

**v**te

vte

# La carta

Cannolo di fungo, finocchietto selvatico,  
nociola e cioccolato di Modica 7 30€

Dentice, zucca, aceto balsamico,  
erba cipollina e Ficu girgentano 4,7,12 30€

---

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

Linguina alla paprika affumicata, canocchie,  
Chimichurri alle alghe e limone fermentato 1,7,14 35€

---

Wagyu al carbone, beurre blanc all'acciuga,  
cime di rapa e jus ai pepi 4,7,9,12,14 40€

Ombrina ocellata, carciofo, olandese alla liquirizia  
e mole all'aglio nero 3,4,7,9 40€

---

Uva, cannella, mosto cotto 1,3,7 18€

Pera, castagna e fava Tonka 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 3 portate 55€ (bevande escluse)
  - Menù 5 portate 65€ (bevande escluse)
  - Menù 8 portate 85€ (bevande escluse)
  - Menù 10 portate 95€ (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.

---

## Un menù alla luce del sole

Cannolo di fungo, finocchietto selvatico,  
nocciola e cioccolato di Modica <sup>7</sup>

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

Wagyu al carbone, beurre blanc all'acciuga,  
cime di rapa e jus ai pepi <sup>4, 7, 9, 12, 14</sup>

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

65€

ARTS