

**v**te

vte

# La carta

Cannolo di melanzane, basilico, pomodoro siccagno arrosto,  
cioccolato di Modica *6,7,8,12* 30 €

Ricciola, aioli alla bottarga, mole verde al lime kosho,  
caviale di aringa *3,4,7* 30 €

---

Spaghettone freddo, yuzu, lapsang,  
vongole in salmoriglio *1,3,4,7,9,12,14* 35 €

Fagotti ripieni di pecorino arrosto e finocchietto selvatico,  
cedro in conserva, gobbetto e ristretto di manzo *1,2,3,4,7,9,12,14* 35 €

---

Pagro in porchetta, beurre blanc al dashi,  
calamansi e fagiolini *1,3,4,7,8,9,12* 40 €

Pecora, bergamotto e kimchi di pak choi *7,9,10,12* 40 €

---

Erborinato di San Patrignano, gelsi e shiso *1,3,7* 15 €

Mais, fondente, albicocca e fava tonka *1,3,7* 15 €

---

Acqua minerale 3,5€

Caffè 3,5€

Benvenuto, coperto, pane, servizio 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 tutto il tavolo

---

- Menù 4 portate 75€ *(bevande escluse)*
- Menù 6 portate 85€ *(bevande escluse)*
- Menù 8 portate 92€ *(bevande escluse)*
- Menù **Talea** 8 portate 80€ *(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 melanzane, basilico, pomodoro siccagno arrosto  
e cioccolato di Modica *6,7,8,12*

Fagotti ripieni di pecorino arrosto e finocchietto selvatico, cedro  
in conserva, tartare di vitello e ristretto di manzo *1,3,4,7,9,12,14*

Pecora, bergamotto e kimchi di pak choi *7,9,10,12*

Dessert Vite *1,3,7*

75€ *(bevande escluse)*

ARTS