



LA MARCA

LA MARCA

5 o 6 Piatti della tradizione reinterpretati, con qualche acuto trevigiano, per godersi gli ingredienti del territorio in veste moderna.

90-100€

Tartare... di frutti rossi

(Tartare di susine, cotone di maiale, gazpacho di frutti rossi e galletta al Mimolette)

Soppressa, polenta e funghi

(Funghi cotti e crudi, caldo freddo di mais, soppressa sfumata all'aceto e gel di limone)

Raviolo di pecora, robiola di Roccaverano, camomilla e friggitelli

(Ravioli ripieni di pecora, burro alla camomilla, robiola e pico de gallo di friggitelli e ananas)

Sùpa coàda

(Sfoglia di miso di pane, stracotto di piccione, besciamella, malto d'orzo e brodo al lemongrass)

Caccia alla faraona

(Petto di faraona, intingolo di olive nere, pere fermentate, primizie vegetali e fondo allo yuzu)

Tiramisù

(tiramisù tradizionale, aceto balsamico e caviale)

Abbinamento 5-6 calici

+60-70€

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO



FRÛT

FRÛT

*6 portate nel quale assaporare i piatti che hanno contraddistinto l'infanzia dello chef.
Un legame forte con la terra friulana e i ricordi.*

110€

Branzino, susine e tuorlo affumicato

(Tartare di branzino, emulsione di tuorlo affumicato, cialda di cacao e succo di susine fermentato)

CAESAR gone crazy

(Lattughe, granchio blu, salsa alle alette di pollo, senape e cardamomo verde)

Riso acquerello, anguilla, passion fruit e tartufo

(Riso cotto in acqua di vongole, burro di anguilla affumicato, frutto della passione e tartufo)

Çjarson di zucca, lumachine di mare e vinaigrette ai funghi

(Çjarson ripieno di zucca brasata e molluschi, caragoi, vinaigrette ai porcini e olio di nocciola)

Storione, miso e cipolline

(Storione marinato nel miso, variazioni di cipolline borettane, mango, rafano e salvia tostata)

Tierra de otoño

(Mousse di castagne e cioccolato bianco, spuma di patata dolce, sorbetto di uva fragola e granita di alloro)

Abbinamento 6 calici

+70€

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO

GREEN POW & I'M A PICKLE, MORTY!

GREEN POW

*menù 5 portate vegetariano
(disponibile solo su prenotazione)*

70€

*Menù vegetariano 5 portate,
dove trasformiamo il meglio dell'orto
di Silvia Fiorin*

Abbinamento 5 calici

+60€

I'M A PICKLE, MORTY!

menù 10 portate sperimentale

150€

*Menù 10 portate sperimentale, dove
lasciarsi trasportare in un'avventura nel
multi verso dello chef*

Abbinamento 10 calici

+100€





DESSERT

*Quadrato nero
(omaggio all'opera di Malevic)*

16€

*Tierra de otoño
(ispirato ai sapori dell'America latina)*

14€

*Tiramisù
(omaggio alla Fontana delle Tette)*

16€

IL MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTO IL TAVOLO

In caso di allergie, intolleranze o prescrizioni alimentari a carattere religioso, siete pregati di comunicarlo in fase di prenotazione.

In mancanza di alcuna comunicazione, al momento del servizio NON verrà accettata ed effettuata alcuna variazione al menù. Gli alimenti, da noi acquistati freschi per le preparazioni a crudo, hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e l'abbattimento di temperatura a -20° conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004 - Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che su richiesta verrà fornita dal personale di sala.

PRANZO

• I N T R O D U Z I O N E •

V.I.T.E. Restaurant:

Vite è un ristorante di fine dining che prende vita all'interno di un concept store di design, dove ogni componente d'arredo è in vendita. Un ristorante esclusivo, unico nel suo genere, il luogo perfetto dove lasciarsi trasportare dalle creazioni dello Chef Simone Selva in cui ingredienti della tradizione si uniscono ad influenze esotiche e riverberi della natura.



LEGENDA

LA MARCA

menù 5 o 6 portate a base carne

90-100€

FRÛT

menù 6 portate a base pesce

110€

I'M A PICKLE, MORTY!

menù 10 portate sperimentale

150€

GREEN POW

menù 5 portate vegetariano
(disponibile solo su prenotazione)

70€

À LA CARTE

2 portate a scelta - 65€

3 portate a scelta - 95€

coperto - 5,5€

MENÙ PRANZO

2 Portate selezionate dallo Chef,
secondo disponibilità dei prodotti

(Acqua e coperto inclusi*)

45€

* escluso nel weekend