



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 4,50

Acqua minerale 3,50

Caffè 2,50

PER INIZIARE

Zucca scottata, senape e caffè

15

Porcino, zabaione, dragoncello e nocciola

16

Sardoncini croccanti squacquerone di San Patrignano e chutney d'arancia

15

Manzo di Romagna, katsuobushi, funghi e salsa al curry verde

17

Coniglio, scampi, yuzu e acetosella

16



LA PASTA

Sfoglia gratinata, broccoli, zucchini e pioppini

17

Cappelletti, porcini, estratto di zucca ed alloro

18

Fusillone, canocchie, erbe amare e limone

22

Tagliolino in brodo, carni e tartufo nero

20

Pasta battuta, zucca, Mora e Parmigiano

18

L 'ORTO, IL PESCATO E LA CARNE

Sedano rapa, mandorle e lamponi

17

Rombo, porro al carbone, provola affumicata

28

Faraona carote al cumino patata, finferli e salsa al foie gras

24

Waghyu rosa al carbone e porcini

48

Piccione, petto scottato, coscia agrodolce, scalogno e mostarda di zucca

25

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

70

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DALL'ORTO

UNA PROPOSTA INNOVATIVA
A BASE DI VERDURE FRESCHE DEL NOSTRO ORTO

Zucca scottata, senape e caffè

Sfoglia gratinata, broccoli, zucchine e pioppini

Sedano rapa, mandorle e lamponi

Frutta e verdure marinate, crema di cachi e gelato alla soia

45

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI MARE

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

Sardoncini croccanti, squacquerone di San Patrignano, chutney d' arancia

Fusillone, canocchie, erbe amare e limone

Rombo porro al carbone, provola affumicata

Babà al rum, frutti rossi e sorbetto

57

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI VITE

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE PER RISCOPRIRE
I GRANDI CLASSICI DI VITE

Manzo di Romagna, katsuobushi, funghi e salsa al curry verde

Cappelletti, porcini, estratto alla zucca e alloro

Faraona, carota al cumino, patate, finferli

Mascarpone in spuma savoiardo e gelato al caffè

52

I NOSTRI CLASSICI

Degustazione di salumi di San Patrignano

18

Selezione di formaggi di San Patrignano, pan brioche e composte

16

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

15

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

18

