



L'INCANTO
RISTORANTE

MENU À LA CARTE

Antipasti

SEPPIA, ZUCCA, RADICCHIO

Seppia Scottata con Aceto Balsamico di Barolo, Zucca, Emulsione al Nero di Seppia, Radicchio di Chioggia

€ 18,00

SPINOSO SARDO

Carciofo spinoso di Sardegna alla giudia, Spuma di grana 24 mesi, Maionese di carciofi

€ 16,00

ACCIUGHE DI SANTOÑA, ROSALITA

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

€ 16,00

FINTA BATTUTA

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

€ 14,00

Primi Piatti

CHITARRA, LENTICCHIE, ROSMARINO

Spaghetto Fresco alla Chitarra, Rosmarino, Lenticchie di Castelluccio di Norcia, Burro di Normandia

€ 20,00

TAJARIN, SARDE, BROCCOLO

Tajarin Aglio, Olio e Peperoncino, Crema di Broccolo e Sarde di Santo Spirito

€ 24,00



L'INCANTO
RISTORANTE

RISOTTO FONTANA

Riso Aironi, Parmigiano Reggiano, Ragoût De Volaille

€ 26,00

PACCHERO, CARCIOFO, SCAMPO

Paccheri Di Gragnano, Carciofi In Doppia Consistenza, Emulsione Di Carciofi e Scampo Crudo

€ 24,00

Secondi Piatti

CERVO, RIBES

Cervo Cacciato, Riduzione Di Ribes, Demi-Glace Di Cervo e Contorno Di Stagione

€ 28,00

FARAONA, CASTAGNE, PATATA CONFIT

Faraona in Doppia Cottura, Castagna Glassata, Patata Confit

€ 26,00

PICCIONE, ZUCCA

Piccione Imperiale d'Anjou, zucca al forno, Disaronno

€ 38,00

PESCATO DEL GIORNO

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

€ 26,00/32,00

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°