



# STAFF

CHEF PATRON, MAITRE E SOMMELIER

Tony Farina

HEAD CHEF

Andrea De Lillo

COLLABORATORI

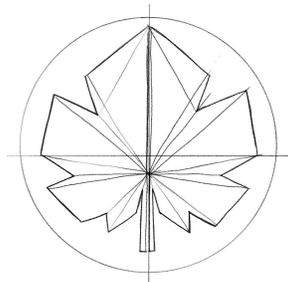
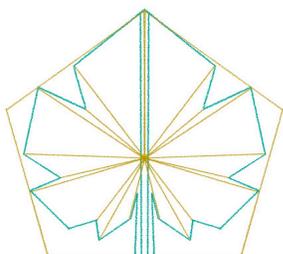
Lara Crescimbeni

Lorenzo Fede



# FILOSOFIA

In questo menù vogliamo raccontare la varietà di sapori dei singoli elementi, dove la materia prima assume un ruolo importante, valorizzata nel miglior modo possibile attraverso la ricerca dei prodotti e le tecniche di preparazione. Una cucina che reinterpreta la tradizione senza mai tradirla e una cantina che esce dai confini alla ricerca di piccole importanti realtà situate in tutto il mondo. Cucina e vino viaggiano a pari passo seguendo un'unica direzione, quella del GUSTO





# VITIS EXPERIENCE

## MATERIA

Percorso di 9 portate a mano libera dove lo chef racconta l'importanza della materia prima e le tecniche di lavorazione. Un percorso tra vegetali, carne, pesce di lago e fiume e piatti inediti che seguono il mercato e la stagionalità

€ 95 p.p.

## PERCORSO CALICI IN ABBINAMENTO

€ 85 p.p.

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



# DEGUSTAZIONE PESCE

## LAGO

€ 70

### TROTA LACUSTRE

Sashimi di trota, maionese all'arancia olio al pomodoro e basilico

### PERSICO

Riso mantecato alle erbe, persico fritto e battuto di pomodoro ciliegino

### LUCCIO

Luccio in pil pil, aglio orsino, sesamo nero e scalogno sotto cenere

### SESAMO

Gelato al sesamo e albicocche al BBQ

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



# DEGUSTAZIONE CARNE

## CORTILE

€ 70

### PECORA

Tartare di pecora Brogna, zucchine alla scapece, senape e scalogno

### MAIALINO

Bottoni ripieni di maialino, ciccioli, polvere di cipolla e riduzione al Riesling

### FARAONA

Faraona in 3 tempi, stracotto, nuggets, BBQ e patate alla paprika

### NOCCIOLA

Cre moso alla nocciola, umeboshi di susine di Dro

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



# DEGUSTAZIONE VEG

 TERRA

€65

## GAZPACHO

Gazpacho di melone, concassé di pomodori e cetrioli fermentati

## PESTO

Pacchero monograno Felicetti, levistico, stracchino e fagiolini

## PORTOBELLO

Fungo arrostito, spuma all'aglio nero, abete rosso e tartufo estivo

## MERINGA

Meringa al lime, fragole, yogurt e olio al basilico

*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

Costo di ciascun piatto

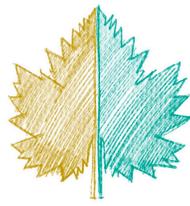
€ 28

# A VOSTRA SCELTA

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

€ 60 p.p.

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



Vitis adotta per i suoi piatti il sistema di Tomato+. Nasce per rispondere alla crescente ricerca di un'alimentazione basata su verdure sane e ricche di nutrienti, mangiate appena colte e cresciute con un impatto ambientale particolarmente basso.