



*Gentile Ospite,*

*È con grande piacere che vi diamo il benvenuto al Ristorante Incanto, rinnovato completamente nel 2023 con veranda vetrata panoramica e cucina show cooking, atmosfera elegante e raffinata sul Golfo dei Poeti e nella natura di Montemarcello.*

*I nostri menù sono 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”.*

*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.*

L'Executive Chef Boraldo Sejdiraj prevede tre percorsi per vivere  
un'esperienza culinaria:

## INCANTO CHEF EXPERIENCE

Libera Interpretazione del nostro Chef Boraldo Sejdiraj

Un percorso esclusivo di 5 portate tra i sapori del Mare e Monti

1 bottiglia di acqua e un calice di benvenuto

120

*Oppure*

2 portate dal menù, 1 bottiglia di acqua e 1 calice di vino

65

*Oppure*

3 portate dal menù, 1 bottiglia di acqua e 1 calice di vino

75

Per le etichette dei vini inclusi nei percorsi culinari, rivolgersi al personale di sala per maggiori  
informazioni e suggerimenti per i migliori abbinamenti con le portate ideate dal nostro  
Executive Chef.

## Antipasti

---

Crudo di gambero rosso, frutta in osmosi, gelato alla panna acida,  
sbrisolona salata (1.2.7.8)

Calamaro ripieno, nduja, ceci, bieta, salsa cacciucco (1.2.7.9.12)

Polpo alla brace, soffice di patate, chimichurri, maionese al Lime (4.7.9)

Tartare di manzo, tuorlo in olio cottura, salsa tartara, taralli (1.3.10)

## Primi Piatti

---

Tortello di pesto al mortaio, gambero rosso, stracchino, acqua di pomodoro  
(1.2.7.8.9)

Chicche di patate, moscardino novello, intensità alla Luciana, beurre blanc,  
dragoncello (1.3.4.9)

Paccheri fatti in casa, salsa ai 4 pomodori, stracciatella, basilico (1.7.9)

Trofie al pesto, patate, fagiolini (1.7.8)

## Secondi Piatti

---

Filetto di pescato del giorno, intensità all'acqua pazza, scarola ripassata,  
olive, capperi (4.9)

Rombo poché, capasanta, asparagi, zabaione, agrumi di Liguria (3.4.7.9.14)

Frittura Mista del Golfo (1.2.4)

Filetto di Manzo in crosta di Lardo, scalogno sotto sale, patate nouvelles,  
riduzione al Rossese di Dolceacqua (1.9.12)

## Dessert

---

Lingotto alla nocciola, cuore pralinato, passion fruit (1.3.7.8)

Millefoglie, cremoso al cioccolato bianco, fava tonka, sorbetto al lampone  
(1.3.7.8)

Tiramisù tradizionale (1.3.5.7.8.12)

Sorbetto o gelato di nostra produzione (1.3.7.8.12)