

In ogni piatto che creo, cerco di trasmettere non solo il gusto, ma anche il mio profondo rispetto e la mia devozione al cibo.

Ogni ingrediente, ogni tecnica culinaria diventa un mezzo attraverso cui posso elevare l'importanza del cibo, trasformando il mio amore per esso in un'esperienza sensoriale completa.

Incanto è la tela su cui dipingo la mia passione, portando avanti la tradizione culinaria con creatività, maestria e un tocco di magia.

*Carmelo Aste*

INCANTO

*"Eleganza e arte  
nell'essere e nell'agire"*

Saluzzo  
Piazza Risorgimento 21

+39 0175 518049

## TRATTO

Tagliatella di capasanta

Uovo 68°

Bottoni di coda in brodo

Assaggio di raviolo

Diaframma di piemontese ai ferri

Torta Susanna

€70

Degustazione di 5 vini in abbinamento 45 €

## OSARE

Sicilia, Giappone: andata.

Tappa in quel di Cuneo.

In volo verso la fine.

Di ritorno a casa.

€70

Degustazione di 4 vini in abbinamento 35 €

## ANTIPASTI

Baccalà confit e suo pil pil

*zabaione di peperone, cavolo nero croccante*

€20

Uovo 68°

*scarola liquida, Bra duro*

€16

Animella

*carciofo alla brace, soffice d'acciuga, ostrica*

€20

Tagliatella di capasanta

*cavolfiore, tartufo nero e nocciole*

€20

## PRIMI

Spaghetto

*pesto di fave novelle, polpo, kumquat candito*

€18

Raviolo

*zucca arrosto, taleggio, cento per cento arabica*

€18

Bottoni di coda in brodo

*ristretto di crudo di Cuneo al vermut, tartufo nero*

€20

Riso Gloria

*mandorla, arancia, crudo di Mazara*

€19

## SECONDI

Diaframma di piemontese ai ferri

*maionese al fumo, agretti all'italiana*

€23

Petto d'anatra

*Coulis di lampone, millefoglie di patata, aria al gintonic*

€28

Mosaico di Cervere

*porro fondente, sua demi glacé*

€20

Rombo

*agrumi, lattuga di mare, sedano rapa*

€27

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. È inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione. I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

## DOLCI

<b>Torta Susanna</b> <i>gâteau de crepes, salsa al grand marnier, gelato</i>	<b>€10</b>
<b>Napoleon</b> <i>millefoglie, crema mouseline, gelato allo yogurt</i>	<b>€10</b>
<b>Cioccolato, pere, seirass</b> <i>biscotto, mousse, sorbetto</i>	<b>€13</b>
<b>Sottobosco</b> <i>gianduia, lampone, pistacchio</i>	<b>€15</b>

*“Eleganza e arte  
nell'essere e nell'agire”*

Alcuni piatti possono contenere ingredienti che provocano allergie o intolleranze, si prega di comunicare al personale di sala esigenze particolari. È inoltre disponibile il libro degli ingredienti per la consultazione. I prodotti freschi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04