

vte

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,
nociola e cioccolato di Modica ⁷

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

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

Dessert Vite ^{1,3,7}

65€

ARTS