



IL RISTORANTE L'INCANTO NASCE INTORNO ALLA FINE DEGLI ANNI '70 CREATO DALL'INTUIZIONE, ALL'EPOCA RITENUTA UN AZZARDO, DI ZIO ROCCO PER DONARE AD UN POSTO COME IL CIOLO IL VALORE CHE MERITA.

NATO COME "PICCOLO RISTORO" IL LOCALE HA SUBÌTO NEL CORSO DEGLI ANNI UN PROCESSO DI EVOLUZIONE STRUTTURALE E GESTIONALE CHE LO HA RESO UNO DEI FIORI ALL'OCCHIELLO DI TUTTO IL SALENTO.

*The L'Incanto restaurant was born around the late 70's created by the intuition of uncle Rocco, at that time considered a risk, to give a place like Ciolo the value it deserves. Born as a "Piccolo Ristoro," the restaurant has undergone structural and managerial evolution processes over the years that have made it one of the flagships of the whole Salento.*

- *I nostri piatti sono tutti studiati ed equilibrati dal nostro Chef al fine di garantirvi la perfetta sintonia tra tutti gli ingredienti*
- *Ogni variazione inciderà, ovviamente, sul risultato finale di ogni piatto*
- *Si prega di comunicare allo staff eventuali allergie e/o intolleranze alimentari*
- *\*Il pesce da noi servito subisce il processo di abbattimento come da DL 110/92*
- *\*\* Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - All. III, sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3"*

**Coperto € 4**

*Il Ristorante L'Incanto vi augura Buon Appetito!*

*L'Incanto*

# PESCATO DEL GIORNO

*Fish of the day*

*Fisch des Tages*

*Poisson du jour*

**€ 10 per 100 gr**

PER INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE

ASK FOR MORE INFORMATIONS

FÜR INFORMATIONEN FRAGEN SIE DAS PERSONAL

POUR PLUS D'INFORMATIONS, DEMANDEZ AU PERSONNEL

**DA GUSTARE COME PRIMO CON  
PACCHERI O SPAGHETTI**

*To taste as a first course with paccheri or spaghetti*

*Zu kosten, als erster Gang mit Paccheri oder Spaghetti*

*A déguster en entrée avec des paccheri ou spaghetti*

*Supplemento € 15 a porzione - Supplement € 15 per portion - Zuschlag € 15 pro Portion -  
Supplément 15 € par portion*

**DA GUSTARE COME SECONDO:**

**“ALLA MEDITERRANEA”**

**(COTTO AL FORNO CON POMODORINI, VINO BIANCO,  
OLIVE TAGGIASCHE)**

**OPPURE**

**ALLA GRIGLIA**

*To be enjoyed as a second course prepared in the oven or grilled*

*Zu genießen, als zweites Gericht im Ofen zubereitet oder gegrillt*

*A déguster en deuxième plat au four ou grillé*

*Il Ristorante L'Incanto vi augura Buon Appetito!*

# ANTIPASTI

## POLPO E ZUCCA

**€ 18,-**

Armonia di contrasti: polpo cotto a bassa temperatura e fritto ad arte, servito su una vellutata di zucca e arricchito da delicate gocce di salsa di arachidi. Un piatto sofisticato che esalta i sapori con delicatezza.

(1,5,12,14)

## INSALATA DI MARE

**€ 18,-**

Selezione di calamari, seppie e gamberi in un'elegante insalata di mare, arricchita da vivaci verdure croccanti al ghiaccio, carote e finocchi, completata da scorze di mandarino grattugiate per un'esperienza di gusto fresca e raffinata.

(4,9,2,12)

## FAVE E CICORIE

**€ 16,-**

Un incontro di consistenze e sapori: cremoso purè di fave aromatizzato con alloro, esaltato dalla freschezza e dal carattere delle puntarelle di cicoria.

Un piatto elegante che celebra la **Tradizione**.

## TARTARE DI MANZO

**€ 18,-**

L'essenza della qualità: tartare di manzo selezionata e finemente lavorata, esaltata da un pizzico di senape, tuorlo d'uovo e cipolla, un'esperienza di gusto unica e indimenticabile, dove la freschezza è protagonista.

(3,10)

# PRIMI PIATTI

## STROZZAPRETI ALLA PESCATORA

€ 25,-

Un primo piatto che celebra la pasta fresca, saltata in un saporito fondo di pomodoro marinato dove i calamari hanno già rilasciato tutta la loro essenza, e completata con gamberi, scampi e **amore**.

(1,2,4,12,14)

## RAVIOLI DI BACCALA' IN BRODO DI FUNGHI

€ 25,-

Ravioli di pasta fresca alla barbabietola rossa, ripieni di delicato baccalà mantecato, serviti in un raffinato brodo di verdure e funghi, in un'esperienza di gusto unica e avvolgente.

(1,4,9)

## PAPAROTTA

€ 25,-

Un'emozione avvolgente e un tributo alla **Tradizione** salentina. Il pane raffermo cede il posto a soffici gnocchi fritti: scrigni ripieni di vellutata di piselli gialli, adagiati su un letto di cime di rapa e avvolti da una delicata salsa di formaggio Toscanello

(1,4,7)

## SAGNE TORTE E SCAPECE SALENTINA

€ 25,-

Un omaggio sentito alla **Tradizione**, dove la scapece si trasforma in una raffinata salsa di pane, custode di note agrodolci, menta, aglio e zafferano. Su questo fondo di sapori, delicate "sagne torte" fatte a mano, saltate con sgombro e completate da una croccante granella di pane tostato, creano un equilibrio perfetto tra mare, terra e innovazione.

(1,4)

# SECONDI PIATTI

## LU QUATARU

**€ 28,-**

Un trionfo di sapori, espressione della freschezza autentica dei prodotti, simbolo della gastronomia locale. Solo pescato del giorno scelto con cura, sapientemente combinato per creare un guazzetto ricco e invitante.

Un vero elogio al gusto del mare.

(1,2,4,12,14)

## GNUMMAREDDHI...FINTI

**€ 25,-**

Un piatto audace, dove la maestria culinaria ricrea le consistenze originali con inaspettato ripieno di mare: tonno rosso, pesce spada e polpo, arricchito da erbe e spezie. Gnummareddhi cotti alla griglia e serviti su un letto di salsa di peperoni arrostiti e delle chips di patate al rosmarino.

Un intrigante gioco di percezione e sapori.

(4,12,14)

## FRITTURA DI CALAMARI

**€ 25,-**

La nostra frittura di calamari è una nuvola di leggerezza. Dorata e croccante all'esterno, custodisce calamari tenerissimi che si sciolgono in bocca, in un abbraccio divino tra consistenza e sapore. Servita con verdure in pastella e maionese dello Chef.

(1,12,14)

# SECONDI PIATTI

## FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

**€ 28,-**

Sapore autentico, qualità senza compromessi. La tenerezza del nostro filetto di manzo d'eccellenza cotto alla griglia sposa l'intensità dei porcini.

Semplicemente impeccabile.

Si consiglia, per il filetto, cottura al sangue.

## GRIGLIATA DI PESCE

<i>Scamponi</i>	<b>€ 6,- al pezzo</b>
<i>Gamberoni</i>	<b>€ 6,- al pezzo</b>
<i>Filetto di Orata 200 gr</i>	<b>€ 15,-</b>
<i>Filetto di Sgombro 200 gr</i>	<b>€ 15,-</b>
<i>Filetto di Tonno Rosso 150 gr</i>	<b>€ 15,-</b>
<i>Trancio di Pesce Spada 150 gr</i>	<b>€ 15,-</b>
<i>Calamari 100 gr</i>	<b>€ 10,-</b>
<i>Polpo 100 gr</i>	<b>€ 10,-</b>
<i>Dentice Intero</i>	<b>€ 10,- ogni 100 gr</b>

La nostra grigliata non ha una ricetta fissa. Dipende da ciò che il mare ci offre ogni mattina. Chiedi al nostro personale di sala per conoscere le varietà disponibili oggi e comporre insieme il tuo piatto su misura, garantendoti la massima freschezza e qualità.

## CONTORNI

**€ 7,-**

Il contorno perfetto nasce dal mercato: il personale vi illustrerà le verdure di stagione disponibili per accompagnare al meglio il vostro piatto.

# DESSERT

## SOUFFLE' AL MUSTACCIOLO

**€ 8,50**

Tortino dal cuore caldo al sapore di mustacciolo. Tutto il gusto del tipico biscotto salentino racchiuso in un soufflé preparato con cioccolato fondente, un pizzico di cannella, e l'inconfondibile tocco del vincotto locale, è il perfetto equilibrio tra dolcezza speziata e intensità.

(3,8)

## TIRAMI...SUD

**€ 7,-**

Il dolce più amato d'Italia incontra la mandorla. La nostra ricetta prevede una crema soffice arricchita con puro sciroppo di mandorle, che sostituisce la nota alcolica con una dolcezza aromatica e persistente. Un equilibrio perfetto tra l'intensità del caffè e la delicatezza della frutta secca.

(1,3,7,8)

## SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI

**€ 12,-**

Non un semplice tagliere, ma un dessert alternativo. Una selezione di formaggi di masseria serviti al giusto grado di affinamento. Accompagnati da una trilogia di salse dolci, sono pensati per essere gustati lentamente a fine pasto, magari in abbinamento a un ultimo calice di vino rosso o un passito da meditazione.

(7)

# CRUDO DI MARE

*(secondo disponibilità)*

*Seafood crudité (subject to availability)*

*Meeresfrüchten-Crudité (je nach Verfügbarkeit)*

*Crudité aux fruits de mer (sous réserve de disponibilité)*

OSTRICHE	( MIN. 2 PEZZI)	€ 5 / PZ.
SCAMPI	( MIN. 2 PEZZI)	€ 6 / PZ.
GAMBERI ROSSI GALLIPOLINI	( MIN. 2 PEZZI)	€ 6 / PZ.
TARTARE DI TONNO		€ 15
TARTARE DI SALMONE		€ 15
CARPACCIO DI ORATA		€ 15