



## MENU

### Perché INCANTO?

Perché questo luogo, per noi,  
ha qualcosa di magico.

Magico come il profumo di un dolce  
appena sfornato o di un buon vino  
fatto decantare.

Magico come il sorriso di un bambino di  
fronte a un piatto di pasta fatta a mano.

Magico come condividere i momenti  
migliori con gli amici, tutti insieme a tavola.

Magico, che sa di casa.

## SAPEVI CHE...

Il nostro pane viene dal **forno Demetra**, che utilizza solo farine di antiche varietà biologiche per creare prodotti di alta qualità.

Utilizziamo soltanto Olio Extra Vergine di oliva "**CAB Terra di Brisighella**", unica dop presente in Romagna e orgoglio del nostro territorio.

Produciamo tutti i prodotti internamente, dalla pasta fresca ai lievitati dalla granola ai pancake.

La nostra cucina é inclusiva, per questo all'interno del menu potrai sempre trovare alternative vegetali o adatte a diversi regimi alimentari.

Incanto é un progetto del **Gruppo BBP Social & Food Experience**, che offre a persone con diverse abilità la possibilità di integrarsi, avviandole verso il mondo del lavoro e **Equipe Creative Agency** società esperta in Marketing digitale e gestione Alberghiera.

## DA CONDIVIDERE

✦ Quei piatti che sono più buoni se condivisi a centro tavola


### **Crostini misti 12**

Melanzane, pomodori secchi e grana  
Zucchine, olive taggiasche e pecorino  
Patate, salsiccia e scamorza

Polenta\* stick con mayo  
ai pomodori secchi 8

Patate fritte\* con buccia  
e panna acida 7

Pane del forno Demetra, burratina  
pugliese e alici del Cantabrico 18

Hummus di ceci con verdure croccanti  
e cracker nero ai semi 8 

Squacquerone, fichi  
caramellati e piadina\* 10

Tartare di scottona\*, senape di  
Digione, insalatina 15

Tartare di salmone\*, maracuja,  
insalatina 16

## PIATTI PRINCIPALI

Tagliatelle\* ruvide al ragù 10

Cappelletti\* ripieni di magro al ragù 12

Ravioli\* al formaggio in salsa di datterini freschi, burrata e basilico 14

Paccheri, bisque, tartare di mare\* e lime 18

\*secondo la disponibilità del mercato



Tagliata di manzo flank steak 16

Ombrina\* bocca d'oro servita con insalatina di stagione 18

Contorno del giorno 5



### **Caesar salad 12**

Pollo\*, misticanza, pomodorini marinati al basilico, carote, crostini, scaglie di grana e salsa Caesar

### **Greek salad 13**

Feta, misticanza, pomodorini, ceci, olive taggiasche, cetrioli, crostini e salsa allo yogurt greco

### **Salmon fumè 14**

Salmone affumicato, avocado, misticanza, carote, ravanelli, semi di lino.

### **Bacon cheese 15**

Pane\*, carne\*, scamorza, bacon, insalata, pomodoro

### **Mieloso burger 16**

Pane\*, carne\*, bacon, rucola, cipolla caramellata, salsa Honey

### **Beyond burger 16**

Pane\*, beyond burger\*, melanzane marinate, pomodoro secco, rucola



## **DESSERT**

Mousse al cioccolato\* con terra al cioccolato salato 7

Semifreddo ai frutti di bosco\* 7

Coppa di gelato artigianale 7

Sorbetto al caffè e limone 4

**COPERTO 3**

Acqua mic. 0.75 L Nat. / Gas. 2



**Vegan**

Se vuoi conoscere gli ingredienti allergeni contenuti nei piatti consulta l'informativa, chiedi ai nostri ragazzi dove è posizionata. Le materie prime sono reperite freschissime da fornitori selezionati. I prodotti, a seconda della stagionalità del mercato, potrebbero essere abbattuti o congelati\*.

\*Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3



Clicca qui per sfogliare  
la nostra carta dei vini



INCANTOCESENA

INCANTOCESENA.IT