



Ristorante Incanto

Tradizione, Conoscenza, Innovazione.

Viaggi, Esperienze, Sapori, Conoscenza del Territorio.

La base di ogni piatto dei nostri Menù nasce da un "Ricordo Vissuto".

Cucina per noi è Amore, Passione e Dedizione

Lo Chef

Boraldo Sejdiraj

Sous Chef : Strahinja Markovic

Chef Patisserie: Jessica Della Ratta

Vi preghiamo gentilmente di informare il personale in servizio di eventuali allergie o intolleranze in quanto non garantiamo l'assenza di contaminazione crociata degli allergeni. Nel caso desideraste consultare il libro degli allergeni non esitate a chiederlo al nostro personale di sala. Alcune materie prime possono essere surgelate all'origine o congelate in loco in base alla disponibilità del mercato.

I prezzi sono espressi in Euro

I NOSTRI PERCORSI DEGUSTAZIONE

INCANTO CHEF EXPERIENCE

Libera Interpretazione del nostro Chef Boraldo Sejdiraj

Un percorso esclusivo di 6 portate tra i sapori del Mare, Monti e del nostro Orto a km 0

100

GREEN SIDE

4 Portate

Un menù sorprendente in versione vegetale a mano libera dello Chef Boraldo Sejdiraj

A valorizzare le prelibatezze della stagione e del territorio

70

Per rendere migliore la vostra esperienza, i percorsi degustazione sono da considerarsi per tutti i componenti del tavolo

A' LA CARTE

Antipasti

Scampo alla brace, verdure privamerili, prescinseua, fungo cardoncello, noilly prat	32
(2,4,7,9,10,12)	
Calamaro cacciarolo, chorizo, piselli, intingolo “ Cacciatora”	28
(1,3,4,7,8)	
Sgombro in olio cottura, aglio fermentato, puntarelle, peperoncino, burro dashi	26
(4,6,7)	

Primi Piatti

Tortello di porro al carbone, gamberi rossi Mazara del Vallo, scamorza affumicata, erba luigia	32
(1,2,3,7,12)	
Carnaroli “Selezione Riserva San Massimo”, cime di rapa, cozze alla Spezzina, bagna cauda	28
(3,4,7,14)	
Cappelletto di ricotta della Val di Vara, genovese di polpo, cipolla fondente	30
(1,3,4,7,9,14)	
Plin di coniglio alla ligure, spuma di cavolfiore, marò di fave, cacao	27
(1,3,7,9)	

Secondi Piatti

Cassoeula di mare: pesci, crostacei, molluschi del Tigullio in guazzetto di mare leggermente piccante (1,2,4,9,12,14)	38
Branzino, riso allo zafferano, gremolada liquida, finocchio glassato (4,7,9,14)	34
Stinco di vitello, asparagi, olandese, café de Paris (1,3,7,8,9,10,12)	32
Medaglione di faraona “Mieral” in crepinette, patata dolce, curry, bietola novella (1,3,7,9,10)	32

Dessert

Il nostro Tiramisù “Incanto” (1,3,5,7,8,12)	14
Pera, nocciole, limone, capperi (1,3,7,8,12)	16
Pavlova, bisotto morbido, fragola, rabarbaro (GF) ((5,7,8,12)	16
Gelato o sorbetto di nostra produzione (1,3, 7, 8,12)	12