INNOCENTI
WINE EXPERIENCES

MENU

primavera – estate

2 0 2 4

www.innocentiwines.it

MENU DEGUSTAZIONE

CUVÉE € 40,00

Abbinamento vini consigliati € 20,00

Tarte tatin
Mezzaluna
Magnum

MENU DEGUSTAZIONE

NATURE € 55,00

Abbinamento vini consigliati € 35,00

Uovo 63
Spaghettone
Patata affumicata
Zuppa inglese

MENU DEGUSTAZIONE

PRESTIGE € 75,00

Abbinamento vini consigliati € 45,00

Uovo 63
Roll Baccalà
Risotto
Maialino
Variazioni di cioccolato

ANTIPASTI

Tagliere dell'enoteca (1-5-7-8-9) **(consigliato per 2 persone)** € 20,00
selezione di salumi artigianali, formaggi di varie stagionature e bruschette

Prosciutto di Parma 30 mesi € 17,00
azienda Pelizziari, 3 fette Gambero Rosso (70 gr)

Culatta di Parma 30 mesi € 18,00
azienda Pelizziari, 2 fette Gambero Rosso (70 gr)

Selezione di formaggi di aziende agricole locali (7-8) € 18,00

Tartare di manzo (3-4-10) € 18,00
la nostra salsa tonnata, polvere di cappero, alici e ravanelli

Quaglia (1-3-5-7) € 16,00
perlage di tartufo, crema di sedano rapa e indivia

Roll di Baccalà (4-7-8-9) € 18,00
giardiniera, buerre Blanc al latte di mandorle e caviale di storione

Tarte tatin (1-3-7) € 13,00
cipolla rossa, aceto balsamico, gelato al pecorino e timo

Uovo 63 (1-3-7-15) € 15,00
Spuma di fungo, asparago croccante e cialda di rosmarino

PRIMI PIATTI

Bottone (1-2-3-4-7-9) € 20,00
ripieno di pesce bianco, salsa livornese, burro al prezzemolo e gel di zenzero

Risotto (2-4-7) € 22,00
Carnaroli Pila vecia, crema di peperone arrostito, mazzancolle crude e fritte, polvere di lampone

Spaghettone (1-7) € 16,00
pastificio Gentile Gragnano igp, vellutata di piselli, crescenza e gel di agrodolce

Mezzaluna (1-3-7) € 19,00
Ripiena di faraona alla cacciatora, aglio dolce, spuma di rafano e scarola

SECONDI PIATTI

Pescato del giorno (4) — € 27,00
dell'Arcipelago, salsa di datterino confit, caponata e alga fritta

Patata croccante affumicata (3-5-7) — € 17,00
patata affumicata, zabaione salato al parmigiano, cipolla all'alkermes, oliva taggiasca

Agnello (3-7-9) — € 21,00
pancia di agnello, fricassea, millefoglie di patate al tartufo nero e rapa rossa

Maialino (6) — € 21,00
Pulled di maialino, topinambur, aglio nero e royale di bietola piccantina

DOLCI

Magnum (1-3-7-8) — € 9,00
al pistacchio di Bronte, frutto della passione e crumble salato

Zuppa inglese (1-3-7) — € 10,00
crema pasticcera, cioccolato fondente, cioccolato bianco, pan di Spagna, alkermes e uva

Sfera (3-7) — € 10,00
di caprino e vaniglia, fragole, rabarbaro candito e meringa al pomodoro

Variazioni al cioccolato (1-3-7-8) — € 12,00
spugna al cacao, frutti rossi e gelato al lampone

Acqua 75cl — € 3,00
Soft drink — € 4,00

CAFFÈ

Finca Rio Colorado € 2,50

Arabica Honduras - Varietà: 50% Red Catuai,30% Lempira, 10% Bourbon, 10% Parainema

Aroma: Cioccolato fondente, biscotto con scorze di limone, caramello e agrumato di mandarino
Corpo: Medio e Morbido
Gusto: Acidità moderata, poco amaro, dolcezza medio-alta

Finca Alfolì € 3,00

Arabica Honduras – Varietà: 100% Caturra

Aroma: Polpa di frutta matura, fiori di caffè, caramello e cioccolato
Corpo: Medio-basso e vellutato
Gusto: Acidità media, dolcezza medio-alta, amaro impercettibile

Finca El Carro € 3,50

Arabica El Salvador – Varietà: Ana Caffè

Aroma: Agrumi di limone e pompelmo, floreale, biscotto, caramello e cioccolato al latte
Corpo: Medio-basso e setoso
Gusto: Spiccata acidità e dolcezza media

Decaffeinato Flavore € 2,50

65% Arabica South America – 35% Robusta India

Aroma: Caca, cereali tostati, note balsamiche
Corpo: Denso e pastoso
Gusto: Acidità lieve, amaro medio-alto, dolcezza contenuta

Tisana d'Orzo Biologico € 3,00

Azienda Casino di Caprafico

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE / INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

15.Funghi

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.