elementi

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**,
personifca 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

Pera, Kefir e Mandarino

Pera al vino rosso e spezie, namelaka al kefir, sorbetto al mandarino e cardamomo, croccante al grano saraceno 1-7-8

PEAR, KEFIR & MANDARIN Red wine-poached pear, spiced kefir namelaka, mandarin and cardamom sorbet, buckwheat crisp

12

Menu Terra

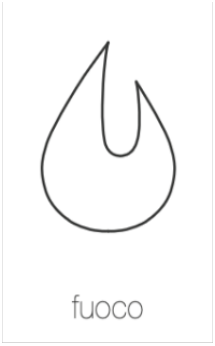
65

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.

22

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-crusted 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

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

12

Menu Acqua

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

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

17

Primo Piatto

Cappellacci di sfoglia al tuorlo d'uovo ripieni di formaggio di malga, ragù di coniglio e spinacino 1-3-7-12

Egg-yolk pasta cappellacci filled with mountain cheese, rabbit ragù and baby spinach

18

Secondo Piatto

Entrecôte di Black Angus alla brace, carote arrostite e il suo ketchup, arachidi tostati 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

Radici, Cioccolato e Agrumi

Barbabietola glassata all'arancia, cremoso al cioccolato bianco e fondente, note di agrumi e pepe nero.1-7-8

ROOT, COCOA & CITRUS Orange-glazed beetroot, white and dark chocolate cream, citrus notes and black pepper.

12

Menu Aria

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

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

Menu Dolci

Pera, Kefir e Mandarino

Pera al vino rosso e spezie, namelaka al kefir, sorbetto al mandarino e cardamomo, croccante al grano saraceno 1-7-8

PEAR, KEFIR & MANDARIN Red wine-poached pear, spiced kefir namelaka, mandarin and cardamom sorbet, buckwheat crisp

12

In abbinamento Merlino Pojer e Sandri 8 euro

In abbinamento Moscato Rosa di Zeni R. 8 euro

Radici, Cioccolato e Agrumi

Barbabietola glassata all'arancia, cremoso al cioccolato bianco e fondente, note di agrumi e pepe nero.1-7-8

ROOT, COCOA & CITRUS Orange-glazed beetroot, white and dark chocolate cream, citrus notes and black pepper.

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

HARMONY IN CONTRAST 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 formaqgio 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

1CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5 ARACHIDI E PRODOTTIA BASE DI ARACHIDI
6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8FRUTTA 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