sauce

28

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

71

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

Bread and cover charge € 3 Some preparations and ingredients may undergo blast chilling to ensure quality and food safety

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-Mela della Val di Non

Sandwich di biscotto, semifreddo e cremoso al cioccolato fondente 72%, mela Golden speziata e sorbetto 1-3-7-8

Chocolate biscuit sandwich, 72% dark chocolate parfait and crèmeux, spiced Golden apple and 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 o 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