



LA CENA

Vte
Agriturismo gastronomico



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

I crudi di pesce
(secondo mercato)

33

Il peperone, la pesca e il dragoncello

15

Calamaro, pecorino, cetriolo, alghe ed erbe selvatiche

18

Wagyu, anguria katsuobushi e bufala

23

Coniglio, scampi yuzu e acetosella

15



LA PASTA

Gnocchi di verdura e verdure estive

15

Tagliatella al siero affumicato, ricci di mare e limone

23

Fusilloni, astice, pak-choi e lamponi

25

Fagotto di zucchine alla scapece, anatra e jus

18

Involto di patata, galletto e parmigiano

18

L 'ORTO, IL PESCATO E LA CARNE

Melanzana, bufala, pachino e basilico

18

Scorfano in guazzetto e scarpetta di pane

28

Coda di astice, cocco, curry verde e verdure

32

Wagyu rosa, primizie dell'orto

48

Costina glassata, friggitelli, ricotta e teriyaki

19

Vitello, scaloppa di ceci, canocchie

35

Pollo di Bresse laccato al miele e rosmarino
(minimo 2 pax)

33

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DALL'ORTO

UNA PROPOSTA INNOVATIVA
A BASE DI VERDURE FRESCHE DEL NOSTRO ORTO

Peperoni, pesca e dragoncello

Gnocchi di verdure e verdure estive

Melanzana, bufala, pachino e basilico

Frutta e verdura marinata, succo di cantalupo e gelato alla soia

44

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI MARE

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

Calamaro, pecorino, cetriolo, alghe ed erbe selvatiche

Tagliatella al siero affumicato, ricci di mare e limone

Scorfano in guazzetto e scarpetta di pane

Babà al rum e sorbetto ai frutti rossi

56

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 Patrignano

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

Costina glassata, friggitelli, ricotta e teriyaki

Mascarpone in spuma, savoiardo e gelato al caffè

50

I NOSTRI CLASSICI

Degustazione di salumi di San Patrignano

18

Selezione di formaggi di San Patrignano, pan brioche e composte

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

15

