



STAFF

CHEF PATRON, MAITRE E SOMMELIER

Tony Farina

HEAD CHEF

Andrea De Lillo

COLLABORATORI

Lara Crescimbeni

Lorenzo Fede

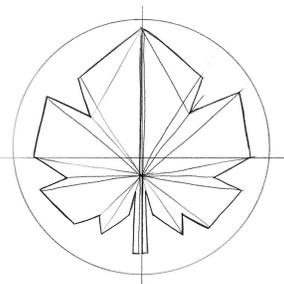
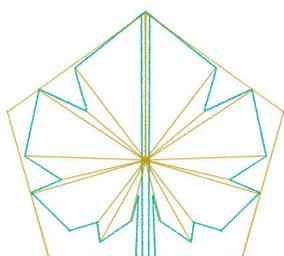
Simone Tomasi

Marta Mojzeszek



FILOSOFIA

In ogni menù ci impegnamo a portare avanti un concetto di cucina innovativo valorizzando i prodotti del nostro territorio. Il tema di questo menù è l'Asia dove la nostra materia prima viene lavorata con tecniche di cucina orientale, dando vita a nuovi sapori. La cantina invece esce dai confini alla ricerca di piccole importanti realtà situate in tutto il mondo.





VITIS EXPERIENCE

OMAKASE

OMAKASE è un'espressione giapponese che significa "mi affido a te" o "lascio fare a te". Lo chef si racconta attraverso 9 portate a mano libera e piatti inediti fuori menù che seguono il mercato e la stagionalità

95

La scelta del menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo.



MENÙ PESCE

DAL LAGO

75

CHAWAMUSHI DI LAGO

Tartare di lavarello, flan al mais, ravanelli in conserva, sedano e mela

RAMEN ALLA TORBOLANA

Soba di saraceno, garum di sarde di lago, dashi, cipollotto e uovo marinato

STORIONE

Storione, salsa XO e burre blanches, panna acida e caviale Calvisius

SESAMO

Gelato al sesamo e chutney di clementine

La scelta del menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo



MENÙ CARNE

ALLA MONTAGNA

75

PAN BAO DI ANATRA

Pane al vapore, anatra, rape gialle in agrodolce, senape e salsa bernese

RAGÙ DI CINGHIALE

Ditalini al farro monograno Felicetti, cinghiale, kimchi e formagella di Tremosine

TATAKI DI CAPRIOLO

Capriolo, mirtilli fermentati, cavolo riccio e salsa teriaki

YOGURT

Kefir, uva fragola e olio Evo

La scelta del menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo



MENÙ VEGETALE

FINO ALLA TERRA

75

FUNGHI

Funghi in tempura di lievito madre, erbe spontanee e dressing al sesamo

UNCINATUM

Riso mantecato al tartufo, borragine e Tamagoyaki

ZUCCA HOKKAIDO

Zucca arrostita e affumicata, formaggio di capra e liquirizia

NOCCIOLA

Cre moso alla nocciola e umeboshi di susine di Dro

La scelta del menù degustazione deve essere uguale per tutto il tavolo



MENU À LA CARTE

Per i piatti a la carte potete scegliere dai 3 menù degustazione

PIATTO 29

DESSERT 14

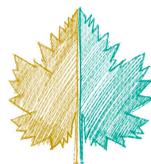


A VOSTRA SCELTA

Scegli 2 piatti dal menù e un dessert e crea il tuo percorso

65

I 2 piatti scelti devono essere uguali per l'intero tavolo



In cucina utilizziamo olio "Garda Dop" dell'azienda Brioleum,



Vitis adotta per i suoi piatti il sistema di Tomato+. Verdure sane e ricche di nutrienti, mangiate appena colte e cresciute con un impatto ambientale basso.

Vitis utilizza un sistema di microfiltrazione dell'acqua

Acqua 4

Servizio 5

Per intolleranze o allergie alimentari è a vostra disposizione il registro degli allergeni o potete rivolgervi al personale di sala. Alcuni ingredienti possono essere sottoposti ad abbattimento di temperatura in negativo

Per richieste di piatti divisi, verrà applicato un supplemento di €5

I prezzi indicati sul menù si riferiscono in €