



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!

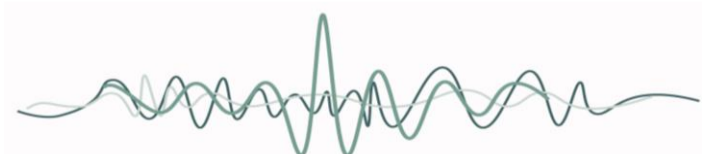
Ho studiato a Torino e ho sviluppato le mie capacità ed esperienze lì oltre che ad Asti, prima di trascorrere due anni a Londra come Sous Chef presso l'acclamato Harry's Dolce Vita, a Knightsbridge.

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



Head Chef Mario Maniscalco

I was born in 1993 in the small Sicilian town of Ribera where my passion for cooking started at a young age, encouraged by my mother, a baker. It all began at that dusty table of flour, from those hands that worked the dough with determination, from the amazement of seeing it rise as if by magic - a sort of culinary imprinting happened to me at this young age!

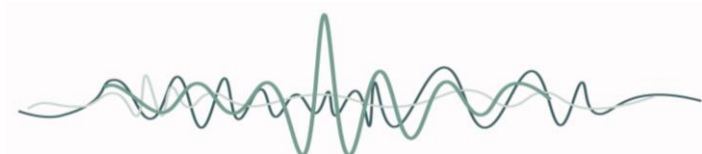
I studied in Turin and developed my skills and experience there as well as in Asti, before spending two years in London as Sous Chef at the highly acclaimed Harry's Dolce Vita, in Knightsbridge.

I returned to Piemonte to the roots of my culinary training in the summer of 2021 as I wanted to invest myself in this beautiful region and continue to be a part of the development of its food and wine culture. I joined the team here at Adagio as Sous Chef, before taking over as Head Chef in January 2022.

My philosophy of cooking is to take the solid base of those simple, genuine, and convivial moments of Italian cuisine and food memories, and then to revisit, reinvent and renew dishes and ingredients, always bringing respect to the product in its entirety, enhancing it with deep responsibly and, making it available to all.

I hope that my imprint on Adagio - where my Sicilian, Piemontese and London influences are infused with balance and a precise identity, will deliver my goal: To create an Experience of tastes, smells, and thoughts.

Mario Maniscalco





INCONTRI

Menù degustazione

5 portate • 85

Il nostro benvenuto dello chef Mario

BARBABIETOLA

Budino di Barbabietola e Patata Rossa, Mousse di Robiola ai 3 Latti, Biscotto salato ai Pinoli, Crema di Valeriana e Olio allo Scalogno ^{AMCG}

ANGUILLA

Anguilla in olio cottura panata nella farina di Mais e di Riso, Tarallo croccante, Demi glacé di Anguilla, guazzetto di Lemongrass, cipolla, Tè Matcha e salicornia ^{ADJ}

GAMBERO & TORRE

Ravioli al Nero di Seppia, ripieni di Formaggio Torre e Nocciole, Bisque di Gambero rosso di Mazara, Gambero marinato al Lime e Aria di Nocciola ^{ABDGJM}

8-OCTO

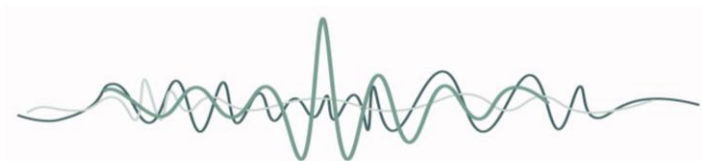
Polpo cotto a bassa temperatura e poi scottato, purea di Pastinaca, Fava verde, Nettarina in Carpione, zeste di Zenzero e Ginger Bitter ^{NH}

Pre-dessert

5VOLTE TONDE & GENTILE

5 Consistenze di Nocciola: Spuma, Curd, Gelato, Biscotto e Croccante Salato ^{AGMC}

Vini accompagnati • 49



ENCOUNTERS

Tasting Menu

5 courses • 85

Welcome from chef Mario

BEETROOT

Beetroot and red potato pudding, Robiola cheese mousse made from 3 types of milk, Salted Pine Nut Biscuit, Valerian Cream & Shallot oil ^{AMCG}

EEL

Eel cooked in oil, breaded in corn and rice flour, crunchy 'bagel', eel demi glacé, stewed lemongrass, onion, matcha tea and sea asparagus ^{ADJ}

PRAWNS & TORRE

Home-made black ravioli filled with Torre cheese & hazelnuts, prawn bisque from red Mazara prawns, lime marinated prawns and hazelnut air ^{ABDGJM}

8-OCTOPUS

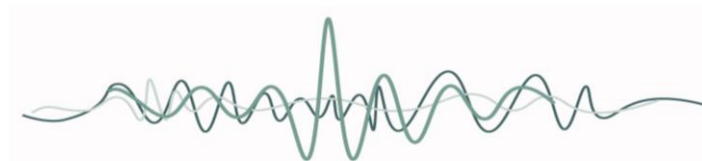
Low-temperature cooked octopus, pan-seared to finish, parsnip purée, broad beans, tangy nectarine Carpione-style, ginger zests & ginger bitter ^{NH}

Pre-dessert

5VOLTE TONDE & GENTILE

5 Consistencies of Hazelnut: Foam, Curd, Gelato, Biscuit and Salted crunch ^{AGMC}

Corresponding wine paring • 49





RASSOMIGLIANZE

Menù degustazione

5 portate • 85

Il nostro benvenuto dello chef Mario

ANIMELLA COME LA MEUSA

Animella di Vitello scottata, crema di Pane raffermo e Caciocavallo, chips di semi di sesamo nero, e un accompagnamento di Pane e Pannelle ^{ACGK}

TENERO

Vellutata di Lenticchie, Zucchina, Spuma di Ricotta di Seirass, Arachidi salati ^{GE}

GNOCCO

Gnocco di patata rossa ripieno di Guancia di Vitello, Giardiniera di verdure, crema di Acciuga e Polvere di Limone ^{AHJD}

MONSIEUR LE DUCK

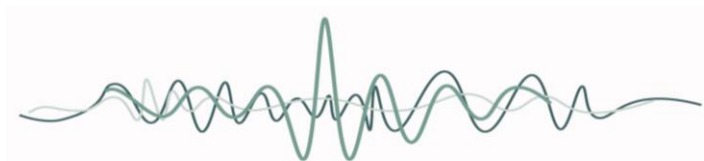
Anatra, Insalata di Sedano candito, Arancia, Ravanello e Olio alla Menta, Salsa al burro montato, mirtilli e cipolla ^{HJG}

Pre-dessert

MIELOSO

Cubo di Mousse al Miele e Arancia, gelato al Miele & Lemongrass, Toffe die Miele, Croccante di Polline e Polvere di Popcorn ^{CG}

Vini accompagnati • 49



SIMILARITY

Tasting Menu

5 courses • 85

Welcome from Chef Mario

SICILIAN SWEETBREADS

Seared veal sweetbread, bread and Caciocavallo cream, black sesame seed chips, and an accompaniment of bread filled with crispy chickpea flour and parsley ^{ACGK}

TENDER

Velvety lentil cream, courgette, Seirass ricotta mousse, salted peanuts ^{GE}

GNOCCO

Red potato dumpling filled with veal cheek & pickled cold vegetables, anchovy cream and lemon powder ^{AHJD}

MONSIEUR LE DUCK

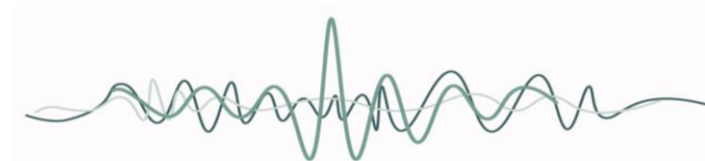
Duck, Candied Celery Salad, Orange, Radish and Mint Oil, Whipped Butter, Blueberry and Onion Sauce ^{HJG}

Pre-dessert

HONEY

Honey and Orange Mousse Cube, Honey & Lemongrass Gelato, Honey Toffee, crunchy Pollen, and Popcorn Powder ^{CG}

Corresponding wine paring • 49





RIFLESSI NELLA MATERIA

Menù degustazione *AHCFGJHK

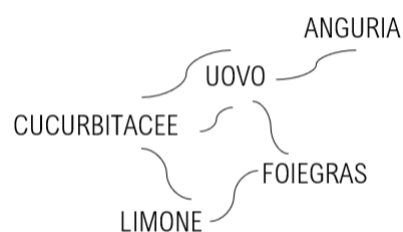
5 portate

(5 ingredienti, 5 materie, infiniti modi di esprimersi e riflettersi) • 95

Un menù degustazione di 5 portate che non segue l'ordinaria concezione di catalogare un pasto nelle sue classiche portate.

Un'esperienza culinaria, in cui i sensi si confondono, e ad esempio il salato diventa dolce o all'inverso.

Non segue regole, segue la MATERIA, rispettandola ed esaltandola



Il nostro benvenuto dello chef Mario

ANGURIA

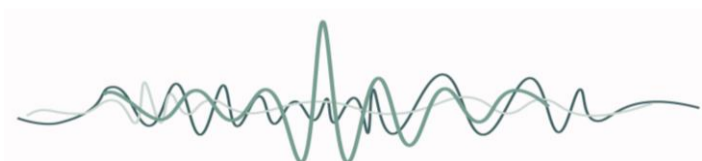
UOVO

CUCURBITACEAE

FOIEGRAS

LIMONE

Vini accompagnati • 49



REFLECTIONS OF THE PRODUCE

Tasting Menu *AHCFGJHK

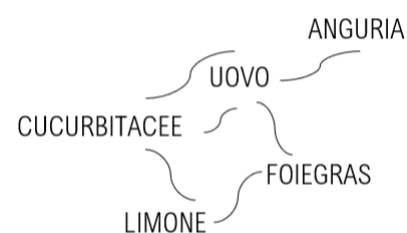
5 courses

(5 ingredients, 5 produce, endless ways of expressing and reflecting) • 95

A 5-course tasting menu that does not follow the ordinary conception of sequencing a meal in its classic courses.

A culinary experience, in which the senses are challenged and, for example, the salty becomes sweet or vice versa.

It does not follow rules, it follows the PRODUCE, respecting and exalting it.



Welcome from Chef Mario

WATERMELON

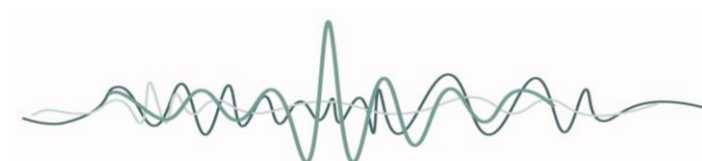
EGG

CUCURBITACEAE

FOIE GRAS

LEMON

Corresponding wine pairing • 49





TERRENITA

Menù degustazione vegetariano

4 portate • 75

Il nostro benvenuto dello chef Mario

BARBABIETOLA

Budino di Barbabietola e Patata Rossa, Mousse di Robiola ai 3 Latti, Biscotto salato ai Pinoli, Crema di Valeriana e Olio allo Scalogno ^{AMCG}

DUI PUVRUN

Carnaroli Riserva mantecato al burro d'Alpeggio, Crema al Peperone Rosso e Giallo, Polvere di Olive e Pomodoro e Crema di Capreggio ^G

TONNO DI ANGURIA

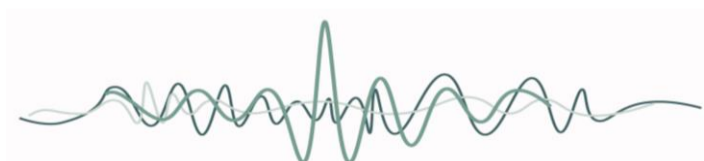
Anguria marinata per osmosi nell'aceto di Riso, Olio di semi di sesamo e salsa di Soia, Riso fritto, Wasabi di Piselli verdi e Zenzero, aria di Anguria e Cannella ^{FK}

Pre-dessert

MELANZANA

Melanzana affumicata, gelato al Cioccolato Fondente, Mousse di Ricotta e salsa al Sambuca ^{JG}

Vini accompagnati • 45



TERRENITA

Tasting Menu

4 courses • 75

Welcome from Chef Mario

BEETROOT

Beetroot and red potato pudding, Robiola cheese mousse made from 3 types of milk, Salted Pine Nut Biscuit, Valerian Cream & Shallot oil ^{AMCG}

TWO PEPPERS

Carnaroli Riserva cooked with Alpeggio butter, Red and Yellow Pepper Cream, Olive and Tomato Powder and Capreggio cheese Cream ^G

WATERMELON 'TUNA'

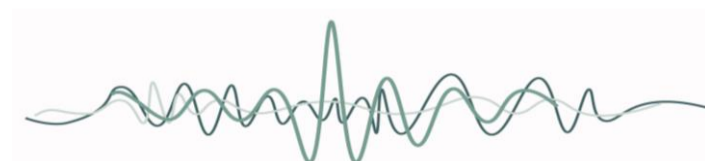
Watermelon marinated by osmosis in rice vinegar, sesame seed oil and soy sauce, fried rice, green peas and ginger wasabi, watermelon and cinnamon air ^{FK}

Pre-dessert

AUBERGINE

Smoked aubergine, dark chocolate gelato, ricotta mousse and Sambuca sauce ^{JG}

Corresponding wine pairing • 45





DISNE'

Menù degustazione

3 portate • 65

Il nostro benvenuto dello chef Mario

LINGUA

Cubo di Lingua, Bagnetto Verde, Maionese all'acciuga,
Polvere di Peperone ^{CD}

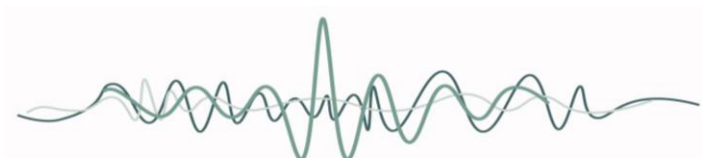
TAJARIN

Tajarin 30 Tuorli, Ragù di Fegatini, salsa alla prugna e
salvia, Yogurt e Timo e Crumble di Frutta secca ^{ACJHGM}

GUANCIA

Guancia di Vitello al Moscato di Canelli, Salsa all'uovo
acido e Chiodi di Garofano, Patata Viola, Chips al Pepe
Verde e Verdure di stagione in Agrodolce ^{JC}

Vini accompagnati • 35



DISNE'

Tasting Menu

3 courses • 65

Welcome from Chef Mario

TONGUE

Melt in your mouth cube of Tongue, Bagnetto Verde,
Anchovy Mayonnaise, Pepper Powder ^{CD}

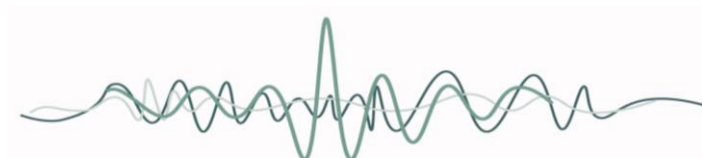
TAJARIN

Tajarin made with 30 egg yolks, chicken liver ragout,
plum and sage sauce, yoghurt and thyme and dried fruit
crumble ^{ACJHGM}

VEAL CHEEK

Veal Cheek with Moscato di Canelli, acidic egg & cloves
sauce, Purple Potato, Chips with Green Pepper and
Sweet and Sour luke Seasonal Vegetables ^{JC}

Vini accompagnati • 35





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 della Bottega
CASCINA PERFUMO – CAMPAGNA AMICA di Nizza
Monferrato

Formaggi di
Azienda Agricola CA BIANCA
Azienda Agricola VIGLIANI

Pescato Fresco di
Azienda MAGO QUALITY FOOD

Uova e prodotti avicoli
Mireglio di Baldichieri d'Asti

tutti i piatti sono conformi all'HACCP
all dishes are HACCP conform

° non contengono glutine | are gluten free

possibili allergeni | possible allergens

- A • glutine | gluten
- B • crostacei | crustaceans
- C • uova | eggs
- D • pesce | fish
- E • arachidi | peanuts
- F • soia | soya
- G • latte | milk
- H • sedano | celery
- I • senape | mustard
- J • solfiti | sulphites
- K • sesamo | sesame
- L • lupini | beans
- M • frutta a guscio | nuts
- N • molluschi | molluscs

