



IL PRANZO





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.

Una pausa pranzo ispirata alla delicatezza e alla semplicità, senza rinunciare a tutto il gusto di una cucina autentica e di filiera, ma anche d'effetto, colorata e mediterranea. Piatti unici, completi e armonici, che propongono abbinamenti inediti e vivaci ispirati al territorio e all'amore per la materia prima.



IL PIATTO DELL' ORTO

Verdure dell'orto alla griglia, marinate alla maggiorana

Tagliolino alla zuccina, zucchine croccanti e menta

20*

IL PIATTO DI VITE

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

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

23*

IL PIATTO DI MARE

Tonno scottato, misticanza aromatica e olio Evo di San Patrignano

Gnocchi di ricotta con vongole al basilico

25*

ALLERGENI

Chiediamo di comunicare intolleranze e allergie, richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio. Alcuni prodotti vengono acquistati freschi e poi abbattuti al fine di garantire la massima sicurezza e salubrità.

*Il prezzo include: pane, servizio, acqua minerale e caffè