Head Chef Mario Maniscalco

Sono nato nel 1993 a Ribera, un piccolo paese della
provincia di Agrigento, in Sicilia, dove la mia
passione per la cucina ha preso forma molto presto.

Un ruolo fondamentale nel mio percorso lo ha avuto mia madre, panettiera: tra
tavoli coperti di farina, impasti lavorati con
pazienza e lo stupore silenzioso della lievitazione è nato
il mio legame più profondo con il cibo.

Un vero e proprio imprinting culinario, fatto di gesti semplici e autentici.

La mia cucina nasce da questi ricordi: momenti conviviali,
sapori familiari e una tradizione italiana sincera e riconoscibile,
che oggi sento il bisogno di reinterpretare con rispetto e consapevolezza.

Il mio obiettivo è valorizzare ogni ingrediente nella sua interezza, trattandolo con
responsabilità e lasciandolo esprimere senza eccessi,
ma con una chiara identità.

Da **Adagio** porto una visione che unisce le mie radici siciliane al carattere del
territorio piemontese, alla ricerca di equilibrio, armonia e coerenza.

Ogni piatto diventa un dialogo tra memoria e presente,
tra gusto e pensiero.

Il mio desiderio è offrire un'esperienza che
non sia solo da assaporare, ma anche da ricordare.

Forbes100
Ristoranti Innovativi 2025

Gambero Rosso
RISTORANTI D'ITALIA
2026

il Golosario RISTORANTE
RADIOSO 2024-2026

BEVANDE ACCOMPAGNATE

in **ADAGIO** tutti i menu hanno un **abbinamento curato** con vini **locali e internazionali** selezionati, come uve autoctone cadute in abbandono nel corso dei decenni ma che hanno la forza di creare **un'esperienza potente.**

Allo stesso modo, abbiamo dedicato la nostra ricerca ad **abbinamenti analcolici**, 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**

Abbinamento **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

Il **cameriere** è sempre disponibile per fornire maggiori dettagli!

MENÙ DEGUSTAZIONE

RIFLESSI

nella MATERIA

consigliato leggere l'introduzione di Mario... 2 minuti

Un percorso intimo e personale, dove la materia prima diventa linguaggio ed espressione.

Questo menu nasce dal
dialogo tra le mie radici siciliane e il Piemonte
che oggi mi accoglie: territori diversi
che si incontrano attraverso prodotti, gesti e memorie.

Ogni piatto è un riflesso del mio modo di intendere la cucina,
del legame emotivo con gli ingredienti
e del rispetto per la loro essenza.

La materia viene osservata, ascoltata e trasformata,
rimanendo fedele alla sua identità,
così come lo chef si riflette e si esprime in essa.

Il nostro percorso degustazione è accompagnato da
un VIAGGIO nel mondo del PANE.

Tre pani differenti,
uno per ogni portata,
pensati per esaltare profumi,
consistenze e contrasti del piatto.

Tecniche, farine, lievitazioni e cotture
cambiano per ogni panificato;
dal lievito madre, alla lunga o breve maturazione e differenti cotture,
ogni pane è studiato per dialogare con la portata che accompagna,
diventando protagonista anche esso.

Questo è il mio RIFLESSI NELLA MATERIA

vedi la pagina successiva per i dettagli




R I F L E S S I nella MATERIA

O V E R T U R E di AMUSE BOUCHE

MENÙ A MANO LIBERA DELLO CHEF

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

5 **c o r s e** • 120

BREAD pairing su 3 corse

Wine pairing • 55

** Per garantire la coerenza del percorso, si richiede che
l'intero tavolo scelga lo stesso menu **

** ADGHCKMN **

Vi preghiamo di segnalare eventuali intolleranze o allergie al personale di Sala

A LA CARTE

ANTIPASTI

L I N G U A
Terrina di Lingua di Vitello e Castagne, Scalgone Confit in Olio di Prezzemolo e crema di Zucca [MHC*]

P U N T A R E L L E
'Insalata' di Puntarelle, Scarola, Mela Verde, Lactonese e un Estratto all'Erba Cipollina [GH*]

PRIMI

A N E L L E T T I
[AJG] Anelletti di Pasta secca, Ragù di Cinghiale, Spuma di Parmigiano e Porro, Polvere di Spinaci

G I G A N T E
[JHG*] Risotto con Gigante di Vercelli, Beurre Blanc, Pera al Cognac, Salvia e Oliva

SECONDI

C O L F I O C C O
Sovracoscia di Pollo 'Miroglio – col Fiocco', ripiena di Funghi e Bieta, salsa Bernese aromtizzata all'Origano e Carota Glassata [AGHJ*]

V E N I S O N
Filetto di Cervo, Cioccolato Fondente, Polenta Croccante, Frutti di Bosco e Topinambur [JH*]

DOLCI

T O N D A & G E N T I L E
[MCG*] Variazioni della Nocciola – Mousse, Curd, Gelato, Croccante

B L U & R O S E'
[CGMA*] Tartelletta di pasta Sablèe alla Barbabietola, Mousse dolce al Vacca Blu e Meringa

C H E E S E
[G*] Selezione di Formaggi (5) artigianali

M E N Ù à la carte	WINE PAIRING
3 c o r s e (antipasto, primo, dolce) • 95	35
4 c o r s e (antipasto, primo, secondo, dolce) • 110	45
5 c o r s e (2 antipasti, primo, secondo, dolce) • 120	55

Un ulteriore piatto di formaggio può essere aggiunto a qualsiasi menù • 25
Selezione di Formaggi (5) artigianali [G*]

Il menù à la carte è pensato per un percorso completo:
si richiede la scelta di almeno tre portate per persona

Per garantire la coerenza del percorso, si richiede che
l'intero tavolo scelga lo stesso numero di portate