

# La carta



Cannolo di melanzane, ricotta al basilico,  
datterino arrosto e cioccolato di Modica <sup>7</sup> 30€

Palamita agra, cipollina, kefir di ravanello e tobiko <sup>4,7</sup> 30€

---

Risotto all'aceto balsamico, mucchino affumicato,  
guanciaie e mandarino <sup>7,12</sup> (minimo per 2 persone) 35€

Spaghetto allo zafferano, aringa affumicata,  
salicornia e limone salato <sup>1,4,7</sup> 35€

---

Mora Romagnola, peperoni, ostrica e sambuco <sup>14</sup> 40€

Ombrina, vongola rasoio all'aglio nero,  
emulsione di mandorla bruciata e alloro <sup>4,8,14</sup> 40€

---

Cetriolo, yuzu e finocchietto <sup>1,3,7</sup> 18€

Banana, arachidi, caffè e caramello <sup>1,3,7</sup> 18€

---

Acqua minerale 3,5€

Caffè 3,5€

## ALLERGENI

Richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio

# I percorsi

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

---

- Menù 4 portate 75€ *(bevande escluse)*
  - Menù 6 portate 85€ *(bevande escluse)*
  - Menù 8 portate 95€ *(bevande escluse)*
  - Menù 10 portate 105€ *(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.

---

## “Menù alla luce del sole”

Cannolo di melanzane, ricotta al basilico,  
datterino arrosto e cioccolato di Modica <sup>7</sup>

Risotto all'aceto balsamico, Mucchino affumicato,  
guanciaie e mandarino <sup>7,12</sup>

Mora Romagnola, peperoni, ostrica e sambuco <sup>14</sup>

Dessert Vite <sup>1,3,7</sup>

75€

# A la carte menù

Aubergine cannoli, basil ricotta, roasted Datterino tomato,  
Modica chocolate <sup>7</sup> 30€

Bonito fish, sprin onion, radishkefi , tobiko <sup>4,7</sup> 30€

---

Rice, smoked Mucchino cheese, San Patrignano balsamic  
vinegar, tangerine, crispy bacon <sup>7,12</sup> (minimum 2 people) 35€

Saffron homemade Spaghetti, smoked herring,  
glasswort, salted lemon <sup>1,4,7</sup> 35€

---

Mora romagnola pork, peppers, oyster <sup>14</sup> 40€

Bar fish, razor clams with black garlic,  
almond emulsion, laurel <sup>4,8,14</sup> 40€

---

Cucumber, yuzu, fennel <sup>1,3,7</sup> 18€

Banana, peanuts, coffee, caramel <sup>1,3,7</sup> 18€

---

Mineral water 3.5€

Coffee 3.5€

## ALLERGENS

Please request the allergen list from the service staff

# Gastronomic Journeys

The team of “Vite” Restaurant recommend you four  
blind degustation menus

*(Same menu for all the diners)*

---

- 4 courses degustation menu 75€ *(drinks not included)*
  - 6 courses degustation menu 85€ *(drinks not included)*
  - 8 courses degustation menu 95€ *(drinks not included)*
  - 10 courses degustation menu 105€ *(drinks not included)*
- 

In each journey you will discover each course as you go, our Chef will create a degustation menu “free hands”, for this reason will be appreciated that you communicate in advance any allergies or intolerances.

**Thank You and Enjoy your meal**

---

## “Cards on the table”

4 courses degustation menu

Aubergine cannoli, basil ricotta,  
roasted datterino tomato, Modice chocolate <sup>7</sup>

Rice, smoked Mucchino cheese, San Patrignano balsamic vinegar,  
tangerine, crispy bacon <sup>7,12</sup>

Mora romagnola pork, peppers, oyster <sup>14</sup>

Dessert <sup>1,3,7</sup>

75€ *(drinks not included)*