

LA CENA

Vte

Agriturismo gastronomico

MICHELIN
2023

 GASTRONOMIA
SOSTENIBILE



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 Patrignano oppure accuratamente selezionati.

Ricette che prendono vita dalla libertà di proporre abbinamenti inediti, vivaci, che ci parlano di San Patrignano 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. Vi informiamo che la maggior parte dei prodotti presenti nel menù sono di produzione interna a San Patrignano.

Benvenuto, pane e servizio 4,50

Acqua minerale 3,50

Caffè 3



PER INIZIARE

Il carciofo al carbone e menta

16

Triglia di scoglio, estratto di finocchi e liquirizia

19

Capocollo a bassa temperatura, squacquerone, nocciole, arance e rucola

18

Manzo di Romagna battuto, ricci di mare, bufala affumicata e babà

22

Coniglio, scampi, yuzu ed acetosella

17



LA PASTA

Sfoglia rosso rapa, topinambur, carciofi e agrume

17

Cappelletti di canocchie, broccoli e ristretto di crostacei

23

Fagioli all'occhio, gnocchetti di astice e limone nero

25

Tagliatella di erbe di campo e costine glassate

20

Fusillone panciotto stufato, cipolla fondente, erba amara e Pecorone

21

L'ORTO, IL PESCATO E LA CARNE

Verza, curry, pinoli e gianduia

19

Ombrina, topinambour, scarola e ostrica

27

Stinco di maialino, erbe campestri, sedano rapa e mandarino

25

Vitellone di Romagna al carbone, verdure invernali, salsa bernese e di ostrica (250 gr)

35

Piccione, rape agrodolci e mela Annurca

26

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DALL'ORTO

UNA PROPOSTA INNOVATIVA
A BASE DI VERDURE FRESCHE DEL NOSTRO ORTO

Carciofo al carbone e menta

Sfoglia rosso rapa, topinambur, carciofi e agrumi

Verza, curry, pinoli e gianduia

Arance, finocchi e liquirizia

45

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI MARE

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

Triglia di scoglio, estratto di finocchi e liquirizia

Cappelletti di canocchie, broccoli e ristretto di crostacei

Ombrina, topinambour, scarola e ostrica

Babà limoncello e rosmarino

57

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI VITE

UN PERCORSO DEGUSTAZIONE PER RISCOPRIRE
I GRANDI CLASSICI DI VITE

Capocollo a bassa temperatura, squacquerone, nocciole, arance e rucola

Tagliatelle di erbe di campo, costine glassate

Stinco di maialino, erbe campestri, sedano rapa e mandarino

Mascarpone in spuma, savoiardo e gelato al caffè

52

I NOSTRI CLASSICI

Degustazione di salumi di San Patrignano

19

Selezione di formaggi di San Patrignano, pan brioche e composte

17

Pappa al pomodoro, pane croccante, erbe di campo e gelato al Pecorino Riccio

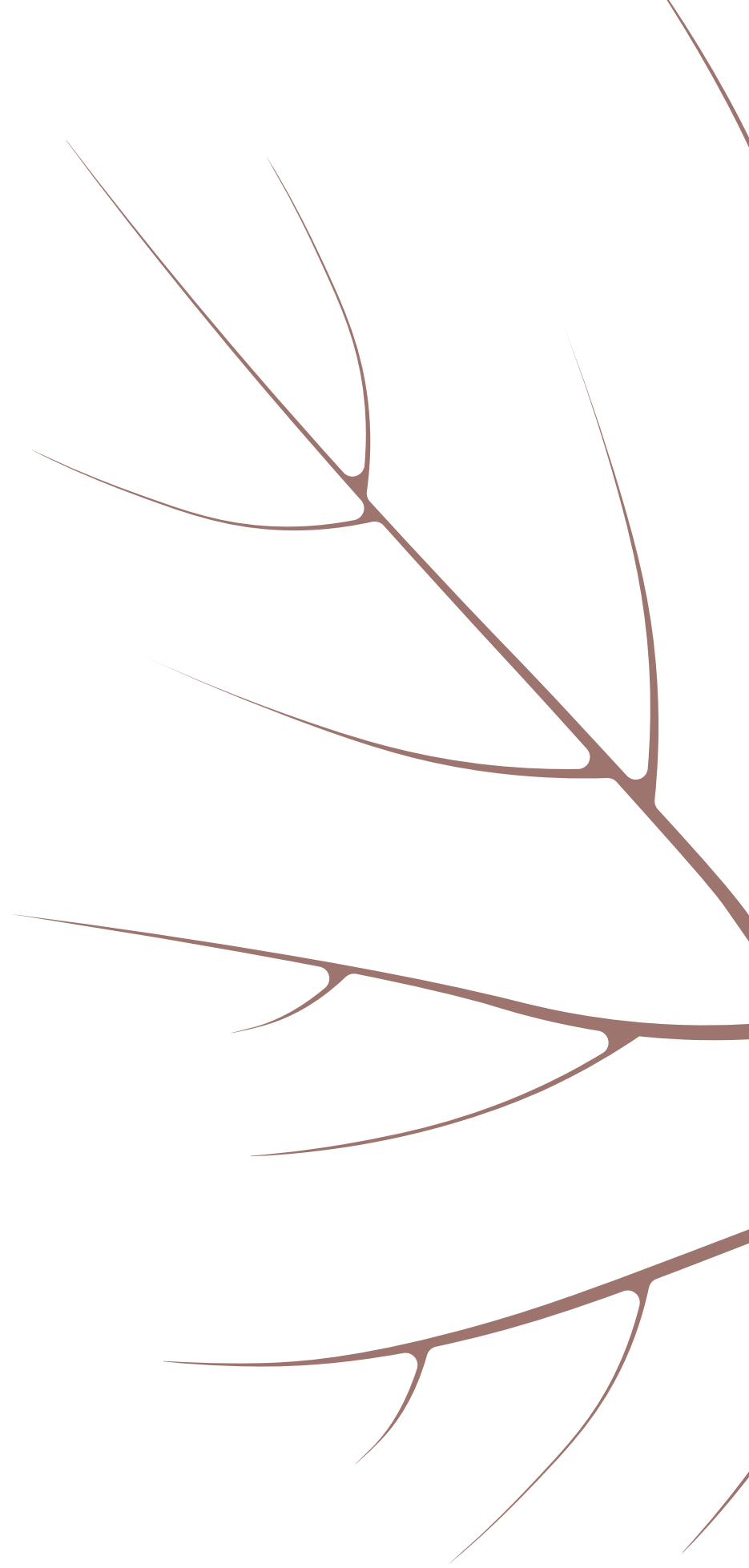
16

Riso Vite con squacquerone, pancetta di Mora e riduzione di Aulente rosso

19

Pollo di Bresse laccato al miele e rosmarino

72



Vte