



Ristorante Incanto

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

A' LA CARTE

Antipasti

Crudo di Vitello, fiori di Zucchina e Tartufo Nero [7]	24
Ricciola marinata agli Agrumi con insalata di Ortiche Selvatiche e Latticello [4,7]	22
Seppia su consommé ai Fiori di Rosmarino e Ravanelli fermentati [1,7]	18
Terrina di Verdure estive, Focaccia tipo Recco, Olive Taggiasche e Ricotta Ligure [1,7]	18

Primi Piatti

Spaghettoni Gentile alla Carbonara [1,7]	22
Tagliatelle bianche ai ricci di mare, bottarga e limone [1,2,3,4,7,9,12,14]	28
Risotto all'olio Ligure con crudo di Cernia, basilico e Pomodorini [4,9]	26
Tagliolini al Pesto, con Gambero Rosso fresco e Burrata [1.2.3.4.7]	26
Tortellone ai Crostacei, tartufo e fior di latte [1,2,3,4,7,9,14]	28

Secondi Piatti

<i>Carrè d'Agnello in crosta di Erbe con Melanzana e salsa al Madeira</i> [1,3,6,7,8,9,10]	32
<i>Due cotture di Coniglio Nostrano con Olive, Timo, e Carote Grigliate</i> [1,9]	30
<i>Scampi all'olio, aglio e peperoncino, Pane Abbrustolito e contorno di Patate e Carciofi</i> [1,2,7,9]	34
<i>Zuppetta Mediterranea di Pesce con Crostone all'Aglio e Zucchine</i> [1,2,4,9,14]	34
<i>Frittura del Golfo dei Poeti</i> [1,2,3,4,7,8,14]	30

Dessert

<i>Gelati e Sorbetti del Golfo dei Poeti</i> [1,3,7,12]	12
<i>Tiramisù al limone con basilico limonato e crema Chantilly</i> [1,3,12]	14
<i>Frollino alla frutta con crema di semi di papavero e Frutta fresca di stagione</i> [1,3,12]	14
<i>Zabaione allo Champagne con Lingue di Gatto e gelato artigianale</i> [1,3,7]	14