



L'INCANTO
RISTORANTE

MENU À LA CARTE

Antipasti

LINGUA, SALSA VERDE, MANDORLE, MARSALA

Lingua Di Fassona Piemontese CBT, Emulsione Di Mandorla, Salsa Verde e Demi-Glace Al Marsala
€ 16,00

GAMBERO E PORCINI

Gamberi Rossi Del Mediterraneo, Porcini e Crema Di Patate Rosse
€ 20,00

BACCALÀ

Baccalà, Salsa Al Curry, Polenta Fritta e Alga Nori
€ 18,00

FINTA BATTUTA

Tartare Vegetale Composta Da Verdure Di Stagione, Maionese All'aglio Nero, Emulsione Di Mandorla e Amaretto
€ 14,00

Primi Piatti

RISO, SCAMPO, YUZU

Riso Carnaroli, Alta langa, Crudo Di Scampo Mediterraneo, Yuzu e Bisque Di Scampi
€ 24,00

TAGLIATELLA, CAVOLVIERE, TARTUFO

Tagliatella 30 Tuorli, Crema Di Cavolfiori, Salsiccia Di Bra e Tartufo Nero.
€ 22,00



L'INCANTO
RISTORANTE

PACCHERO AL SOTTOBOSCO

Paccheri Di Gragnano, Castagne, Porcini e Burro Di Normandia Affumicato Al Legno Di Castagno
€ 22,00

TAJARIN, BARBABIETOLE, BAROLO

Tagliolini 30 Tuorli, Barbabietola, Salsa Di Soia, Rucola, Bleu D'Aoste e Aceto Balsamico Al Barolo
€ 16,00

Secondi Piatti

CONIGLIO ALLA ROSSINI

Coniglio Grigio Di Carmagnola, Foie Gras, Tartufo Nero E La Sua Demi-Glace
€ 28,00

MAGRET DE CANARD

Petto Di Anatra, Tartufo Nero, Consommé, Bietole, Patata Novella
€ 28,00

PICCIONE, PESCHE, COSTE

Piccione, Pesche Grigliate, Coste Saltate
€ 36,00

PESCATO DEL GIORNO

Selezione Di Pescato Quotidiana Dello Chef Con Verdure Di Stagione In Abbinamento
€ 24,00/30,00

FINTA CAPASANTA

Sedano Rapa CBT, Riduzione Vegetale E Carote Alla Curcuma
€ 18,00

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°