



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

IL NOSTRO PERCORSO 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

Per migliorare la vostra esperienza, il percorso degustazione è da considerarsi per tutti i componenti del tavolo. Bevande extra.

Menù Gran Carte

Antipasti

| | | |
|--|-----------|----|
| Crudo e cotto di scampo, lardo di Colonnata, fichi, caprino, mandorle | [2,7,8] | 34 |
| Capasanta alla "Rossini" | [7,10,14] | 34 |
| Polpo glassato, diavola agrodolce, mousse di carota e zenzero, chimichurri | [1,4,6,9] | 29 |
| Cappon Magro "Incanto" | [1,4,6,9] | 28 |
| Carpaccio di manzo, salsa Cipriani, pomodorini, rucola, grana | [7,10] | 27 |
| "Fake" parmigiana di melanzana | [1,6,7] | 25 |

Primi Piatti

| | | |
|--|-------------|----|
| Gnocchi di patate, busera di astice, dragoncello, Beurre blanc allo zafferano | [1,2,3,7,9] | 36 |
| Tortello di baccalà mantecato, calamaro rosticciato, intensità di Zimino, aglio nero | [1,3,4,7] | 30 |
| Agnolotti del plin di coniglio alla ligure, fondo ristretto ai funghi porcini, crema di bietoline, spuma al parmigiano, tartufo nero | [1,3,7,8] | 32 |
| Paccheri intensità ai 3 pomodori del nostro orto, basilico, stracciatella di bufala | [1,7] | 26 |
| Trofie al pesto, patate e fagiolini | [1,7,8] | 22 |

Secondi Piatti

| | | |
|--|--------------|----|
| Rombo croccante in pasta fillo, finocchio, arancia pernambucco, supreme al limone | [1,4,7,9,10] | 36 |
| La “nostra” panzanella di tonno rosso | [1,4,9] | 34 |
| Frittura mista del Golfo | [1,2,4,7] | 28 |
| Tournedos di manzo in crosta di erbe liguri, patate, funghi porcini, salsa Perigeaux | [1,7,9,10] | 42 |
| Guancia di maiale iberico, sedano rapa, cipolline glassate, senape e miele | [7,9,10,12] | 34 |

Dessert

| | | |
|---|-----------------|----|
| Tiramisù Tradizionale | [1,3,5,7,8,12] | 14 |
| Dessert a “sorpresa” della nostra pasticceria | | 16 |
| Sorbetto o gelato di nostra produzione | [1,3, 7, 8,12] | 12 |
| Crema brûlée vaniglia e fava tonka | [3,7] | 15 |