



## 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.

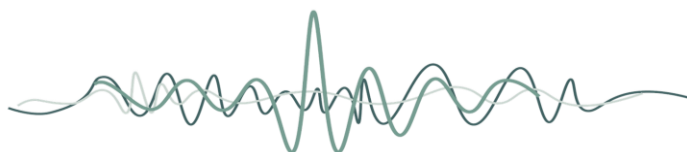
Il mio desiderio è offrire un'esperienza che non sia solo da assaporare, ma anche da ricordare.

*Mario Maniscalco*

**Forbes100**  
Ristoranti Innovativi 2025



 **ilGolosaño** RISTORANTE  
RADIO SO 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

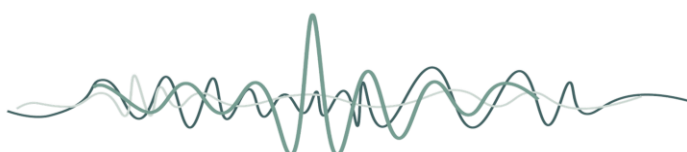
Abbinamento ZERO

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

nella **MATERIA**  
OGGI **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.

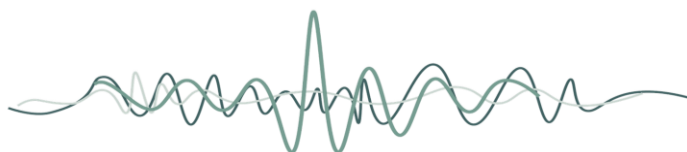
La materia viene osservata, ascoltata e trasformata, rimanendo fedele alla sua identità, così come lo chef si riflette e si esprime in essa.

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

Cinque 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





# RIFLESSI nella MATERIA

BIEFEZZI Uglio WATEBIA

OVERTURE di AMUSE BOUCHE

## TERRA VERITAS

Fragola Grigliata, Peperone, Pomodoro Acido e Wasabi di Mela Verde

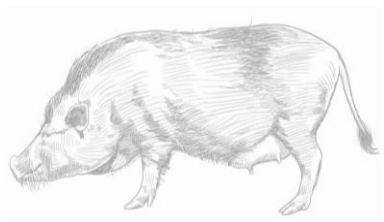


## SPARACI

Omelette, Asparagi Selvatici, Umami di Pomodoro, Sfogliata di Patate

## RAFFERMO

Pasta di Pane rafferma, Alici, Ricotta e Fave



## NEBRODI

Pancia di Maialino Croccante, Ketchup di Barbabietola, Sedano Rapa e Pistacchio

## URTICA

Ortica, Ceci, Caramello e Limone Candito



## PICCOLA PASTICCERIA

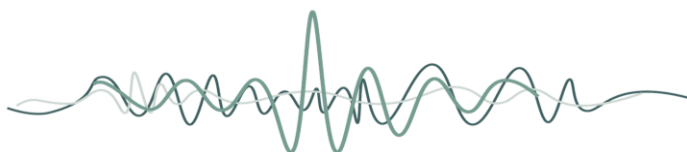
5 course • 120

wine pairing • 55

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

\*\* ADGHCKMN \*\*

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





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

Un viaggio attraverso il Piemonte, raccontato in cinque portate.

Dalle pianure alle colline, fino alle alture,  
il territorio si trasforma e si intreccia: prodotti, tradizioni  
e paesi diversi si fondono in piatti che dialogano tra loro

Una metamorfosi continua, come quella del paesaggio piemontese, dove ogni ingrediente  
cambia forma e significato, mantenendo intatta la propria identità

O V E R T U R E di AMUSE BOUCHE

CUNEO – IMPERIA LA VIA DEL SALE

Baccalà mantecato, Acciughe, cremoso di Patate arrosto al profumo di  
Finocchietto Selvatico

AVIGLIANA – CARMAGNOLA

Capunet di Tonno di Coniglio, Spuma di Cipolla Rossa, Gelè di Verdure in  
Agrodolce, emulsione di Alloro e Limone

VERCELLI – CHERASCO

Riso Gigante di Vercelli, Lumache, Aglio Orsino, Pomodoro Verde Fermentato

GUARENE – NIZZA

Filetto di Fassona, Ciliegia al Nizza, Peperone, Jus aromatizzato al Dragoncello

PANCALIERI – MARTINI & ROSSI

Dacquoise di Mandorle, Cioccolato Fondente, Menta e Vermouth

OPPURE

Selezione di Formaggi Artigianali

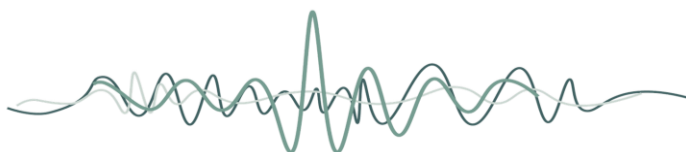
PICCOLA P A S T I C C E R I A

5 c o u r s e • 120 wine pairing • 55

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

\*\* ADGHCKMN \*\*

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





## A L A C A R T E

Possibilità di scegliere i piatti alla carta,  
utilizzando entrambi i menù,  
scegliendo un minimo di due piatti  
a persona, escluso il dolce

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

## O V E R T U R E di AMUSE BOUCHE

### 2 3 o 4 CORSE A LA CARTE

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

2 c o u r s e • 80

wine pairing • 25

3 c o u r s e • 95

wine pairing • 35

4 c o u r s e • 110

wine pairing • 45

Un ulteriore piatto di formaggio/dolce  
può essere aggiunto a qualsiasi menù • 25

