



Head Chef Mario Maniscalco

Sono nato nel **1993** nel piccolo paese siciliano di Ribera dove la mia passione per la cucina è iniziata in giovane età, incoraggiata da mia madre, che faceva la panettiera. Tutto ebbe inizio a quella tavola impolverata di farina, da quelle mani che lavoravano la pasta con determinazione, dallo stupore di vederla lievitare come per magia - una sorta di imprinting culinario mi è capitato a questa giovane età!

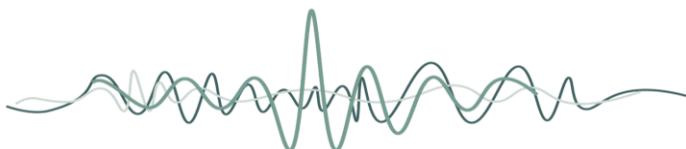
Ho studiato a Torino e ho sviluppato le mie capacità ed esperienze lì oltre che ad Asti, prima di trascorrere due anni a Londra come Sous Chef presso l'acclamato Harry's Dolce Vita, a Knightsbridge.

Sono tornato in Piemonte alle radici della mia formazione culinaria nell'estate del **2021** perché volevo investire me stesso in questa bellissima regione e continuare a far parte dello sviluppo della sua cultura enogastronomica. Mi sono unito al team qui ad Adagio come Sous Chef, prima di assumere il ruolo di Head Chef nel gennaio **2022**.

La mia filosofia di cucina è prendere la solida base di quei momenti semplici, genuini e conviviali della cucina italiana e dei ricordi del cibo, per poi rivisitare, reinventare e rinnovare piatti e ingredienti, portando sempre rispetto al prodotto nella sua interezza, esaltandolo con profonda responsabilità e, mettendolo a disposizione di tutti.

Spero che la mia impronta su Adagio - dove le mie influenze siciliane, piemontesi e londinesi sono infuse di equilibrio e identità precisa, raggiungano il mio obiettivo: creare un'esperienza di gusti, sapori e pensieri

Mario Maniscalco





BEVANDE ACCOMPAGNATI

Ad ADAGIO tutti i menu hanno un abbinamento curato con vini locali e internazionali selezionati a gestione familiare, come uve autoctone cadute in abbandono nel corso dei decenni ma che creano un'esperienza potente.

Allo stesso modo, abbiamo dedicato la nostra ricerca ad abbinamenti analcolici, (esatto, non sono solo vini alcolici) per progettare un abbinamento a zero alcol che crei un'esperienza straordinaria - lasciati sorprendere!

Per tutti i menu è possibile scegliere tra

Abbinamento VINO

Abbinamento LIGHT

Associazione ZERO

Abbinamento vini = un vino per ogni portata

Abbinamento light = uno o due accompagnamenti analcolici e altre portate abbinate a vini

Abbinamento zero = accompagnamento analcolico per ogni portata

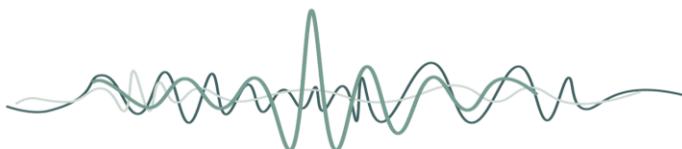
l'abbinamento bevande e cibo arriva a

Tre portate • **35**

Quattro portate • **45**

Cinque portate • **55**

Il cameriere è sempre disponibile per fornire maggiori dettagli!





TRIFULA BIANCA

Tartufo bianco - 5 portate

Uovo Affogato - Zucca - Ragù di Quagliata - Rosmarino - Castagna^{JC}

Albese di Fassona - Barbabietola - Robiola ai 3 Latti^{DNJD}

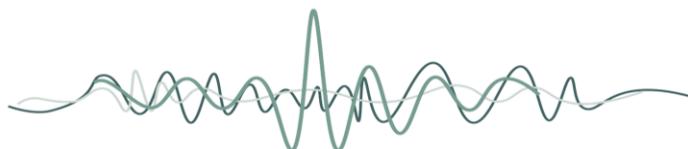
Riso Gigante Vercelli - Funghi Porcini - Scalogno^{GJ}

Cervo - Topinambur - Polenta^{ADGM}

Sableè - Ricotta di Seirass - Zabaglione^{ACMG*}

5 portate • 80 + prezzo del tartufo in base al mercato

 opzione vegetariana disponibile per il menu tartufo





Barbabietola – Robiola Ai 3 Latti – Albese di Fasson – Per – Cipolla ^{DNJD*}
☞ opzione vegetariana disponibile

Uovo Affogato – Zucca – Ragù di Quagli – Rosmarino – Castagna ^{DNJD*}
☞ opzione vegetariana disponibile

^{GDMBJ*} Plin – Rosso di Mazar – Bisque Ner – Nocciola – Formaggio Torre

^{JG*} Riso Gigante di Vercelli – Funghi Porcini – Burro di Capra – Scalogno Affumicato –
Olio di Guancia
☞ opzione vegetariana disponibile

Animella – Anguilla – Cavolfiore – Noce Moscata – Tamar – Zafferano ^{H*}

o

Cervo – Melograno – Cioccolato – Topinambur – Polenta ^{ADGHM*}

^{CMG*} “Da Menon Alla Flessibilità” – Cioccolato – Lampone – Liquirizia – Tarassaco

^{ACMG*} Mela – Caprino – Caco Mela Affumicata – Noci

^{G*} Selezione di Formaggi Ca Bianca e Vigliani

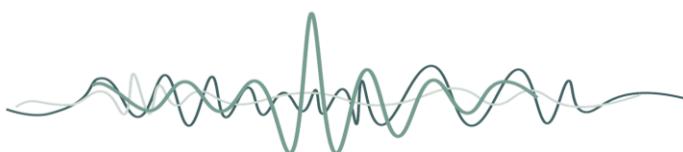
Dolci e Piccola Pasticceria a cura di Matteo Peruzzo

3 corse 75

4 corse 85

5 corse 95

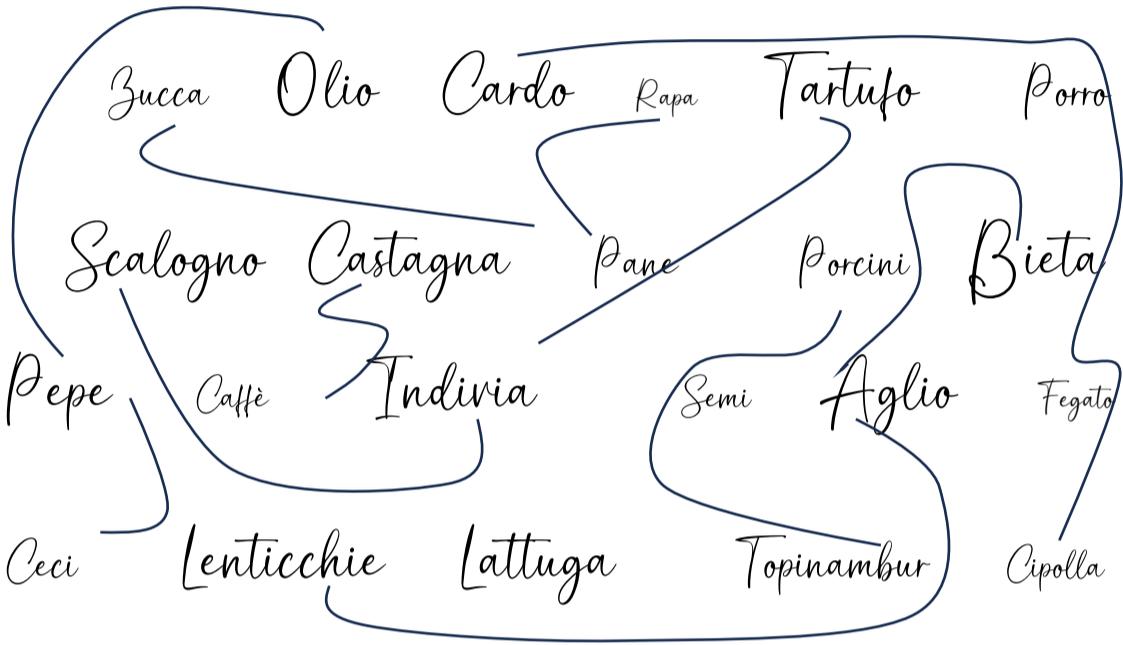
tutti i menu includono il dessert o la selezioni di formaggi e
stesso numero di portate per tavolo





Riflessi nella Materia

7 portate, 7 ingredienti, 7 materie, infiniti modi di esprimersi e riflettersi



&

BREAD PAIRING

(incluso nel menu)

a cura di Riccardo Bosca

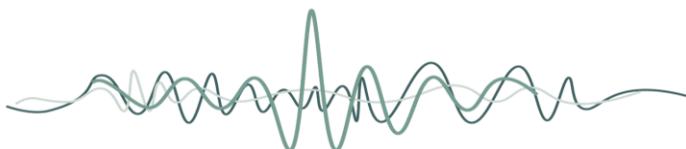
Un menù degustazione di 7 portate che non segue l'ordinaria concezione di catalogare un pasto nelle sue classiche portate.

Non segue le regole, segue la *Materia*, rispettandola ed esaltandola ^{ADGCIJMH*}

7 corse 150

7 bevande accompagnati 75

il menù degustazione di 7 portate da ordinare a tutto il tavolo





informare il cameriere di allergie o intolleranze

INFORMAZIONE

Pane, Grissini e Focaccia fatti in casa
Con Farine del MULINO SIGNETTI di Calamandrana

Carni della Macelleria
VITTORIO&LOREDANA di Nizza Monferrato

Verdure e Frutta
Azienda Agricola SCARRONE di Calamandrana

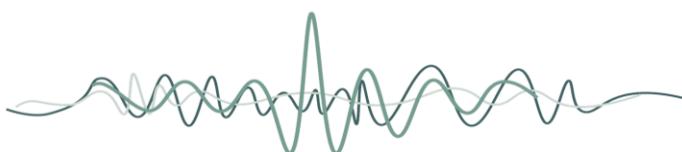
Formaggi di
Azienda Agricola CA BIANCA
Azienda Agricola VIGLIANI

Pescato Fresco di
Azienda MAGO QUALITY FOOD

Uova e prodotti avicoli
Mireglia di Baldichieri d'Asti

Riso
IDEARISO di Vercelli

Germogli e Crescioni
Azienda Agricola PANATTONI di Calosso





Coperto · 5

Acqua · 2

tutti i prezzi indicati sono in euro e comprensivi di IVA

tutti i piatti sono conformi all'HACCP

° non contengono glutine

possibili allergeni

- A • glutine
- B • crostacei
- C • uova
- D • pesce
- E • arachidi
- F • soia
- G • latte
- H • sedano
- I • senape
- J • solfiti
- K • sesamo
- L • lupini
- M • frutta a guscio
- N • molluschi

