

# La Carta

Scampo, scalogno, caprino, asparago di mare 2,7,12

30 euro

Cannolo di fungo, erborinato, aneto, cioccolato di modica 7

30 euro

Risotto al mandarino, squacquerone affumicato, aceto balsamico, guancialetto 7,12

(minimo due persone) 35 euro

Spaghettoni alle noci, cannolicchi, ortica, sommacco 1,7,8,14

35 euro

Rombo, topinambur, ostrica e liquirizia 4,7,14

40 euro

Agnello, lenticchia e cozze 14

40 euro

Cachi, castagne e cioccolato 1,3,7

18 euro

Ananas, yogurt, frutto della passione e alga wakame 1,3,7

18 euro

Acqua minerale 3 euro

Caffè 3,5 euro

# I percorsi

Il Ristorante Vite propone tre menù degustazione a sorpresa  
(Il menù è inteso per tutti i commensali del tavolo)

menù da 4 portate 75 euro a persona (bevande escluse)

menù da 6 portate 85 euro a persona (bevande escluse)

menù da 8 portate 95 euro a persona (bevande escluse)

Scoprirete le portate durante l'esperienza stessa.  
Lo chef comporrà per voi un menù degustazione a mano libera,  
proprio per questo è di fondamentale importanza comunicare  
allergie, intolleranze o eventuali esigenze alimentari.

## ALLERGENI

Richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio.



# A la carte menù

Scampi, shallots, goat cheese, sea asparagus 2,7,12

30 euro

Mushroom cannolo, blue veined cheese, dill, Modica chocolate 7

30 euro

Carnaroli Acquerello rice, smoked squacquerone cheese, San Patrignano balsamic vinegar and seasoned pork cheek 7,12

(minimum two people) 35 euro

Spaghettone Gentile, walnuts, razor clams, nettle and dust of Sicilian sumac 1,7,8,14

35 euro

Local turbot fillet, topinambur, oyster, liquorice 4,7,14

40 euro

Loin of lamb, lentils and mussel's cream 14

40 euro

Persimmon, chestnut and chocolate sauce 1,3,7

18 euro

Caramelized pineapple, yoghurt, wakame and passion fruit mousse 1,3,7

18 euro

Mineral water 3 euro

Coffee 3,5 euro

# Gastronomic journeys

The team of Vite Restaurant recommends three blind degustation menus  
(intended same menu for all the diners)

4 courses degustation menu 75 euro per person (drinks not included)

6 courses degustation menu 85 euro per person (drinks not included)

8 courses degustation menu 95 euro per person (drinks not included)

In each journey you will discover each course as you go.  
Our Chef will create a degustation menu “free hands”,  
therefore it will be appreciated if you communicate  
any allergies or intolerances in advance.

## ALLERGENS

Please kindly inform us of any intolerances and allergies and request the allergens list from our serving staff.

