

La carta



Cannolo di melanzane, ricotta al basilico,
datterino arrosto e cioccolato di Modica ⁷ 30€

Palamita agra, cipollina, kefir di ravenello e tobiko ^{4,7} 30€

Risotto all'aceto balsamico, mucchino affumicato,
guanciaie e mandarino ^{7,12} (minimo per 2 persone) 35€

Spaghetto allo zafferano, aringa affumicata,
salicornia e limone salato ^{1,4,7} 35€

Mora Romagnola, peperoni, ostrica e sambuco ¹⁴ 40€

Ombrina, vongola rasoio all'aglio nero,
emulsione di mandorla bruciata e alloro ^{4,8,14} 40€

Cetriolo, yuzu e finocchietto ^{1,3,7} 18€

Banana, arachidi, caffè e caramello ^{1,3,7} 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 ⁷

Risotto all'aceto balsamico, Mucchino affumicato,
guanciaie e mandarino ^{7,12}

Mora Romagnola, peperoni, ostrica e sambuco ¹⁴

Dessert Vite ^{1,3,7}

75€

A la carte menù

Aubergine cannoli, basil ricotta, roasted Datterino tomato,
Modica chocolate ⁷ 30€

Bonito fish, spring onion, radishkefi, tobiko ^{4,7} 30€

Rice, smoked Mucchino cheese, San Patrignano balsamic
vinegar, tangerine, crispy bacon ^{7,12} (minimum 2 people) 35€

Saffron homemade Spaghetti, smoked herring,
glasswort, salted lemon ^{1,4,7} 35€

Mora romagnola pork, peppers, oyster ¹⁴ 40€

Bar fish, razor clams with black garlic,
almond emulsion, laurel ^{4,8,14} 40€

Cucumber, yuzu, fennel ^{1,3,7} 18€

Banana, peanuts, coffee, caramel ^{1,3,7} 18€

Mineral water 3.5€

Coffee 3.5€

ALLERGENS

Please request the allergen list from the service staff

Gastronomic Journeys

The Restaurant recommends 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, Modica chocolate ⁷

Rice, smoked Mucchino cheese, San Patrignano balsamic vinegar,
tangerine, crispy bacon ^{7,12}

Mora romagnola pork, peppers, oyster ¹⁴

Dessert ^{1,3,7}

75€ *(drinks not included)*