



LA CENA





Lo 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.

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.

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.

Benvenuto, pane e servizio 3,50

Acqua minerale 3,50

Caffè 2

PER INIZIARE

L' asparago in spuma, al vapore e croccante, meringa salata al dragoncello e spugna al curry

15

Seppia, piselli, cocco e melissa

17

Manzo scottato, gambero rosso, arancia e arachidi

20

Coniglio, scampi yuzu e acetosella

15

Petto d'anatra, squacquerone, chutney al rabarbaro

18



LA PASTA

Gnocchi di verdure, verdure di primavera

15

Pasta mista con patate, astice, limone fermentato e bufala

22

Tagliatella con siero affumicato, ricci di mare e limone

23

Anelli farciti di galletto, piselli e pecorino, in brodo di patate arrosto

18

Fagotti di Mora stufata, provolone Del Monaco e ristretto di cipolla ramata

17



L' ORTO, IL PESCATO E LA CARNE

Tarte tatin di cipollotto e indivia all'arancia

18

Rana pescatrice, mosto di fichi, ortica e anguilla affumicata

22

Baccala, cavolfiore, papaccelle e aglio nero

23

Costina glassata, asparagi e senape

18

Wagyu rosa, primizie dell'orto all'olio EVO di San Patrignano

46

Piccione scottato, coscia in agrodolce, ciliegie e salsa di fegato grasso

26

Pollo di Bresse laccato al miele e rosmarino

70



MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DALL'ORTO

UNA PROPOSTA INNOVATIVA
A BASE DI VERDURE FRESCHE DEL NOSTRO ORTO

L'asparago in spuma, al vapore e croccante, meringa salata al dragoncello

Gnocchi di verdure, verdure di primavera

Tarte tatin di cipollotto e indivia all'arancia

Frutta e verdura marinata, estratto di fragole e gelato alla soia

42

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI MARE

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

Seppia, piselli, cocco e melissa

Tagliatella con siero affumicato, ricci di mare e limone

Rana pescatrice, mosto di fichi, ortica e anguilla affumicata

Mousse alla gianduia, lampone e nocciole

54



MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI VITE

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE PER RISCOPRIRE
I GRANDI CLASSICI DI VITE

Pappa al pomodoro con pane croccante, erbe di campo,
gelato al pecorino Riccio affumicato di San Patignano

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

Costina glassata, asparagi e senape

Mascarpone in spuma, savoiardo e gelato al caffè

48

I NOSTRI CLASSICI

Degustazione di salumi di San Patignano

18

Selezione di formaggi di San Patignano, pan brioche e composte

15

Pappa al pomodoro con pane croccante, erbe di campo,
gelato al pecorino Riccio affumicato di San Patignano

14

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

18

