



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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

Boraldo Sejdinaj

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 Sejdiraz
Un percorso esclusivo di 6 portate tra i sapori del Mare e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 Sejdiraz
Un percorso esclusivo di 6 portate tra i sapori del Mare e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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

Boraldo Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 Sejdiraz
Un percorso esclusivo di 6 portate tra i sapori del Mare e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cre moso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12



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 Sejdinaj

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 e Monti

100 p.p

Menù Degustazione Mare

“INCANTO”

CAPASANTA ROSTICCIATA

Spuma di patate, salsa perigeaux, fungo gallinaccio

TORTELLO DI GAMBERO ROSSO

Zucchina Trombetta, Guanciale, Limone di Monterosso

TRIGLIA ACQUA PAZZA

Melanzana glassata, Provola, Aglio

PESCA

90 p.p

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

CORNER DEL DESIDERIO

À la Carte

Antipasti

Gran crudo di mare “Desiderio”	45
Polpo rosticiato, spuma di patate, burro di malga, oliva taggiasca, basilico	28
Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana	27
“Fake” parmigiana di melanzana	25

Primi

Linguine “Pastificio Gentile”, busera di astice e zafferano	36
Gnocchi di patate in salsa “alla Ligure”, pesto al mortaio e polvere di capperi	28
Plin “Amatriciana”, cochinillo croccante, spuma di pecorino, intensità di pomodoro del Piennolo	30
Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala	26

Secondi

Tonno in crosta di sesamo alla “Mediterranea”	34
Filetto di rombo alla mugnaia, spinacio nouvelle, pinoli, uvetta sultanina	34
Filetto di Manzo alla “Rossini”: Millefoglie di Patate, Foie Gras, Tartufo Estivo	42
Tournedos di coniglio, salsiccia di Castiglione Chiavarese, diavola agrodolce, jus al timo	34

Dessert

Tiramisù Tradizionale	14
Cremoso al Gianduia, mango e frutto della passione	16
Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria	16
Sorbetto o gelato di nostra produzione	12