

Ristorante Incanto

Gentile Ospite,

È con grande piacere che vi diamo il benvenuto a questa esperienza culinaria con l'obiettivo di regalarvi non solo una cena ma un ricordo.

Il nostro menù è frutto di ricerca, passione, dedizione e rispetto per gli ingredienti, ogni piatto nasce dall'incontro tra tradizione e innovazione dove il territorio incontra nuove ispirazioni e ogni portata racconta una sua storia”.

Executive Chef

Borardo Sejdiraz



Chef de Cuisine

Strahinja Markovic

Chef Pâtissiere

Alessandro Sicali

Sous Chef

Damiano Prifti

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.

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

“MY SIGNRATURE DISH”

Amuse Bouche

Capasanta "Sottobosco", soffice di patate e cardoncello, salsa Périgeueux

Agnolotti del Plin di Coniglio alla Ligure, fave, spuma di Cacio e Pepe

Rombo, ortaggi primaverili, mandorle, olandese allo yuzu

Pre Dessert

Pina Colada: Ananas caramellato, cremoso al passion fruit, variazione di cocco e lime

Petit Four

90

“SENSORIALE”

Amuse Bouche

Gambero rosso, foie grass, zuppetta al passion fruit, gelato alla panna acida, nocciole

Tortello di seppia, nduja di Spilinga, ceci, intensità alla Luciana

Sorbetto

Agnello, carciofo alla brace, bagna cauda, chimichurri all'aglio orsino

Millefoglie, cremoso al Valhrona Ivoire 35%, fava tonka, lamponi

Petit Four

90

Per creare un'esperienza Migliore, le degustazioni sono per tutti i membri del tavolo.

A' LA CARTE

Antipasti

Capasanta "Sottobosco", soffice di patate e cardoncello, salsa Pèrigeueux (1.4.7.9.14)	32
Gambero rosso, foie grass, zuppetta al passion fruit, gelato alla panna acida, nocciole (2.7.8)	34
Battuta di Fassona al coltello, tuorlo di quaglia, salsa tartara, pan brioche tostato (1.3.4.7)	28
Uovo morbido, asparagi, fonduta di San Ste', mirtillo affumicato (4,6,7)	26

Primi Piatti

Tortello di seppia, nduja di Spilinga, ceci, intensità alla Luciana (1.3.4.7.9)	32
Risotto "Selezione Acquerello", scampi, zucchini, limone candito (2.7.9)	30
Agnolotti del Plin di Coniglio alla Ligure, fave, spuma di Cacio e pepe, polvere di funghi porcini (1.3.7.9)	30
Pacchero "fatto in casa", 4 pomodori, ricotta salata, basilico (1.7.9)	26

Secondi Piatti

Pescato del Giorno in tegamino all'acqua pazza, scarola ripassata, olive taggiasche, capperi (4.8.9)	34
Rombo, ortaggi primaverili, mandorle, olandese allo yuzu (4.7.8.9)	36
Tournedos di manzo, patate, cavolo nero, jus al Rossese di Dolce Acqua (7.9.12)	42
Agnello, carciofo alla brace, chimichurri all'aglio orsino (7.10.12)	34
Fake Parmigiana: melanzane glassate, pomodoro datterino, burrata di bufala, pesto di basilico (7.10.12)	26

Dessert

Millefoglie, crema al Valhrona Ivoire 35%, fava tonka, lamponi (1,3,7,8)	14
Pina Colada: ananas caramellato, cremoso al passion fruit, variazione di cocco e lime (7,12)	16
Gelato o sorbetto di nostra produzione (1,7,8)	12
Degustazione di formaggi locali servito con pane al cioccolato, noci e arancia candita (1,7,8)	16