



Incanto

Ristorante - Pizzeria

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Se avete particolari intolleranze o allergie di fianco alla descrizione di ogni piatto troverete il numero dell'allergene contenuto. In caso di dubbi vi preghiamo di chiedere al nostro personale che sarà a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento. (Reg. UE 1169 del 2011).



1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - *cereals with wheat*** (*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati*) e prodotti derivati, tranne: sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



2. **CROSTACEI - *crustacens*** e prodotti a base di crostacei.



3. **UOVA - *eggs*** e prodotti a base di uova (*sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari*).



4. **PESCE - *fish*** e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



5. **ARACHIDI - *peanuts*** e prodotti a base di arachidi.



6. **SOIA - *soya*** e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.



7. **LATTE - *milk*** e prodotti a base di latte (*incluso lattosio*), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio. (*sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato*).



8. **FRUTTA A GUSCIO - *nuts*** vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensis(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 - *celery*** e prodotti a base di sedano.



10. **SENAPE - *mustard*** e prodotti a base di senape.



11. **SEMI DI SESAMO - *sesame*** e prodotti a base di semi di sesamo.



12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *solphur dioxide and sulphites*** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi 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 - *lupins*** e prodotti a base di lupini.



14. **MOLLUSCHI - *mollusc*** e prodotti a base di molluschi.

* prodotti di origine surgelata o congelata

In caso di mancata reperibilità stagionale e/o esaurimento, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati

Tutte le immagini sono puramente indicative e inserite a scopo illustrativo.

Coperto e servizio € 2,00

* products of frozen or deep-frozen origin.

in case of seasonal unavailability and/or depletion, some products may be frozen or deep-frozen

All images are purely indicative and included for illustrative purposes.

Cover charge and service € 2.00

RISTORANTE



ANTIPASTI di terra - land appetizers

FORMAGGI MISTI € 10,00 [7]

grana, taleggio, gorgonzola, brie - *mixed cheeses : grana, taleggio, gorgonzola, brie*

PROSCIUTTO E MELONE € 10,00

prosciutto crudo e melone - *raw ham and melon*

GNOCO FRITTO E SALUMI € 10,00 [1]

gnocco fritto servito con salumi misti - *gnocco fritto served with mixed cold cuts*

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA € 10,00 [3,7]

bresaola, rucola e grana - *bresaola with rocket and grana*

BRUSCHETTE MISTE *mixed bruschetta* € 5,00 [1]



ANTIPASTI di mare - sea appetizers

COCKTAIL DI GAMBERETTI € 10,00 [2,3,7,10]

gamberetti* serviti con salsa rosa - *shrimps cocktail*

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI CON CREMA DI PATATE € 15,00 [14]

tentacoli di polpo arrosto su letto di crema di patate
roasted octopus tentacles on bed of potato cream

IMPEPATA DI COZZE € 10,00 [14]

cozze condite con pepe nero - *mussels seasoned with black pepper*

INSALATA DI MARE ALLA CATALANA € 13,00 [2,9,14]

insalata di calamari*, gamberetti* e scampi* con sedano, cipolla di Tropea e pomodoro
salad of squid, shrimp and scampi with celery, Tropea onion and cherry tomatoes.

INSALATA CON POLPA DI GRANCHIO E GAMBERETTI € 13,00 [2,9,14]

insalata con sedano, polpa di granchio* e gamberetti*
salad with celery, crab meat and shrimp



PRIMI di terra - first dish of land

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI € 14,00 [7]

risotto con funghi porcini
rice with porcini mushrooms

PENNE CON SPECK, TREVISANA E SCAMORZA € 14,00 [7]

penne con sugo di pomodoro, speck, trevisana e scamorza
penne with tomato sauce, speck, trevisana and scamorza cheese

TAGLIATELLE AL RAGÙ € 13,00 [1,3,9]

tagliatelle with meat ragù



PRIMI di mare - first dish of sea

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL GRANCHIO	€ 19,00	[1,2]
spaghetti alla chitarra con granchio* e pomodoro fresco <i>spaghetti alla chitarra with crab and fresh tomato</i>		
PAPPARDELLE MARE E MONTI	€ 13,00	[1,2,3]
pappardelle con porcini e gamberetti* - <i>pappardelle with porcini mushrooms and shrimps</i>		
LINGUINE ALL'ASTICE	€ 20,00	[1,2]
linguine con mezzo astice - <i>linguine with half lobster</i>		
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE	€ 15,00	[1,2,4,14]
risotto con frutti di mare* - <i>risotto with seafood</i>		
GNOCCHI CON GAMBERETTI E ZUCCHINE	€ 13,00	[1,2,3]
gnocchi con gamberetti* e zucchini - <i>gnocchi with shrimp and zucchini</i>		
LINGUINE SOTTOCOPERTA (per 2 persone)	€ 25,00	[1,2,4,14]
linguine ai frutti di mare* in crosta di pane - <i>seafood linguine in bread crust</i>		
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	€ 15,00	[1,14]
spaghetti con vongole veraci - <i>spaghetti with clams</i>		
PACCHERI CON SCAMPI E GAMBERETTI	€ 14,00	[1,2]
paccheri con sugo di pomodoro, scampi* e gamberetti* <i>paccheri with tomato sauce, scampi and shrimps</i>		
PENNE AL SALMONE	€ 12,00	[1,4,7]
penne con salmone e panna - <i>penne with salmon and cream</i>		



SECONDI di terra - main dish of land

COSTATA ALLA GRIGLIA € 20,00

costata di manzo alla griglia
grilled beef rib

TAGLIATA RUCOLA E GRANA € 15,00 [3,7]

tagliata di manzo con rucola, grana, pomodorini
sliced beef with rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes

FILETTO ALLA TARTARE € 18,00 [3,4]

filetto alla tartare - *fillet tartare*

COTOLETTA ALLA MILANESE € 17,00 [1,3]

cotoletta impanata e fritta - *breaded and fried cutlet*

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI € 18,00

tagliata di manzo ai funghi porcini - *sliced beef with porcini mushrooms*

MISTO DI CARNE ALLA GRIGLIA € 18,00

misto di carne alla griglia - *mixed grilled meat*



SECONDI di mare - main dish of sea

GRIGLIATA DI PESCE	€ 20,00	[2,4,14]
pesce misto alla griglia - <i>mixed grilled fish</i>		
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	€ 15,00	[4]
trancio di pesce spada cotto alla griglia - <i>slice of swordfish cooked on the grill</i>		
FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	€ 15,00	[4]
filetto di branzino ricoperto da una crosta di patate - <i>sea bass fillet covered with a potato crust</i>		
ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA	€ 15,00	[4]
orata o branzino alla griglia - <i>grilled sea bream or sea bass</i>		
FRITTO MISTO	€ 16,00	[2,4]
gamberetti*, calamari*, sardine fritte - <i>shrimp, squid, fried sardines</i>		
BRANZINO O ORATA AI CARCIOFI	€ 15,00	[4]
filetto di branzino o orata gratinato con carciofi conditi <i>sea bass fillet or sea bream au gratin with seasoned artichokes</i>		
COUS COUS DI PESCE	€ 17,00	[2,4,14]
cous cous con frutti di mare* - <i>cous cous with seafood</i>		



CONTORNI - *side dish*

INSALATA MISTA	€	6,00	
<i>mixed salad</i>			
VERDURE ALLA GRIGLIA	€	7,00	
<i>grilled vegetables</i>			
PATATINE FRITTE	€	4,00	
<i>french fries</i>			
PATATE AL FORNO	€	4,00	
<i>baked potatoes</i>			
SPINACI AL BURRO	€	5,00	[7]
<i>buttered spinach</i>			

INSALATONE - *big salad*

INSALATONA DI TONNO	€	10,00	[4]
<i>insalata mista, patate, olive, mais, tonno</i> <i>mixed salad, potatoes, olives, corn, tuna</i>			
INSALATONA DI MARE	€	12,00	[2,3,7,10,14]
<i>insalata mista, gamberetti*, calamari**, polpo, polpa di granchio*, salsa rosa</i> <i>mixed salad, shrimp, squid, octopus, crab meat, pink sauce</i>			



PIZZERIA



EGIZIANA	€	7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, falafel, rucola, pomodoro fresco <i>tomato, mozzarella, falafel, rocket, fresh tomato</i>			
PESCATORA	€	10,00	[1,2,4,14]
pomodoro, aglio, origano, frutti di mare* <i>tomato, garlic, oregano, seafood</i>			
ORTOLANA	€	8,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni <i>tomato, mozzarella, eggplant, zucchinis, peppers</i>			
RUCOLA	€	6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, rucola <i>tomato, mozzarella, rocket</i>			
PARMIGIANA	€	7,00	[1,3,7]
pomodoro, mozzarella, melanzane, pancetta affumicata, grana <i>tomato, mozzarella, eggplant, smoked bacon, grana cheese</i>			
BUFALA	€	7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella di bufala <i>tomato, buffalo mozzarella</i>			
GAMBERETTI E RUCOLA	€	8,00	[1,2,7]
pomodoro, mozzarella, gamberetti*, rucola <i>tomato, mozzarella, shrimps, rocket</i>			
MARGHERITA	€	5,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, basilico <i>tomato, mozzarella, basil</i>			
4 FORMAGGI	€	8,00	[1,3,7]
mozzarella, formaggi misti <i>mozzarella, mixed cheeses</i>			
PROSCIUTTO	€	6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>tomato, mozzarella, cooked ham</i>			
MARINARA	€	4,00	[1]
pomodoro, aglio, origano <i>tomato, garlic, oregano</i>			
NAPOLI	€	6,00	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano <i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>			

FUNGHI	€	6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>tomato, mozzarella, champignon mushrooms</i>			
REGINA	€	7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon <i>tomato, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms</i>			
4 STAGIONI	€	7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive <i>tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives</i>			
DIAVOLA	€	6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato, mozzarella, spicy salami</i>			
WURSTEL	€	6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, wurstel <i>tomato, mozzarella, frankfurter</i>			
CAPRICCIOSA	€	8,00	[1,4,7]
pom., mozzarella, funghi, capperi, prosciutto cotto, carciofi, olive, acciughe <i>tomato, mozzarella, mushrooms, capers, cooked ham, artichokes, olives, anchovies</i>			
GORGONZOLA	€	6,00	[1,7]
pomodoro, gorgonzola <i>tomato, gorgonzola</i>			



SALSICCIA	€	7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca <i>tomato, mozzarella, fresh sausage</i>			
CRUDO	€	7,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato, mozzarella, raw ham</i>			
SAPORITA	€	6,50	[1,4,7]
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato, mozzarella, tuna, onion</i>			
PUGLIESE	€	6,00	[1,7]
pomodoro, mozzarella, cipolla <i>tomato, mozzarella, onion</i>			
AMERICANA	€	6,50	[1,7]
pomodoro, mozzarella, patatine fritte, wurstel <i>tomato, mozzarella, french fries, frankfurter</i>			



CALZONI

4 FORMAGGI

mozzarella, formaggi misti
mozzarella, mixed cheeses

€

6,00

[1,3,7]

CLASSICO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta, grana
pomodoto, mozzarella, cooked ham, ricotta, grana

€

7,00

[1,3,7]

ANTICO

pomodoro, mozzarella, verdure miste, ricotta
tomato, mozzarella, mixed vegetables, ricotta

€

6,50

[1,7]

FARCITO

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

€

8,00

[1,7]



FOCACCE - focacce

SIMPATICA

rucola, pomodoro fresco, crudo, mozzarella di bufala
rocket, fresh tomato, raw ham, buffalo mozzarella

€ 7,00 [1,7]

CLASSICA

pomodoro fresco, mozzarella di bufala, olive
fresh tomato, buffalo mozzarella, olives

€ 7,00 [1,7]

CRUDO

prosciutto crudo
raw ham

€ 6,00 [1]

SALMONE

salmone, rucola, pomodoro fresco
salmon, rocket, fresh tomato

€ 7,00 [1,4]



VINI e BEVANDE



Bevande - drink

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE <i>still or sparkling water</i>	50 cl	€	1,50
ACQUA NATURALE O FRIZZANTE <i>still or sparkling water</i>	1 l	€	2,50
BIBITE IN LATTINA	33 cl	€	2,50
BIRRA PICCOLA CHIARA <i>small pale beer</i>		€	3,50
BIRRA MEDIA CHIARA <i>medium pale beer</i>		€	4,50
BIRRA MEDIA ROSSA <i>medium red beer</i>		€	5,00

[Le birre contengono gli allergeni 1,12] - [Beers contain allergen 1,12]

VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA <i>house white/red wine</i>	25 cl	€	3,50
VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA <i>house white/red wine</i>	50 cl	€	5,50
VINO BIANCO/ROSSO DELLA CASA <i>house white/red wine</i>	1 l	€	10,00

[I vini contengono l'allergene 12] - [Wines contain allergen 12]

AMARO - <i>Bitter</i>	€	3,00
WHISKEY	€	4,00
CAFFÈ - <i>coffee</i>	€	1,20



Vini Bianchi

VERDICCHIO	€	15,00
GAVI	€	17,00
CHARDONNAY	€	17,00
PINOT GRIGIO	€	17,00
VERMENTINO	€	20,00

Vini Rossi

NERO D'AVOLA	€	18,00
BONARDA	€	16,00
CHIANTI	€	18,00
DOLCETTO	€	18,00

[I vini contengono l'allergene 12] - [Wines contain allergen 12]



