

Vte



La carta

Cannolo di zucca, caprino girgentano,
mapo e tamarindo 7

30 €

Ricciola, ostrica, caco mela, olive e
kefir alle erbe 4,7,12,14

30 €

Vialone nano, carciofo violetto, aringa affumicata,
sudachi e coriandolo 4,7,12

35 €

Tubetto di grano duro ai funghi,
pil pil di cannolicchi arrosto, salicornia e cedro salato 1,3,6,7,12,14 35 €

Capriolo, chutney di pera nashi, cumino e pecorino al fieno 1,4,7,9,12 40 €

Branzino in porchetta, beurre blanc al dashi,
cavolfiore e calamansi 3,4,7,12

40 €

Cioccolato, carruba e lampone fermentato 3,7,8

18 €

Marroni, yuzu e yogurt al miele di castagna 1,3,7,8

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 60€ (bevande escluse)
- Menù 6 portate 70€ (bevande escluse)
- Menù 8 portate 80€ (bevande escluse)
- Menù 10 portate 90€ (bevande escluse)
- Menù **Talea** 8 portate 70€ (bevande escluse)

Talea è una proposta tutta vegetale, nuova e intrigante

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 zucca, caprino girgentano,
mapo e tamarindo 7

Vialone nano, carciofo violetto, ragout di cortile,
sudachi e coriandolo 7,12

Capriolo, chutney di pera nashi, jus al cumino
e pecorino al fieno 1,4,7,9,12

Dessert Vite 1,3,7

60€ (bevande escluse)

