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.



Forbes 100 Ristoranti Innovativi 2025

Gambero Rosso Ristoranti d'Italia 2026

il Golosario Ristorante Radioso 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

O% Begleitung

Wein- Begleitung = ein Wein pro Gang

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

O% Begleitung = komplett alkoholfreie Essensbegleitung

Ihre **Servicekraft** steht Ihnen
jederzeit mit mehr Details zur Verfügung!

MENÙ DEGUSTAZIONE

RIFLESSI

nella MATERIA

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 BROTES begleitet.

Drei unterschiedliche Brote, je **eines zu seinem 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




R I F L E S S I nella MATERIA

O V E R T U R E aus AMUSE BOUCHE

Menü nach Inspiration des Küchenchefs

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

5 **G ä n g e** • 120

BROT-Begleitung mit 3 Gängen

Wein Begleitung • 55

**Um den Ablauf des Menüs zu gewährleisten, wird gebeten, dass der gesamte Tisch das tasting Menü wählt*

** ADGHCKMN **

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

A LA CARTE

ANTIPASTI

L I N G U A
Terrine von der Kalbszunge und Kastanien, Schalotten-Confit in Petersilienöl und Kürbiscreme [MHC*]

P U N T A R E L L A
‚Salat' aus Puntarelle, Endivie, grünem Apfeln, Laconesa und Schnittlauch- Extrakt [GH*]

PRIMI

A N E L L E T T I
[AJG] Anelletti Pasta, Wildschein-Ragú, Parmesan-Lauch-Schaum, Spinatpulver

G I G A N T E
[GHJ*] Risotto mit Gigante di Vercelli Reis, Beurre Blanc, Cognac-Birne, Salbei und Olive

SECONDI

C O L F I O C C O
Gefüllter Hähnchenoberschenkel ‚Miroglio – con fiocco' mit Pilz- und Mangoldfüllung, dazu mit Oregano aromatsierte Bernaise-Sauce und glasierte Karotte [CGHJ*]

V E N I S O N
Hirschfilet, Zartbitterschokolade, knusprige Polenta, Waldfrüchte und Topinambur [JH*]

DOLCI

T O N D A & G E N T I L E
[MCG*] Haselnussvariationen – Mousse, Curd, Gelato, Knusprig

B L U & R O S E
[CGMA*] Tartelette aus Rote-Bete-Sablé-Teig, süße Mousse aus Blauschimmelkäse und Baiser

C H E E S E
[G*] Auswahl handwerklich hergestellter Käsespezialitäten (5)

M E N Ù à la carte	WINE PAIRING
3 G ä n g e (antipasto, primo, dolce) • 95	35
4 G ä n g e (antipasto, primo, secondo, dolce) • 110	45
5 G ä n g e (2 antipasti, primo, secondo, dolce) • 120	55

Ein zusätzlicher Käsegang/Dessertgang kann zu dem Menü hinzugefügt werden• 25
Auswahl handwerklich hergestellter Käsespezialitäten (5) [G*]

Die à-la-carte-Karte ist als vollständiges Genusserlebnis konzipiert;
daher bitten wir um die Auswahl von mindestens drei Gängen pro Person.

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