



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 Patignano 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 Patignano 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

Maiolino arrostito, carote al cumino e finferli

Mascarpone in spuma, savoiardo e gelato al caffè

MENÙ DEGUSTAZIONE

## SAPORI DI MARE



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

Benvenuto con finger food

Sgombro, cavolfiore, agrumi e caramello di cipolla

Bottoni di lenticchie, polpo, brodo di polpo al pepe ed anice

Ombrina, patate ripassate, ostrica, lime e coriandolo

Bon bon di Babà, rum, sorbetto al limone, distillato alle spezie e agrumi

53

MENÙ DEGUSTAZIONE

## SAPORI DALL' ORTO



**UNA PROPOSTA INNOVATIVA A BASE DI VERDURE FRESCHE  
DEL NOSTRO ORTO**

Benvenuto con finger food

La zucca : croccante, in spuma, crumble di amaretto, infuso al peperoncino e maggiorana

Tagliolino di broccoli, broccoli croccanti e quinoa soffiata

Il radicchio: fagottino con stufato di radicchio, cipolla e cialda di radicchio

Zuppetta di cachi, frutta candita, gelato di soia

41

# I NOSTRI CLASSICI



Degustazione di salumi di Mora Romagnola di San Patrignano

17

Selezione di formaggi di San Patrignano

15

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



La zucca: croccante, in spuma, crumble di amaretti,  
infuso al peperoncino e maggiorana

14

Il porcino arrostito, nocciole e meringa al rosmarino

14

Sgombro, cavolfiore, agrumi e caramello di cipolla

16

Petto d'anatra, chutney di cachi, scquaquerone di San Patrignano, liquirizia

18

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

13



# LA PASTA

Tagliolini di broccoli, broccoli croccanti, alici del Cantabrico e quinoa

15

La pasta Mancini e fagioli al rosmarino

15

Bottoni di lenticchie, polpo, brodo di polpo al pepe e anice

17

Anelli farciti di faraona arrostita e patate, funghi chiodini  
e brodo ristretto

17

Gnocchi di zucca, porcini, maggiorana, latte di bufala e vitello

17



# LA CARNE E IL PESCATO

Ombrina, patate ripassate, ostrica lime e coriandolo

20

Wagyu rosa al carbone, porcini e alloro

46

Piccione scottato, coscia alla griglia, zucca porro al miele e curry

24

Maialino arrostito, carote al cumino, finferli croccanti

18

Pollo di Bresse al girarrosto, profumato al limone, miele e rosmarino  
(minimo 2 persone)

70

Il radicchio: fagottino di radicchio stufato, cipolla fondente,  
cialda di radicchio

14

# LE DOLCEZZE



La mela: spuma di mela, mela croccante in crosta di cioccolato bianco

9

Mascarpone in spuma, gelato al caffè e savoiardo

8

Bon bon di Babà, rum, sorbetto al limone, distillato di spezie e agrumi

9

Cioccolato guanaja 70%, pere, ricotta e fillo croccante

10

Zuppetta di cachi, frutta candita e gelato di soia

9

Biscotto soffice all' olio, mousse al caprino, sorbetto alla zucca  
e aceto balsamico

10