



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 INFORMATION

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

**GAMBERONI IN TEMPURA,
SALSA AGRODOLCE AI CROSTACEI (1,2)**

*Tempura Prawns, Sweet and Sour Crustacean Sauce
Garnelen in Tempura, Süß-Saure Krustentiersauce
Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce aux Crustacés*

€ 18

**SOUTE' DI COZZE IN
BRODO DI POMODORO (1,4)**

*Peppery mussels. Cherry Tomatoes soup
Gepfefferte Miesmuscheln mit tomaten
Moules poivrées et tomate*

€ 18

**RICCIOLA MARINATA, MELONE IN OSMOSI AL
CETRIOLO (4,12)**

*Marinated Amberjack, Melon in Osmosis with Cucumber
Marinierter Bernsteinmakrele, Melone in Osmose mit Gurke
Sérieole Marinée, Melon en Osmose au Concombre*

€ 18

**INSALATA DI MARE CON CALAMARI, SEPPIE, GAMBERI
(4,9,2,12)**

*Seafoodsalad with squid, cuttlefish, shrimps
Meeresfrüchte Salat mit Kalmaren, Tintenfisch, Garnelen
Salade de fruits de mer avec calmars, seiches, crevettes*

€ 18

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA E BURRATA (7)

*Capocollo of Martina Franca and Burrata
Capocollo von Martina Franca und Burrata
Capocollo de Martina Franca et Burrata*

€ 18

PRIMI PIATTI

STROZZAPRETI ALLA PESCATORA (COZZE, VONGOLE,
CALAMARI*, GAMBERI*) (1,4,14,2,12,3)

Short homemade pasta with mussels, clams, shrimps, squid
Kurze hausgemachte Nudeln mit Mies- und Venusmuscheln, Garnelen,
Kalmaren
Pâtes courtes avec moules, palourdes, crevettes, calamars
€ 25

SPAGHETTI CON CREMA DI CAVOLO VIOLA E
TARTARE DI GAMBERO (1,2,12)

Spaghetti, Purple Cauliflower Cream and Gallipoli Prawn Tartare
Spaghetti, Crème de Chou-Fleur Violette et Tartare de Crevettes de
Gallipoli
Spaghetti, Creme aus Violettem Blumenkohl und Tatar von Garnelen aus
Gallipoli
€ 25

PACCHERI AL RAGU' BIANCO DI RANA PESCATRICE
(1,4,12)

Paccheri with monkfish
Paccheri mit Seeteufel
Paccheri à la lotte
€ 24

RISOTTO CON ASPARAGI ALLA VANIGLIA E ROBIOLA
(7)

Risotto with Asparagus, Vanilla and Robiola Cheese
Risotto aux Asperges, Vanille et Robiola
Risotto mit Spargel, Vanille und Robiola
€ 24

Il Ristorante L'Incanto vi augura Buon Appetito!

SECONDI PIATTI

POLPO GRIGLIATO, SALSA DI ARACHIDI E POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE (4,5,12)

Grilled Octopus, Peanut Sauce and Taggiasca Olive Powder
Gegrillter Oktopus, Erdnusssauce und Taggiasche-Olivenpulver
Poulpe Grillé, Sauce aux Cacahuètes et Poudre d'Olives Taggiasches
€ 25

TONNO ROSSO* CON LARDO DI PATANEGRA & RISO ROSSO (4,12)

Bluefin tuna with Patanegra lard and red rice
Roter Thunfisch mit Patanegra Schmalz und roter Reis
Thon rouge, saindoux Patanegra et riz rouge
€ 25

FRITTURA DI CALAMARI CON VERDURE IN PASTELLA (1,12,14)

Fried Calamari with Batter-Fried Vegetables
Frittierte Calamari mit Gemüse im Teigmantel
Friture de Calamars et Légumes en Tempura
€ 24

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Entrecote with rocket salad. Tomatoes and Grana-Cheese
Entrecote mit Rucola, Tomaten und Grana-Käse
Entrecôte avec roquette, tomates et fromage Grana
€ 25

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ CONSIGLIARVI IL CONTORNO
GIUSTO PER OGNI PIETANZA

Our attentive service staff will be happy to recommend the perfect side dish to complement each main course
Notre équipe attentionnée est à votre disposition pour vous suggérer le parfait accompagnement pour sublimer votre plat
€ 7

DRINKS

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE 0,75 L
€ 3

ACQUA NATURALE/ FRIZZANTE 0,5 L
€ 2

SOFT DRINKS 33CL

Coca Cola € 3,50
Coca Cola Zero € 3,50
Fanta € 3,50
Lemonsoda € 3,50
The Limone Lipton € 3,50
The Pesca Lipton € 3,50
Chinotto € 3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA 33CL *BEER BY THE BOTTLE 33CL*

<i>Agricola Bionda (Salento)</i>	€ 5
<i>Agricola Rossa (Salento)</i>	€ 5
<i>Taranta (Ambrata Salento)</i>	€ 7
<i>Tipa (IPA Salento)</i>	€ 7
<i>Peroni Nastro Azzurro</i>	€ 5
<i>Peroni Nastro Azzurro 0,0 %</i>	€ 5
<i>Raffo Grezza</i>	€ 6
<i>Corona</i>	€ 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