



INNOCENTI
WINE EXPERIENCES



MENU

2 0 2 2



www.innocentiwines.it



ANTIPASTI

Tagliere dell'enoteca ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾ (consigliato per 2 persone)	€ 18,00
<i>Selezione di salumi artigianali, formaggi di varie stagionature e bruschette</i>	
Selezione di formaggi dell'azienda agricola Trapanotto ⁽⁷⁻⁸⁾	€ 14,00
Capasante scottate ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁹⁻¹⁴⁾	€ 18,00
<i>Con la "nostra panzanella" e maionese di corallo di capasanta</i>	
Tartare di manzo ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰⁻³⁾	€ 15,00
<i>Battuta al coltello, sfoglia croccante, sottaceti e yogurt</i>	
Terrina ⁽¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁾	€ 17,00
<i>Terrina di fegatini, prugne secche, sablè al parmigiano e pepe lungo, lacrime di cipolla e mela</i>	
Cannellone di peperone arrostito ⁽⁷⁾	€ 15,00
<i>Cannellone di peperone arrostito, ricotta di pecora, origano e olio piccante</i>	
Lingua salmistrata ⁽³⁻⁷⁾	€ 17,00
<i>Lingua salmistrata, carpaccio di melone, prezzemolo e balsamico</i>	

PRIMI PIATTI

Tortello ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	€ 16,00
<i>Tortello ripieno di formaggio di capra, mostarda di pere miele e senape, grue di cacao</i>	
Tagliatella ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	€ 15,00
<i>Pasta di nostra produzione, ragù di cortile, cremoso di formaggio al curry e olive taggiasche</i>	
Spghettone ⁽¹⁻⁵⁾	€ 16,00
<i>Spghettone ai pomodori</i>	
Risotto ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁴⁾	€ 20,00
<i>Riso pila vecia igp al prezzemolo, seppia, seppia cruda e nduja</i>	

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno ⁽¹⁻⁴⁾	€ 25,00
<i>Pescato dell' arcipelago con zucchine, crema di zucchine e fiore di zucca ripieno di pappa al pomodoro</i>	
Patata croccante ⁽³⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁾	€ 15,00
<i>Patata croccante, spuma di parmigiano, cipolla stufata e tuorlo d'uovo confit</i>	
Faraona in 3 servizi ⁽¹⁻⁷⁾	€ 24,00
<i>Petto, coscia e hamburger, peperone arrostito e porro</i>	
Agnello ⁽³⁻⁷⁻¹⁵⁾	€ 20,00
<i>Pancia di agnello, melanzana baby e crema al tartufo nero</i>	

DOLCI

Magnum ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 8,00
<i>Al pistacchio di Bronte, frutto della passione e crumble salato</i>	
Tartelletta ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 8,00
<i>al cacao, pesca bianca, cioccolato Olelys al Muscovado e basilico</i>	
Semifreddo ⁽³⁻⁷⁾	€ 8,00
<i>al Lime, meringa e spuma al cocco</i>	
Bavarese ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾	€ 8,00
<i>Alla nocciola, albicocca, carrot cake e crema fredda al caffè</i>	
Acqua da 750 ml	€ 2,50
Caffè espresso	€ 2,00

Chef: Thomas Palmieri
Sous Chef: Jacopo Spinelli

Maitre: Ivan Sapora
Sommelier: Giacomo Machetti

MENU DEGUSTAZIONE

CUVEE € 30,00

Terrina
Tagliatella
Semifreddo

MENU DEGUSTAZIONE

NATURE € 40,00

Abbinamento vini consigliati € 25,00

Cannellone
Tortello
Patata
Bavarese di nocciole

MENU DEGUSTAZIONE

PRESTIGE € 65,00

Abbinamento vini consigliati € 35,00

Capasanta
Lingua
Spaghetto
Risotto
Agnello
Tartelletta di pesca