



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!

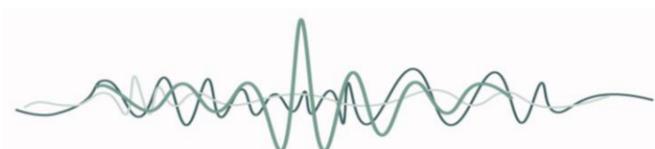
Ho studiato a Torino e ho sviluppato le mie capacità ed esperienze lì oltre che ad Asti, prima di trascorrere due anni a Londra come Sous Chef presso l'acclamato Harry's Dolce Vita, a Knightsbridge.

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!

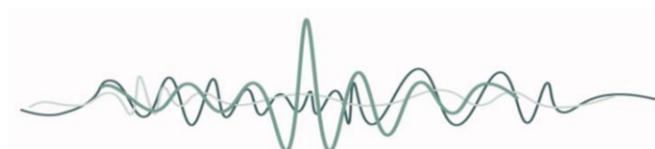
I studied in Turin and developed my skills and experience there as well as in Asti, before spending two years in London as Sous Chef at the highly acclaimed Harry's Dolce Vita, in Knightsbridge.

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





## MENÙ DEGUSTAZIONE

"INCONTRI"

5 portate • 85

Il nostro benvenuto dello chef Mario

Tonno

Barbabietola

Gambero & Torre

8-Octo

Pre-dessert

Sud America – Cioccolato & Cocco

Vini accompagnati • 49

## TASTING MENU

"ENCOUNTERS"

5 courses • 85

Welcome from Chef Mario

Rabbit like Tuna

Beetroot

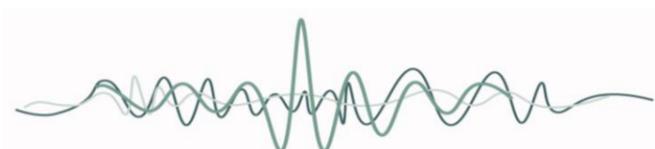
Prawn & Torre

Octopus

Pre-dessert

Flavours of South America – Chocolate & Coconut

Corresponding wine pairing • 49



## MENÙ DEGUSTAZIONE TARTUFO

"TERRA"

5 portate • 79

Il tartufo viene servito al tavolo e addebitato a prezzo di mercato - lo chef consiglia di aggiungere il tartufo ad ogni piatto per vivere appieno l'esperienza e degustare il protagonista di questo menu - tartufo.

Il nostro benvenuto dello chef Mario

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di fagioli, chips di riso venere e uva, spuma al Parmigiano Reggiano

& tartufo

Carpaccio di funghi porcini, salsa Bernese aromatizzata al timo e caffè & tartufo

Carnaroli Riserva, burro d'Alpeggio, speck, castagne

& tartufo

Tagliata di cervo, chips di polenta nera al carbone, riduzione al melograno & tartufo

Millefoglie di pasta sablée, ricotta di Seirass e zabaione al Moscato di Canelli & tartufo

Vini accompagnati • 59

## TASTING MENU - TARTUFO

"TERRA"

5 courses • 79

The truffle is served at the table and charged at market price - the chef recommends adding truffle to each dish to fully enjoy the experience and taste the star of this menu - truffle

Welcome from Chef Mario

Egg cooked at low temperature, cream of beans, black rice and grape chips, Parmesan mousse & truffle

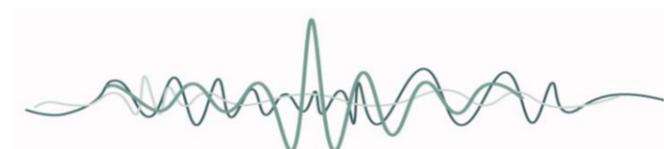
Carpaccio of porcini mushrooms, Sauce Bernaise flavoured with thyme and coffee & truffle

Risotto with Carnaroli riserva rice, alpine butter, speck, chestnuts & truffle

Venison tagliata (sliced), charcoal polenta chips, pomegranate reduction & truffle

Sablée Millefoglie, Seirass Ricotta and zabaione with Moscato from Canelli & truffle

Corresponding wine pairing • 59





Il nostro benvenuto dello chef Mario  
a welcome from Chef Mario

## OVERTURE

### ANTIPASTI

#### Nizza • 19

Cardo Gobbo gratinato su fonduta di Toma Piemontese, uovo pochè e crumble di pane e acciughe  
ACDG

#### Nizza

Gratinated cardons with Toma Piemontese cheese cream, poched egg & bread & anchovies crumble  
ACDG

#### Barbabietola • 20

Budino di Barbabietola, mousse di Robiola ai 3 Latti, insalata di germogli erbette & "cracker" di Pinoli  
AGHMC

#### Beetroot

Beetroot pudding, Robiola cheese mousse made from 3 types of milk, sprouts & herb salad & pine nut 'cracker'  
AGHMC

#### Il tonno di coniglio • 20

Il tonno di coniglio, Giardiniera di verdure in agrodolce spuma alla cipolla rossa aromatizzata al rosmarino e una riduzione all'aceto di vino bianco al lime  
JG

#### Rabbit like Tuna

Marinated rabbit tender as tuna, pickled garden vegetables, red onion mousse flavoured with rosemary and a lime & white wine vinegar reduction  
JG



## PRELUDE

### PRIMI PIATTI

#### Gambero e Torre • 26

Raviolo nero di pasta all'uovo fatto in casa, ripieno di formaggio "Torre", bisque di Gambero, Gambero Rosso marinato e aria di Nocciole  
ABCGM

#### Prawns & Torre

Home-made black ravioli filled with Torre cheese, prawn bisque, marinated red prawns and hazelnut air  
ABCGM

#### Spaghetto • 24

Spaghetto Trafilato a bronzo cotto in estrazione di finocchietto selvatico e limone, burro affumicato e acqua di pomodoro e polvere di paprica dolce tostata  
AHG

#### Spaghetto

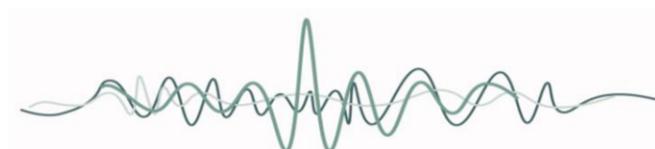
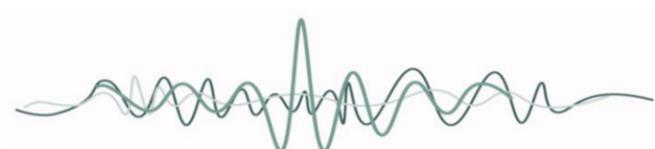
Spaghetto – made the traditional way, pressed through special bronze moulds, making the surface rougher this means the pasta absorbs the sauce much better – cooked in wild fennel and lemon extract, smoked butter, tomato water & roasted sweet pepper powder  
AHG

#### 'Quinto Quarto' • 24

Carnaroli riserva, Burro d'Alpeggio, funghi porcini, animelle di vitello, salsa di prezzemolo e cannella  
O

#### Fifth Quarter

Risotto cooked with Carnaroli riserva rice flavoured with alpine butter, porcini mushrooms, veal sweetbreads, parsley sauce & cinnamon  
O





PRINCIPAL  
SECONDI PIATTI

Muncale' • 28

'Zuppa' di Trippa, morbido di patate e timo, chips di pane integrale e riduzione al vin brulé <sup>HJG</sup>

Muncale'

Tripe 'soup', soft potatoes & thyme, wholemeal bread chips & mulled wine reduction <sup>HJG</sup>

8-Octo • 29

Polpo cotto a bassa temperatura, poi scottato, Fava croccante, pesca in carpione, purè di Pastinaca e Zenzero ed il suo bitter <sup>N</sup>

8-Octopus

Juicy low-temperature cooked octopus, pan-seared to finish, served with crispy broad beans, tangy peaches Carpione-style, parsnip purée and ginger chips & ginger bitter <sup>N</sup>

Cervo • 30

Tagliata di cervo, polenta al carbone nero, riduzione di melograno, crema di topinambur e cioccolato fondente <sup>GJ</sup>

Venison

Venison Tagliata (sliced), charcoal polenta, pomegranate reduction, Jerusalem artichoke cream & dark chocolate <sup>GJ</sup>



CRESCENDO  
DRY AGED

Selezione di carne Dry Age

Dry Aged meat aged in Adagio

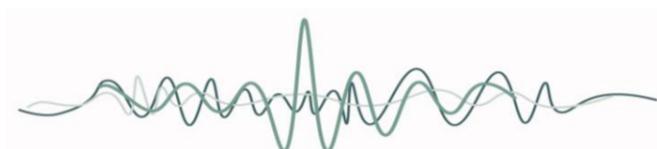
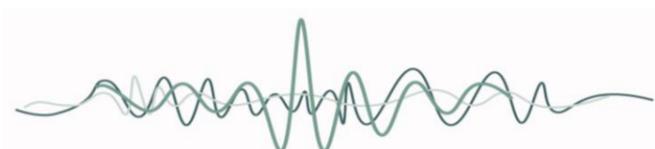
Argentina-ASIA-Monferrato

Ryb-eye • 36

Rib-eye dry-age, riduzione allo sciroppo d'acero e salsa di soia, caviale di senape e miele, crema morbida di patata rossa <sup>FIH</sup>

Ryb-eye

Rib-eye steak dry aged, maple syrup reduction with soya sauce, pearls of mustard and honey & soft potato cream made from red potatoes <sup>FIH</sup>





## FINALE

### DOLCE & FORMAGGI

#### San Baylon • 16

Sablée aromatizzata all'arancia, ricotta di Seirass, spuma allo zabaione di Moscato di Canelli e cioccolato fondente <sup>ACGJ</sup>

#### San Baylon

Orange-flavoured sablée, Seirass ricotta, Moscato di Canelli zabaione mousse & dark chocolate <sup>ACGJ</sup>

#### Formaggio & Popcorn • 16

Cheese-cake di latte vaccino, 'biscotto' di popcorn aromatizzati al caramello e mousse al pistacchio <sup>GCM</sup>

#### Cheese & Popcorn

Cheese – cow milk cake, caramel-flavoured Popcorn 'biscuit' & pistachio mousse <sup>GCM</sup>

#### Sud America – Cioccolato & Cocco • 16

Mousse flessibile al cioccolato fondente, spugna al cacao, gelato al cioccolato, "Terra" al Fior di Sale e cocco <sup>ACMG</sup>

#### Flavours of South America – Chocolate & Coconut

'Flexible' dark chocolate mousse, cocoa sponge cake, chocolate gelato, chocolate 'soil' with fleur de sel & coconut <sup>ACMG</sup>

#### Adagio – Selezione di formaggi artigianali

Dall' Azienda Agricola Ca Bianca & Vigliani

Selezione di tre formaggi • 16

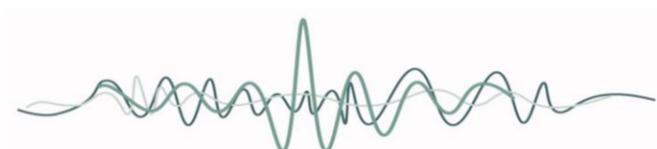
Selezione di cinque formaggi • 19

#### Adagio Artisan Cheese Selection

Brought to us from Azienda Agricola Ca Bianca & the Vigliani Farm

Selection of three cheeses • 16

Selection of five cheeses • 19



Coperto / Service • 3.50

Acqua / Water cl • 2

tutti i prezzi indicati sono in euro e comprensivi di IVA

all prices are in Euro and include tax

## INFORMAZIONE

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

