



MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menù

Minimo per la metà degli ospiti seduti al tavolo,
a partire da due menù

38€

1 Antipasto
1 Primo
1 Secondo
1 Dolce

1 Appetizer
1 Fresh Pasta
1 Main course
1 Dessert

A scelta dal menù
Bevande escluse

At your choice from the menù
Drinks not included

ANTIPASTI

Appetizers

Antipasto misto della casa (su richiesta vegetariano o vegano)	15	Farmhouse mixed appetizer (vegetarian/vegan on request)	
Tartare di Fassona Piemontese	12	Piedmont Fassona Tartare	
Tagliere di salumi, frittelle e formaggetta	20	Platter of cold cuts, fritters and local cheese	
Tagliere di salumi	15	Platter of cold cuts	
Olive taggiasche	5	Ligurian olives	
Olive taggiasche e formaggetta	10	Olives and local cheese	
Formaggetta intera	10	Wheel of local cheese	
Mezza formaggetta	5	Half wheel of local cheese	
Caprino con fichi caramellati	10	Goat cheese and candied figs	
Giardiniera di verdure sott'olio	6	Pickled vegetables	
Bruschetta classica	6	Classic Bruschetta	
Bruschetta burro e alici	8	Butter and anchovies Bruschetta	
Insalata russa	6	Russian salad	
Frittelle campagnole	6	Vegetable fritters	










PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Home made fresh Pasta

Ravioli	10	Da condire con:	
Trofie	8	Ragù di Fassona	4
Tagliolini	8	Sugo di cinghiale	4
Pappardelle	8	Sugo di coniglio	4
Polenta	8	Sugo di funghi	4
		Pesto	3
		Burro e salvia	3
		Sugo di pomodoro	3
		Dressed with:	
Vegetables and meat stuffed pasta	10	Fassona meat sauce	4
Trofie (no eggs typical Ligurian pasta)	8	Wild boar sauce	4
Long and thin fresh pasta	8	Rabbit sauce	4
Long and large fresh pasta	8	Mushrooms sauce	4
Corn Flour Polenta	8	Basil sauce	3
		Butter and sage	3
		Tomato sauce	3

SECONDI

Main courses

	Cinghiale in umido	13	Stewed wild boar
	Coniglio alla ligure (pinoli e olive)	13	Ligurian rabbit (pine nuts, olives)
	Pollo arrosto o alla cacciatora	10	Roasted or tomato sauce chicken
	Arista al forno	10	Roasted pork loin
	Cima genovese	10	Genoa typical Cima
	Salsiccia saltata in padella	10	Roasted sausages
 	Insalatona (da comporre)	8 - 12	Mixed salad (at your choice)
 	Contorno del giorno	5	Side dish of the day

DOLCI

Desserts

	Panna cotta	5	Creamy milk pudding
	Frolla con marmellata fatta in casa	5	Shortcrust pastry with home made jam
	Fichi caramellati e caprino	6	Candied figs and goat cheese
	Zuppa inglese	5	English trifle
	Pesche sciroppate con panna e amaretti	5	Peaches in syrup with whipped cream
	Meringata al cioccolato	5	Chocolate meringue iced cake
	Tiramisù	5	Tiramisù
	Crumble con mela alla cannella e yogurt	6	Apple crumble with fresh yogurt
	Salame al cioccolato	5	Chocolate and biscuits sliced sweet



MOMENTI ROMANTICI

PRIVÈ

Incanto

Un'esperienza di gusto in un luogo magico, unico ed esclusivo. Chiedi di visitare e riserva il tuo personale Incanto!



12€

Sport Menù

1 Pasta (penne o spaghetti)
1 Bibita (1 soft drink)
1 Caffè (1 coffee)
Coperto incluso
(covered charge included)



Vedure del nostro orto, attenta selezione di prodotti biologici, pasta fresca di nostra produzione
Home grown vegetables, careful selection of biologic ingredients, all home made fresh pasta



Prodotto congelato | Frozen Product



Coperto | Covered charge 1,50€