



**vte**

Agriturismo gastronomico



**vte**  
Agriturismo gastronomico



*Come un romanzo avvincente, Vite si arricchisce di un nuovo entusiasmante capitolo grazie alla collaborazione in cucina con l'Executive Chef Riccardo Agostini e al nuovo Resident Chef Federico Polito, una mano talentuosa perfetta per concretizzare i piatti unici di Vite.*

*Nuove vite si aggiungono alle vite già coinvolte nel progetto, confermando una volta ancora il destino corale manifestato nel nome.*

*Vite diventa un Agriturismo Gastronomico, un vero e proprio distretto enogastronomico dove le persone, con la propria passione e la forza delle proprie idee, sono la linfa inesauribile che permette alla tradizione di stare sempre al passo coi tempi.*

*Una collina di sapori che si affaccia sul mare, all'interno di 280 ettari di terreno dove sorgono le coltivazioni, gli allevamenti, la norcineria e tutte le eccellenze di San Patrignano che trovano il loro naturale destino nei piatti di Vite.*

*Un luogo unico dove la speranza e i sogni si realizzano nel gusto di ritrovare sapori autentici.*





*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.*

*Coperto pane e servizio 3 euro.*

*Ai piatti contrassegnati con l'asterisco \* è possibile aggiungere tartufo bianco con il sovrapprezzo di €13*



# MENU DEGUSTAZIONI



## Vicino a noi

*Un percorso di degustazione delle tipicità romagnole e del territorio rivisitate creativamente.*

Benvenuto con finger food

Pancotto di zucca

petali di zucca marinati, soffice di Squacquerone, semi di zucca e mosto cotto

Passatelli

ragù di coniglio, porcini e limoni

Maialino allo spiedo

pinzimonio di rapa e le sue cime

Crema bruciata alla vaniglia

gelato all'arancio e misticanza di carote

Dolcezze

38 euro

*Abbinamento al calice*

18 euro



## Vista mare

*Il mare Adriatico con il suo pescato incontra la stagionalità dei prodotti della natura.*

Benvenuto con finger food

Insalata di pesce dell'Adriatico

con crema di cavolfiori, cavoli tostati e pesto di prezzemolo

Nidi di rondine

con carciofi, topinambur e marinara di vongole

Salmone Upstream

purè di zucca, scalogno tostato e mandorle

Tortino al cioccolato bianco

crumble e gelato alla mandorla, frutto della passione

Dolcezze

42 euro

*Abbinamento al calice*

18 euro





## Antipasti

Dalla norcineria di San Patrignano selezione di salumi con verdure all'agro e piadina frita	16 euro
Dal caseificio di San Patrignano golosa selezione di formaggi, confetture, miele, frutta e pane tostato	14 euro
Pancotto di zucca* petali di zucca marinati, soffice di Squacquerone, semi di zucca e mosto cotto	14 euro
Insalata di pesce dell'Adriatico con crema di cavolfiori, cavoli tostati e pesto di prezzemolo	15 euro
Uovo morbido su letto di bietole* crema di pastinaca e alici	13 euro
Battuta di razza Romagnola* schiacciata di topinambur e nocciole tostate	14 euro
Insalata di quaglia indivia alla vaniglia, finocchio arancio e olive nere	14 euro





## Primi

Cappellacci di castagne* cacio e pepe, caldarroste	14 euro
Nidi di rondine con carciofi, topinambur e marinara di vongole	15 euro
Spaghetti Mancini canocchie e cime di rapa	15 euro
Passatelli ragù di coniglio, porcini e limoni	14 euro
Risotto Vite Squacquerone affumicato, Pancetta croccante e salsa Aulente	14 euro
Tagliatelle con ragù romagnolo sfoglia al mattarello e ragù tradizionale	11 euro





## Secondi

<b>Parmigiana di cardi</b> croccante di cardi, soffice di mozzarella e pesto al basilico	15 euro
<b>Polipo alla carbonara</b> polipo alla brace, patate schiacciate, verze e salsa carbonara	17 euro
<b>Salmone Upstream</b> purè di zucca, scalogno tostato e mandorle	20 euro
<b>Maialino allo spiedo</b> pinzimonio di rapa e le sue cime	18 euro
<b>Piccione ripieno (per 2 pers.)</b> cavolo nero, pere e chiodi di garofano, bruschette di fegatini	32 euro
<b>Grigliata Vite</b> secondo disponibilità le nostre tipologie di carni con verdure di stagione	18 euro
<b>Fiorentina</b> con verdure di stagione	all'etto 6,50 euro
<b>Costata</b> con verdure di stagione	all'etto 5 euro



## Contorni

<b>Patate al forno ed erbe aromatiche</b>	6 euro
<b>Misticanza</b>	5 euro
<b>Trionfo di verdure</b>	8 euro







## Dessert

### Zuppa inglese Vite

zabaione ghiacciato, cremoso di cioccolato, gelato all'alchermes

8 euro

### Torta di castagne e cioccolato

spaghetti di castagne e gelato al rhum

8 euro

### Squacqueroncake

pere speziate, crumble alla vaniglia e granita all'Aulente

8 euro

### Tortino al cioccolato bianco

crumble e gelato alla mandorla, frutto della passione

8 euro

### Crema bruciata alla vaniglia

gelato all'arancio e misticanza di carote

8 euro





## 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.

*Tutti gli ingredienti contraddistinti dalla lettera maiuscola sono prodotti dalla Comunità di San Patrignano.*







**vte**  
Agriturismo gastronomico

Via Monte Pirolo, 7 – 47853 Coriano (RN) – Tel. 0541 759138  
[www.ristorantevite.it](http://www.ristorantevite.it) – [info@ristorantevite.it](mailto:info@ristorantevite.it)

 | **SanPatrignano**