



Ristorante Incanto

Dalle ore 12:30 alle ore 14:00

Menù del Mercato

Il nostro Menù del Mercato nasce dall'incontro tra creatività, territorio e stagionalità.

È una storia che cambia con il ritmo della natura, fatta di ingredienti scelti con cura, sapori autentici e nuove interpretazioni. Un percorso in cui il nostro territorio incontra il palato, trasformandosi attraverso la sensibilità e la creatività dello Chef.

A settembre, il mercato porta in tavola nuovi colori, profumi e materie prime:
da qui prende vita un menù pensato per raccontare la stagione,
valorizzando ogni ingrediente nella sua espressione più autentica.

Antipasti

Baccalà mantecato con chips di polenta soffiata e salsa ai vegetali [7]
24

Tartare di pescato del giorno [3,4,9]
24

Capesante con salsa allo speck [4,7,12]
28

*

Primi Piatti

Spaghetto con polpa di Ricci e salsa al prezzemolo [1,4,14]
26

Paccheri al ragù di mare e zafferano [1,2,4,9]
28

Fettuccine al pesto con tartare di pomodorini sott'olio [1,7]
24

Secondi Piatti

Scaloppina di orata al limone con verdure infornate [4,7,12]
28

Pescato del giorno [4,7]
32

Tagliata di pollo alle erbe con purè di patate e caponata [7]
24

*

Dessert

Dolce del giorno [1,3,7]
14

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti della pesca.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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