



Head Chef Mario Maniscalco

Ich wurde **1993** in Ribera geboren, einem kleinen Ort in der Provinz Agrigento auf Sizilien, wo meine Leidenschaft für das Kochen sehr früh Gestalt angenommen hat.

Eine entscheidende Rolle auf meinem Weg spielte meine Mutter, die Bäckerin war: Zwischen mit Mehl bestäubten Tischen, geduldig gekneteten Teigen und dem stillen Staunen über die Welt der Fermentation entstand meine tiefste Verbindung zum Essen.

Ein echtes kulinarisches *Imprinting*, geprägt von einfachen, authentischen Gesten.

Aus diesen Erinnerungen schöpft meine Küche bis heute: aus gemeinschaftlichen Momenten, vertrauten Aromen und einer ehrlichen, klar erkennbaren italienischen Tradition, die ich heute mit Respekt und Bewusstsein neu interpretiere.

Mein Ziel ist es, jede Zutat in ihrer ganzen Bedeutung wertzuschätzen, sie verantwortungsvoll zu behandeln und ihr Raum zur Entfaltung zu geben – ohne Übertreibung, aber mit einer klaren Identität.

Im Adagio bringe ich eine Vision ein, die meine sizilianischen Wurzeln mit dem Charakter des piemontesischen Terroirs verbindet – auf der Suche nach Balance, Harmonie und innerer Stimmigkeit.

Jeder Teller wird so zu einem Dialog zwischen Erinnerung und Gegenwart, zwischen Geschmack und Haltung.

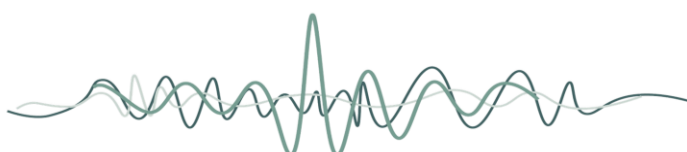
Mein Wunsch ist es, ein Erlebnis zu schaffen, das nicht nur genossen, sondern auch erinnert wird.

Mario Maniscalco

Forbes100
Ristoranti Innovativi 2025



 **ilGolosaño** RISTORANTE
RADIO SO 2024-2026





PASSENDE GETRÄNKE ZU JEDEM GERICHT

Im ADAGIO werden die Getränke sorgfältig kuratiert und umfassen eine Auswahl handverlesener lokaler und internationaler Weine von familiengeführten Boutique-Produzenten. Diese Weine zeichnen sich durch etwas Besonderes aus, wie etwa autochthone Trauben, die über Jahre hinweg vernachlässigt wurden, jedoch ein kraftvolles Geschmackserlebnis bieten.

Wir haben unsere Suche auch auf alkoholfreie Essensbegleiter für die Gerichte ausgerichtet – nicht nur auf alkoholfreie Weine. Unser Ziel ist es, eine leichte oder sogar alkoholfreie Kombination zu gestalten, die ein bemerkenswertes Geschmackserlebnis bietet. Lassen Sie sich überraschen!

Bei allen Menüs können Sie wählen zwischen

WEIN Begleitung

LEICHTE Begleitung

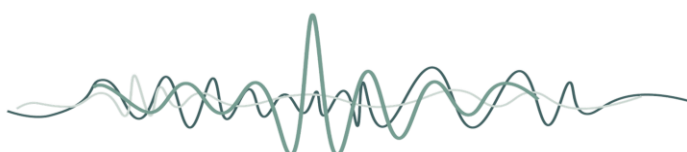
0% Begleitung

Wein- Begleitung = ein Wein pro Gang

Leichte Begleitung = eine oder zwei alkoholfreie Begleitungen und übrige Gänge mit Wein-Begleitung

0% Begleitung = komplett alkoholfreie Essensbegleitung

Ihre Servicekraft steht Ihnen
jederzeit mit mehr Details zur Verfügung!





MENÙ DEGUSTAZIONE

RIFLESSI BIEFEZZI

nella **MATERIA**
UGIA **WALEBIA**

wir empfehlen Mario's Einleitung zu lesen... 2 Minuten

Ein intimer und persönlicher Weg, auf dem die Produktqualität zur Sprache und zum Ausdruck wird.

Dieses Menü entsteht aus dem Dialog zwischen meinen sizilianischen Wurzeln und dem Piemonte, das mich heute aufgenommen hat – unterschiedliche Regionen, die sich durch Produkte, Handgriffe und Erinnerungen begegnen.

Jeder Gang ist ein Spiegel meines Verständnisses von Küche, der emotionalen Beziehung zu den Zutaten und des Respekts vor ihrem Wesen.

Die Materie wird betrachtet, gehört und verwandelt, bleibt dabei ihrer Identität treu – so wie sich auch der Koch in ihr widerspiegelt und durch sie Ausdruck findet.

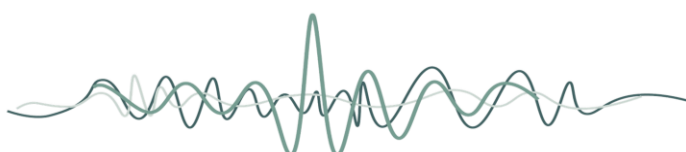
Unser Tasting-Menü wird von einer eigenen REISE in die Welt des BROTDES begleitet.

Fünf unterschiedliche Brote, je eines zu jedem Gang, sind sorgfältig darauf abgestimmt, Aromen, Texturen und Kontraste der jeweiligen Speisen zu unterstreichen.

Mehle, Techniken, Triebmittel, Reifezeiten und Backmethoden variieren von Brot zu Brot: von natürlichem Sauerteig über lange oder kurze Fermentationen bis hin zu unterschiedlichen Backverfahren. Jedes Brot wird eigens für seinen Gang entwickelt und erhebt sich vom Begleiter zum eigentlichen Protagonisten des Genusserlebnisses.

Das ist mein REFELSSI NELLA MATERIA

Details auf der kommenden Seite





RIFLESSI nella MATERIA

BIEGESSI nella MATERIA

OVERTURE aus AMUSE BOUCHE

TERRA VERITAS

Gegrillte Erdbeeren, Paprika, säuerliche Tomaten und grüner Apfel-Wasabi

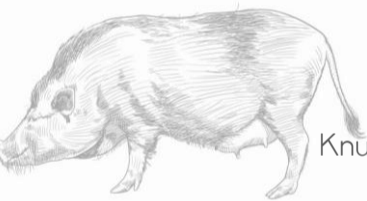


SPARACI

Omelett, Wildspargel, Tomaten-Umami, Kartoffelblätterteig

RAFFERMO

Pasta aus altbackenem Brot, Sardellen, Ricotta & Favabohnen



NEBRODI

Knuspriger Schweinebauch, Rote-Beete-Ketchup, Sellerie & Pistazien

URTICA

Brennnessel, Kichererbse, Karamell und kandierte Zitrone



PICCOLA PASTICCERIA

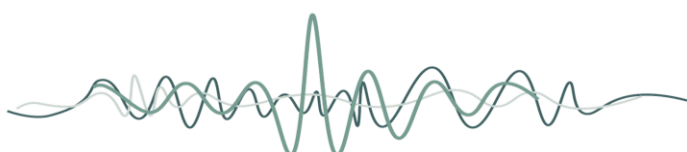
5 Gänge • 120

Wein Begleitung • 55

****Um den Ablauf des Menüs zu gewährleisten, wird gebeten, dass der gesamte Tisch die gleiche Anzahl an Gängen wählt***

**** ADGHCKMN ****

**** bitte informieren Sie das Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten ****





MENÙ DEGUSTAZIONE

M E T A M O R F O S I T E R R I T O R I A L E

Eine Reise durch das Piemonte, erzählt in fünf Gängen.

Von den Ebenen über die Hügel bis hinauf in die Höhenlagen wandelt und verwebt sich die Landschaft: Produkte, Traditionen und unterschiedliche Orte verbinden sich zu Gerichten, die miteinander in Dialog treten.

Eine stetige Metamorphose – wie die des piemontesischen Territoriums selbst, in der jede Zutat ihre Form und Bedeutung verändert und dabei doch ihre eigene Identität bewahrt.

O V E R T U R E aus AMUSE BOUCHE

CUNEO – IMPERIA Die Salzstrasse
Cremiger Stockfisch, Sardellen, cremige Bratkartoffeln mit
einem Hauch von wildem Fenchel

AVIGLIANA – CARMAGNOLA
Capunet vom Kaninchen-‘Thunfisch’, roter Zwiebel Schaum, süß-saures
Gemüsegelee, Lorbeerblatt-Zitronen-Emulsion

VERCELLI – CHERASCO
Reis ‘Gigante di Vercelli’, Schnecken, Bärlauch, fermentierte grüne Tomaten

GUARENE – NIZZA
Fassone-Rinderfilet, Nizza-Kirsche, Paperika, Estragon-Jus

PANCALIERI – MARTINI & ROSSI
Mandel-Dacquoise, dunkle Schokolade, Minze & Wermut

ODER

Käseauswahl

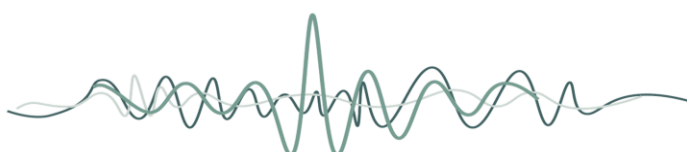
PICCOLA P A S T I C C E R I A

5 G ä n g e • 120 Wein Begleitung • 55

**Um den Ablauf des Menüs zu gewährleisten, wird gebeten, dass
der gesamte Tisch die gleiche Anzahl an Gängen wählt*

** ADGHCKMN **

** bitte informieren Sie das Servicepersonal über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten **





A LA CARTE

Es besteht die Möglichkeit, Gerichte à la carte
aus beiden Menüs auszuwählen,
bitte wählen Sie pro Person mindestens
zwei Gerichte aus, das Dessert zählt extra.

Um den Ablauf des Menüs zu gewährleisten, wird gebeten, dass
der gesamte Tisch die gleiche Anzahl an Gängen wählt.

O V E R T U R E aus AMUSE BOUCHE

2, 3 oder 4 GÄNGE A LA CARTE

PICCOLA PASTICCERIA

2 Gänge • 80

Wein Begleitung • 25

3 Gänge • 95

Wein Begleitung • 35

4 Gänge • 110

Wein Begleitung • 45

Ein zusätzlicher Käsegang/Dessertgang
kann zu dem Menü hinzugefügt werden • 25

