



vte

L'agriturismo di **SanPatignano**



Sogni e speranze.

Materie prime prodotte nel rispetto delle stagionalità.

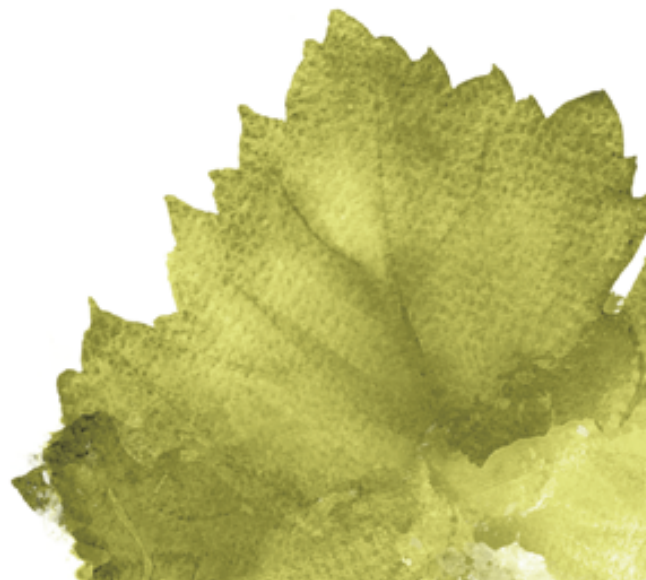
Fantasia e ricerca.

Tutto questo è Vite.

L'olio, il pane, le verdure, le carni e i formaggi prodotti all'interno della nostra Comunità affiancano le eccellenze del territorio e trovano nei piatti il loro naturale destino.

Una cucina concreta, tradizionale, arricchita e ingentilita da tocchi di classe e di modernità.

Vite è una pagina bianca che ci auguriamo possiate riempire con i vostri ricordi apprezzando i nostri piatti, la nostra accoglienza, l'entusiasmo dei ragazzi in formazione al termine del loro percorso di rinascita.





La Romagna

La Mora sulla scala

degustazione di salumi di Mora Romagnola di San Patrignano, Squacquerone, piada 

Le tagliatelle con il ragù

sfoglia al mattarello, ragù di Mora Romagnola e Chianina

Il girarrosto

a seconda della disponibilità le nostre tipologie di carni allo spiedo, verdure dell'orto

Torta Squacquerone

menta e limone

32 euro

I classici

Come un hamburger

battuta di bovino marchigiano con Mucchino, cipolla caramellata, guanciale, misticanza, cialde di Pane e gocce di aceto balsamico

Pappa al pomodoro

Pane, pomodoro, erbe di campo, gelato al Pecorino "Riccio" affumicato

Risotto Vite estivo

Squacquerone affumicato, spinaci e liquirizia

Maialino

maialino da latte arrostito sui carboni, verdure dell'orto

Millefoglie

cialde croccanti con crema al cioccolato bianco tostato e mango

42 euro



Dal mare

Sgombro marinato

all'aceto di riso, salsa al nero, daikon, crema di Squacquerone e ravanelli

Strozzapreti alle vongole

su crema di piselli e menta, pomodori confit e aglio nero fermentato di Voghiera

Palamita ai carboni

con caponata di verdure, crema ai pendolini arrostiti e origano

Mojito cremoso

gelato al rum, granita allo zucchero Moscobado, gelatina di menta, crema di lime

42 euro

Il gusto... dal nostro orto

L'uovo

impanato con pane profumato alle erbe, crema di rucola e verdure primaverili

Cannelloni verdi

Ricotta affumicata e ortiche, pomodoro fresco, pinoli, fiori di borragine

Burger di lenticchie rosse

crema di fragole, saba del nostro Sangiovese, crema di Ricotta alla curcuma e porro croccante

Creme brûlée

alla vaniglia con gelato alla lavanda


32 euro

Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura e per garantire la presenza costante di materie prime stagionali di qualità alcuni alimenti possono subire un trattamento di congelamento





Antipasti

L'uovo		11 euro
impanato con pane profumato alle erbe, crema di rucola e verdure primaverili		
Pappa al pomodoro		11 euro
Pane, pomodoro, erbe di campo, gelato al Pecorino "Riccio" affumicato		
Degustazione di formaggi di San Patrignano		11 euro
ovini, caprini, vaccini e Miele		
Le cozze		13 euro
crema di fagioli dall'occhio, impepata di cozze, pomodoro, finocchi croccanti e cialda di pane		
Sarda alla brace		14 euro
ripiena con Pecorino, arance e menta, insalata di sedano, mela verde e zenzero candito		
Lo sgombro marinato		15 euro
all'aceto di riso, salsa al nero, daikon, crema di Squacquerone e ravanelli		
Selezione di ostriche	pz. 6	18 euro
con Pane tostato e burro		
Come un hamburger		14 euro
battuta di bovino marchigiano con Mucchino, cipolla caramellata, guanciaie, misticanza, cialde di Pane e gocce di aceto balsamico		
Pollo leggermente affumicato		12 euro
soncino, pane fritto, lamelle di Pecorino, salsa Ceasar		
Foie gras		18 euro
confettura di fichi, misticanza, fichi freschi e pan brioche classico e con cioccolato		
La Mora sulla scala		15 euro
degustazione di salumi di Mora Romagnola di San Patrignano, Squacquerone e piada		



Paste e riso

Cannelloni verdi con Ricotta e ortiche, pomodoro fresco, pinoli e fiori di borragine	13 euro
Risotto Vite estivo Squacquerone affumicato, spinaci e liquirizia	14 euro
Linguine Pastificio Massimo Mancini con burrata, ostriche, cipolla di Tropea fondente, gel di sedano verde e lime	18 euro
Strozzapreti alle vongole su crema di piselli e menta, pomodori confit e aglio nero fermentato di Voghiera	14 euro
Cappellacci all'amatriciana sfoglia di grano spezzato al pomodoro, crema di Pecorino, cipolla e Guanciale croccante	14 euro
Ravioli ripieni di patate con ragù di cortile e fave fresche	14 euro
Tagliatelle sfoglia al mattarello, ragù di Mora Romagnola e Chianina	11 euro





Carni e pesci


Burger di lenticchie rosse crema di fragole, saba del nostro Sangiovese, crema di Ricotta alla curcuma e porro croccante		14 euro
Calamaro alla brace lischeri, salsa all'ananas grigliata, mango, pinoli, peperone rosso		16 euro
Palamita ai carboni con caponata di verdure, crema ai pendolini arrostiti e origano		16 euro
Le Costine di suino bianco, tortino di mele verdi e crema di carote al Marsala		14 euro
Il BBQ tagliata di manzo, salsiccia, filetto di suino, galletto alla diavola, agnello		16 euro
Il Girarrosto a seconda della disponibilità le nostre tipologie di carni allo spiedo, verdure dell'orto		15 euro
Piccione cotto nella creta, cosce ripiene con i suoi fegatini, alette fritte		22 euro
Maialino maialino da latte arrostito sui carboni, verdure dell'orto		20 euro
Fiorentina	all'etto	6.50 euro
Costata	all'etto	5 euro



Contorni

Patate alla cenere	5 euro
Insalata di fagiolini grigliati sui carboni, limone candito e cipolla di Tropea	6 euro
Misticanza aromatica all'aceto di barolo di Cesare Giaccone	5 euro
Tempura di verdure con salsa miele alla senape	6 euro
Delizie dell'orto in pinzimonio salsa classica, Tapenade e Tatziki	6 euro





Vite a pranzo...

si trasforma in un moderno Bistrot.
Un'offerta gastronomica volutamente più semplice,
ugualmente curata e ricercata.

Proponiamo una selezione di piatti basati sulla
stagionalità degli ingredienti e diversi ogni settimana.

Le stesse materie prime, la stessa cura e impegno, lo stesso amore.

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale di servizio.**





Via Monte Pirolo, 7 • 47853 Coriano RN
Tel. 0541 759138
www.ristorantevite.it