

NU COLLEZIONE DI VINI ME

vini rossi

CAST.PERNO DOLCETTO D'ALBA	7€	25€
MARIABELLA VALPOLICELLA RIPASSO	7€	25€
CONDE' SANGIOVESE SUPERIORE DOC	7€	25€
PETROGNANO MEME CHIANTI SUPERIORE DOCG	7€	25€
MORELLA MEZZANOTTE PRIMITIVO 2024	7€	30€
FRASCA BARBERA D'ASTI DOCG	7€	30€
CONDE' ROSATO SANGIOVESE FORLI' IGT		25€
CASE ALTE 16 FILARI NERO D'AVOLA		25€
CENCIONI ROSSO DI MONTALCINO		30€
PERDA RUBIA NANIHA CANNONAU -BIO-		30€
B.ROCCA LANGHE NEBBIOLO FRALLU'		40€
MASO CANTANGHEL VIGNA CANTANGHEL PINOT NERO		50€
TENUTA DI ARCENO CHIANTI RISERVA 2020		50€
CAST.PERNO BAROLO COMUNE DI MONFORTE D'ALBA		65€
QUINTODECIMO TERRA D'ECLANO.		65€
MASSIMAGO CONTE GASTONE AMARONE		75€
CENCIONI BRUNELLO DI MONTALCINO		75€
MELETTI CAVALLARI IMPRONTE BOLGHERI SUP..		75€

vini locali

da cantina selezionata

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE DOC	7€	20€
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC	7€	20€
LAMBRUSCO ROSÉ	7€	20€
PIGNOLETTA EMILIA-ROMAGNA DOC	7€	15€

vini di Pavarotti

LIRICO LAMBRUSCO	7€	25€
LIRICO CUVÉE BIANCO	7€	25€

vini bianchi

W.LEYA GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE	7€	25€
I FAURI PECORINO ABRUZZO	7€	25€
TERCIC FRIULANO ISONZO	7€	25€
OLIVINI ELEMENO LUGANA	7€	25€
TERCIC RIBOLLA GIALLA	7€	30€
CORREGGIA ARNEIS	10€	35€
MASO CANTANGHEL SOT SÂS CUVÉE		35€
CASE ALTE BIANCO MORTILLI		35€
GRACI ETNA BIANCO DOC		40€
W.LEYA TERLANER CLASSICO.		40€

bollicine

MONFORT CUVÉE 85 TRENTO doc.	8€	30€
CRÉMANT D'ALSACE BRUT A.WILM	10€	35€
CAMILUCCI ANTHOLOGIE BLANC FRANCIACORTA	10€	45€
CAMILUCCI AMMONITES ROSE'	10€	35€
MONFORT CUVÉE 85 TRENTO doc. ROSÉ		35€
CAMILUCCI AMMONITES DOSAGGIO ZERO		40€
ETYSSA SPUMANTE TRENTO doc.		45€
CASCINA GALLETTA ALTA LANGA		45€
FRANCIS ORBAN CHAMPAGNE		70€
PREMIER TEMPS CHAMPAGNE		70€
RÉMI LEROY CHAMPAGNE		80€
FOURNY CHAMPAGNE ROSÉ		95€

antipasti

1,2 MINI BURGHER MODENESE
Mini hamburger di cotechino con provola
fondente e salsa verde, servito con
patate al forno.
13€

14 TARTARE DI BARBABIETOLA
con cipolline dolci
e note balsamiche
13€

7, 12 CARPACCIO DI MANZO
servito con rucola
e parmigiano
15€

7 CAPRESE
mozzarella di bufala e pomodorini
a completare il nostro olio fatto in casa
15€

taglieri

1,2,14 TAGLIERE DELL'INCOGNITO
tigelle con mix di salumi, formaggi e
contorni innovativi firmati incognito
20€

2,14 FORMAGGI IN SCENA
selezione di formaggi italiani serviti con
confetture e miele aromatizzato
18€

primi

... a base di pasta fresca fatta in casa

1, 3, 9, 14 PAPPARDELLE AL BALSAMICO
pappardelle fresche di nostra produzione
all'aceto balsamico di Modena
con ragù di manzo
17€

1, 2, 3, 9 LASAGNE DI FRANCESCO
lasagne fresche fatte da noi con
ragù di manzo e besciamella all'aneto
18€

1, 2, 3, 9 TORTELLONI
i nostri tortelloni fatti con ricotta e spinaci,
serviti a scelta con burro e salvia o ragù di manzo.
17€

1, 2 GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA
gnocchetti di patate fatti in casa da noi
con pomodoro, basilico e mozzarella filante
cotti in forno
16€

1, 2, 3 RAGNO DI TAMARA
cannoli ripieni fatti da noi
con porri e taleggio
17€

carta dei vini sul retro...

secondi

2, 14 TRIONFO DI CARNE
mix di carne scelte dalla chef
servito con patate al forno con *brânză*
(formaggio della tradizione rumena) e
verdure fermentate
27€

2, 14 TAGLIATA DI MANZO
servita con parmigiano, rucola e aceto
balsamico, con contorno di patate al forno
24€

2 PARMIGIANA AL FORNO
parmigiana fatta al momento con pomodoro,
mozzarella, parmigiano 24M e basilico
15€

4, 9, 14 IL "FILETTO" DI SEDANO RAPA
sedano rapa fondente cotto sotto sale e
arrostito alla piastra, accompagnato da salsa
verde e pinoli croccanti.
15€

2, 9 SARMALE
involtini artigianali in foglia di verza dal
morbido ripieno di carne, riso e verdure
stufate, serviti con la classica panna acida.
15€

insalate

... in stile INCOGNITO

3, 12 INSALATONE
ceci, pomodori, cetriolo, prezzemolo,
uova sode e avocado
12€

2, 4 VERDE INCOGNITO
spinaci, rucola, feta, pere e noci
con dress di agrumi
12€

14 CARPACCIO INCAVOLATO
cavolo rosso, cipolla rossa, rucola,
carpaccio di manzo condito con succo
di limone e semi di girasole
15€

dolci

firmati INCOGNITO

1, 2, 3 RICORDO ITALIANO
il nostro tiramisù, cremoso e vellutato
preparato secondo la tradizione
8€

2, 14 PANNA COTTA
con cioccolato o
frutti di bosco
10€

1, 3, 14 CROSTATA
frolla friabile preparata da noi, guarnita
giornalmente con frutta fresca o
golose confetture.
10€

1, 2, 3, 14 SACHER DI MARCO
la classica Sacher
della tradizione austriaca
10€

-ALLERGENI-

1 glutine - 2 latte - 3 uova - 4 frutta a guscio - 5 sesamo - 6 arachidi - 7 soia - 8 senape
9 sedano - 10 pesce - 11 crostacei - 12 lupini - 13 molluschi - 14 anidride solforosa e solfiti
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto.