



L'INCANTO  
RISTORANTE

## MENU À LA CARTE

### Antipasti

#### GAMBERO, MELE, ALTALANGA

Gambero Boreale, Mela Fuji E Mele Grammy Ramsey, Deltetto Altalanga

€ 20,00

#### CARCIOFI, PARMIGIANO

Insalata di Spinoso Sardo, Parmigiano Reggiano 36 Mesi, Aceto Balsamico di Barolo, Senape di Dijon

€ 16,00

#### ACCIUGHE DI SANTOÑA, ROSALITA

Morbide Acciughine Del Mar Cantabrico, Servita Con Pane Tostato, Burro Di Normandia

€ 16,00

#### FINTA BATTUTA

Tartare Vegetale Composta Da Verdure Di Stagione, Emulsione All'aglio Nero, Salsa Di Mandorla e Amaretto

€ 15,00

### Primi Piatti

#### CHITARRA, LENTICCHIE, ROSMARINO

Spaghetti Fresco alla Chitarra, Rosmarino, Lenticchie di Spello BIO, Burro di Normandia

€ 20,00

#### LUMACHE, CAVOLO, ACCIUGHE

Lumaca Rigata di pasta, Cavolo nero, Acciughe del mare del Cantabrico e crema di Aglio nero

€ 22,00



L'INCANTO  
RISTORANTE

#### TAGLIOLINI, RAGOUT DE VOLAILLE

Tagliolino Fresco, ragù di volatili, Salsa Gremolada e Dragoncello

€ 24,00

#### RISOTTO, CARCIOFO

Riso Aironi, Carciofi In Doppia Consistenza, Emulsione Di Carciofi

€ 24,00

### Secondi Piatti

#### CERVO, RADICCHIO

Cervo Cacciato, Radicchio Tardivo, Aceto di Lamponi, Riduzione di Cervo e Frutti Rossi, Contorno di Stagione

€ 28,00

#### PICCIONE, BIETE, CLEMENTINE

Piccione Imperiale d'Anjou, Biete Scottate, Gel di Clementine

€ 38,00

#### PESCATO DEL GIORNO

Selezione Di Pescato Quotidiana Dello Chef Con Verdure Di Stagione In Abbinamento

€ 28,00/32,00

#### FINTA CAPASANTA

Sedano Rapa CBT, Riduzione Vegetale E Carote Alla Curcuma

€ 20,00

Informiamo i nostri che alcuni prodotti vengono sottoposti al processo di abbattimento (secondo le norme EC n° 852/04)

\* In caso di scarsità di approvvigionamento il ristorante può servirsi di cibi conservati a - 18°