

ME

COLLEZIONE DI VINI

NU

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€
FRASCA BARBERA D'ASTI DOCG		25€
B.ROCCA LANGHE NEBBIOLI FRALU'		40€
CAST.PERNO BAROLO COMUNE DI MONFORTE D'ALBA		65€
MASSIMAGO CONTE GASTONE AMARONE		75€
MASO CANTANGHEL VIGNA CANTANGHEL PINO NERO		50€
CENCIONI ROSSO DI MONTALCINO		30€
CENCIONI BRUNELLO DI MONTALCINO		75€
MELETTI CAVALLARI IMPRONTE Bolgheri Sup.		75€
CASE ALTE 16 FILARI NERO D'AVOLA		25€
PERDA RUBIA NANIA CANNONAU -BIO-		30€
QUINTODECIMO TERRA D'ECLANO.		65€
CONDE' ROSATO SANGIOVESE FORLÌ IGT		25€

vini locali da cantina selezionata

RIO GASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE DOC	7€	20€
RIO LAMBRUSCO DI SORBARA DOC	7€	20€
RIO LAMBRUSCO ROSE'	7€	20€
RIO PIGNOLETTO EMIGLIA-ROMAGNA DOC	7€	15€

vini di Pavarotti

LIRICO LAMBRUSCO	7€	25€
LIRICO COUVÈE BIANCO	7€	25€

vini bianchi

PERDA RUBIA LANURA VERMENTINO	7€	25€
I FAURI PECORINO ABRUZZO	7€	25€
TERCIC FRIULANO ISONZO	7€	30€
CORREGGIA ARNEIS	7€	25€
TERCIC RIBOLLA GIALLA	10€	35€
GRACI ETNA BIANCO doc		40€
CASE ALTE BIANCO DI MORTILLIO		35€
MASO CANTANGHEL SOT SAS VB igt		30€
W.LEYA TERLANER CLASSICO.		40€

bollicine

MONFORT CUVEE 85 TRENTO doc.	8€	30€
H.CHAMPLIAU CREMANT BRUT AUTHENTIQUE	10€	35€
CAMILUCCI ANTHOLOGIE BLANC FRANCIACORTA	12€	55€
CAMILUCCI AMMONITES ROSE'	12€	50€
CAMILUCCI AMMONITES DOSAGGIO ZERO		45€
ORBAN RESERVE V.VIGNES		75€
LEROV EXTRA BRUT		85€
ETYSSA SPUMANTE TRENTO doc.		35€
VELUT PREMIER TEMPS		75€
FOURNY ROSE BRUT		85€
CASCINA GALLETTO ALTA LANGA		45€

INCOGNITO
FOOD & DRINK

antipasti

allergeni variabili IL SEGRETO DELLA CHEF

un antipasto diverso ogni giorno.
frutto della creatività della nostra chef

15€

12 BATTUTA IN ROSSO

manzo battuto al coltello, senape delicata
e giardiniera artigianale

15€

12 ESSENZA DI TERRA

tartare di barbabietola con cipolline dolci
e note balsamiche

12€

30 RICORDI D'INVERNO

rivisitazione in chiave moderna e vegetale della
tradizionale insalata russa con verdure invernali
e maionese leggera

13€

37 ORO BIANCO

flan di topinambur, crema di formaggio
e croste di parmigiano

14€

taglieri

17.12 TAGLIERE DELL'INCOCNITO

una selezione misteriosa che cambia ogni settimana:
tigelle, mix di salumi, formaggi e contorni innovativi
firmati incognito

20€

7.12 TAGLIERE DEL CONTADINO

capocollo e induja avvolti nel caciocavallo.
sott'olio e pane rustico

18€

7 FORMAGGI IN SCENA

selezione di formaggi italiani serviti con confetture
e miele aromatizzato

18€

primi

...a base di pasta fresca fatta in casa

13.12 VIOLA SELVATICO

tagliatelle al mirtillo
con ragù d'anatra

20€

13.5 SCRIGNO D'AUTUNNO

pappardelle ripiene di zucca, gorgonzola
e nocciole

18€

13 TAGLIOLINO NORDICO

tagliolino all'uovo con battuta di manzo
e salsa all'aneto

20€

13.12 TRADIZIONE IN RICORDO

tortelloni di ricotta e mortadella con sferificazione di
aceto balsamico di Modena

15€

13.7 IL NIDO DELLA NONNA BERTA

fagottini di pasta fresca con ricotta, spinaci e
tuorlo fondente con burro e salvia.
un piatto che profuma di casa: la ricetta di Nonna
Berta, custodita e tramandata con amore

15€

secondi

allergeni variabili ARROSTO DELL'INCOGNITO

fidati dell'esperienza e creatività della chef è
fatti sorprendere

20€

7.12 LENTO ABBRACCIO

brasato di manzo cotto a bassa temperatura.
servito con puré vellutato

24€

9 AVVENTURA NEL BOSCO

petto d'anatra rosato con
crema di sedano rapa

25€

17 TRADIZIONE DI MELANZANE

parmigiana classica con pomodoro mozzarella
parmigiano 24M e basilico

13€

NATURA GRIGLIATA

cavolfiore alla griglia su vellutata di ceci
con leggere note speziate scelte dalla nostra chef

15€

allergeni variabili MISTERO DI OGGI

carni alla griglia selezionate della chef e il suo
macellaio accompagnate da gustosi segreti

30€

caldi dell'inverno

9.12 GULASCH SUPPE

zuppa di manzo aromatizzata con
alloro e paprica

16€

COCCOLA

zuppa di ceci con rosmarino
e crostini

12€

13.7.8 VELLUTATA MODENESE

vellutata di zucca arricchita con amaretti.
e olio al rosmarino

13€

1 GIARDINO INVERNALE

vellutata di cavolo viola con dressing di limone
e crostini

12€

dolci
firmati INCOCNITO

13.7 RICORDO ITALIANO

il nostro tiramisù, cremoso e vellutato
preparato secondo la tradizione

8€

13.7 SOGNO D'OLTREOCEANO

cheesecake artigianale, servita con la
dolcezza di stagione

10€

13.7.8 TENERINA ALL'AMARETTO

torta al cioccolato con profumo di amaretto.
servita con crema al mascarpone

10€

-ALLERGENI-

I glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio, 9 sedano,
10 senape - 11 semi di sesamo e derivati - 12 anidride solforica e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi