



## Ristorante Incanto

Tradizione, Conoscenza, Innovazione.

Viaggi, Esperienze, Sapori, Conoscenza del Territorio.

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

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

### CHEF EXPERIENCE

*Libera Interpretazione del nostro Chef Boraldo Sejdijaj*

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

100 p.p

### MENU' GREEN SIDE

*“Vegetali, Tuberi & Radici”*

4 Portate

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

*A valorizzare le prelibatezze della stagione e del territorio*

70 p.p.

## Menù Degustazione Mare

“GOLFO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

RISOTTO “SELEZIONE ACQUERELLO”

Caviale, scampi, mela verde, caprino *fiorito*, burro allo champagne

RANA PESCATRICE

Lardo di Colonnata, variazione di zuccina trombetta, salsa Bouillabaisse

MOON

90 p.p

## Menù Degustazione Terra

“INCANTO”

CARNE CRUDA ALLA “PIZZAIOLA”

Prescinseua, Datterino, Cappero Fritto, Salsa Cipriani

AGNOLOTTI DEL PLIN “AMATRICIANA”

Cochinillo croccante, Pecorino toscano, intensità di pomodoro del Piennolo

FARAONA “MIERAL” IN 2 SERVIZI

Salsa Albufera, Millefoglie di patate, riduzione al Vin Santo

ZUCCOTTO FIORENTINO 2024

85 p.p

Per migliorare la vostra esperienza, i percorsi degustazione sono da considerarsi per tutti i componenti del tavolo. Bevande extra.