



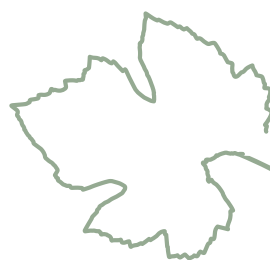
LA CUCINA





Gentili ospiti qualora facciate parte di un tavolo numeroso vi consigliamo di effettuare la scelta di pietanze per quanto possibile omogenee per poterci consentire di offrirvi un miglior servizio.

Benvenuto, pane e servizio 3
Acqua minerale 3
Caffè 2



Il giovane chef Davide Pontoriere accorda una cucina delle idee a ingredienti di prossimità. Una filosofia che unisce stagionalità autentica e prodotti provenienti dalla filiera di San Patrignano oppure accuratamente selezionati.

Nel piatto la sinergia con il territorio e l'amore per la materia prima. Trattata con religioso rispetto, delicatezza e semplicità.

Dalle radici delle tradizioni, esplorate con minuzia e passione, l'ispirazione di Vite prende slancio e si innalza per esprimere la pienezza del gusto in nuovi approdi.

Ricette che prendono vita dalla libertà di proporre abbinamenti inediti, vivaci, che ci parlano di San Patrignano e di ragazzi che in cucina vogliono mettersi in gioco.

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI VITE

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE PER RISCOPRIRE
I GRANDI CLASSICI DI VITE

Benvenuto con finger food

Pappa al pomodoro con pane croccante, erbe di campo,
gelato al Pecorino "Riccio" affumicato di San Patrignano

Risotto Vite con Squacquerone affumicato,
pancetta di Mora Romagnola di San Patrignano
e riduzione di Aulente rosso

Capocollo alla brace con crema di albicocche,
carote glassate, liquirizia

Soffice al mascarpone con crumble alla liquirizia,
savoiaro e ghiacciato al caffè

47



MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI MARE

IL MARE DELL' ADRIATICO CON IL SUO PESCATO
INCONTRA LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

Benvenuto con finger food

Seppia al Vapore con crema di peperoni e mandorle

Fusilloni Mancini ai ricci di mare, limone e mandorle

Rombo chiodato, cozze al pepe agrumato e fagiolini

Babà al rum e frutti rossi con infuso alla lavanda e sorbetto al limone

53

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DALL' ORTO

UNA PROPOSTA INNOVATIVA A BASE DI VERDURE FRESCHE
DEL NOSTRO ORTO

Benvenuto con finger food

Il Pomodoro in tre consistenze: in spuma al rosmarino,
in gel profumato al limone e in acqua al basilico

Tagliolino alla zuccina, zucchine croccanti e menta

La Melanzana con bufala, basilico, pomodoro fresco e parmigiano

Frutta e verdura estive marinate con riso soffiato e cioccolato,
salsa al cocco e lime

41

I NOSTRI CLASSICI

Degustazione di salumi di Mora Romagnola di San Patrignano

17

Pappa al pomodoro con pane croccante, erbe di campo,
gelato al Pecorino "Riccio" affumicato di San Patrignano

14

Risotto Vite con squacquerone affumicato,
pancetta di Mora Romagnola di San Patrignano
e riduzione di Aulente rosso

18



PER INIZIARE

Il Pomodoro in tre consistenze: in spuma al rosmarino,
in gel profumato al limone e in acqua al basilico

14

Il Gambero rosso crudo incontra l'Emilia Romagna: con crema di squacquerone,
anguria, mortadella e yogurt, parmigiano Reggiano, aceto balsamico e mostarda

21

Seppia al Vapore con crema di peperoni e mandorle

18

Battuta di manzo romagnola, salsa di ostriche, mandorle e lamponi

18

Coniglio e scampi in terrina, acetosella, maionese di scampi e yuzu

13

LA PASTA

Tagliolino alla zucchini, alici di lampara, zucchine croccanti e menta

14

Fusilloni Mancini ai ricci di mare, limone e mandorle

18

Spaghettoni con acqua di provola, astice battuto e asparagi di mare

25

Cappellacci alla parmigiana, crema di datterini gialli, basilico e grue di cacao

14

Paccheri con vitello marinato, bietola e crema di Ricotta di San Patignano

16



LA CARNE E IL PESCATO

Coda di astice alla griglia, lattuga marinata e salsa rosa
30

Rombo chiodato, cozze al pepe agrumato e fagiolini
20

Wagyu rosa al carbone con verdure baby all'olio e fieno
40

Capocollo alla brace con crema di albicocche, carote glassate, liquirizia
17

Pollo di Bresse al girarrosto, profumato al limone, miele e rosmarino
(minimo due persone)
70

La Melanzana con bufala, basilico, pomodoro fresco e parmigiano
15

LE DOLCEZZE

Frutta e verdura estive marinate con riso soffiato e cioccolato, salsa al cocco e lime

8

Babà al rum e frutti rossi con infuso alla lavanda e sorbetto al limone

9

Soffice al mascarpone con crumble alla liquirizia, savoiardo e ghiacciato al caffè

8

Spuma al passion fruit, croccante di pasta fillo, mango e cocco

9

Mousse al cioccolato Guanaja 70% e gianduia con sorbetto ai lamponi

10



