



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 Patrignano oppure accuratamente selezionati.

MICHELIN
2023


GASTRONOMIA
SOSTENIBILE

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 euro

Acqua minerale 3 euro

Caffè 3 euro

PER INIZIARE

Asparago, quinoa soffiata e curry

16 euro

Seppia e piselli

19 euro

Vitello alla "Pizzaiola"

18 euro

Coniglio, scampi, yuzu e acetosella

17 euro

Battuta di manzo Romagnolo, acciuga, bufala e ribes

22 euro

LA PASTA

Sfoglia di porro, patate e primizie dell'orto

17 euro

Tagliatella affumicata, ricci di mare e limone nero

23 euro

Minestra battuta, piselli, scampi e caffè

23 euro

Cappelli ripieni, sugo ristretto e ricotta "inornata"

21 euro

Gnocchi asparagi, anatra, agrodolce

20 euro

L'ORTO, IL PESCATO E LA CARNE

Zucchina alla "Scapece"

19 euro

Rana pescatrice, acqua pazza, spinaci

27 euro

Anguilla laccata, radicchio verde e rabarbaro

25 euro

Agnello da latte, albicocche secche, cipollotto e liquirizia

28 euro

Piccione, carote, fegatini e ciliegia

26 euro

Vitellone di Romagna IGP, verdure di primavera, salsa bernese e di ostrica 250gr

35 euro

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DALL'ORTO

Asparago, quinoa soffiata e curry

Sfoglia di porro, patate e primizie

Zucchina alla "scapecce"

Frutta e verdura marinata, cetriolo e maracuja

47 euro

MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI MARE

Seppia e piselli

Tagliatella affumicata, ricci di mare e limone nero

Rana pescatrice, acqua pazza e spinaci

Fragola, datterini e scquaquerone

57 euro



MENÙ DEGUSTAZIONE

SAPORI DI VITE

Vitello alla “Pizzaiola”

Cappelli ripieni, ristretto di pomodoro e “ricotta infornata”

Agnello da latte, liquirizia, albicocche secche e composta di cipollotto

Mascarpone, savoiardo e gelato al caffè

52 euro

I NOSTRI CLASSICI

Degustazione di salumi di San Patrignano

19 euro

Selezione di formaggi di San Patrignano , pan brioche e composte

17 euro

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

16 euro

Riso Vite, scquaquerone di San Patrignano e Aulente rosso

19 euro

Pollo di Bresse laccato al miele e rosmarino

72 euro

