



## 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*

Borardo Sejdiraj

*Sous Chef* : Strahinja Markovic

*Chef Patissiere*: 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

---

Polpo in 3 cotture alla “diavola”, variazione di carota, agrumi, chimichurri ( 4,7,9,12)	32
Calamaro cacciarolo, piselli, intingolo “ Cacciatore”, oliva taggiasca ( 1,3,4,7,8)	28
Capasanta, spuma di patate, fungo cardoncello, salsa Périgueux ( 4,7,9,12,14)	34

### Primi Piatti

---

Tortello di pesto al mortaio, ricotta di bufala, gambero rosso, Parmigiano Vacche Rosse ( 1,2,3,7,8,12)	34
Carnaroli “Selezione Acquerello”, scampi & zucchine, cedro, menta (2,7,9,12)	32
Linguine Gerardo di Nola, A.O.P., acciughe di Monterosso, taralli, finocchietto ( 1,3,4,7,9)	29
Plin di coniglio alla ligure, spuma di cavolfiore, marò di fave, cacao ( 1,3,7,9)	27

## Secondi Piatti

---

Cassoeula di mare: pesci, crostacei, molluschi del Tigullio in guazzetto di mare leggermente piccante ( 1,2,4,9,12,14)	38
Branzino, acqua pazza, gremolada liquida, finocchio glassato ( 4,7,9,14)	34
Stinco di vitello, asparagi, olandese, caffè 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
Caramello salato, passion fruit, gelato alla banana “brace” ( 5,7,8,12)	16
Gelato o sorbetto di nostra produzione ( 1,3, 7, 8,12 )	12