

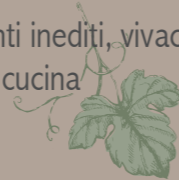


Il giovane chef Davide Pontoriere accorda una cucina delle idee a ingredienti di prossimità. Una filosofia che unisce stagionalità autentica e prodotti provenienti dalla filiera di San Patignano oppure accuratamente selezionati.

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.



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 autunnali all'olio EVO

Fusillone, broccoli croccanti e peperoncino

20

## SAPORI DI MARE

Polpo al vapore

Passatelli gamberi, basilico e pomodorino fresco

25

## IL PIATTO DI VITE

Vitello marinato, misticanza e limone

Gnocchi alla zucca, maggiorana ed anatra

23

### 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.