



INNOCENTI  
WINE EXPERIENCES

# MENU

primavera - estate

2 0 2 4

[www.innocentiwines.it](http://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*

Fiore  
Spaghettone  
Patata affumicata  
Zuppa inglese

MENU DEGUSTAZIONE

**PRESTIGE € 75,00**

*Abbinamento vini consigliati € 45,00*

Fiore  
Baccalà  
Risotto  
Maialino  
Variazioni di cioccolato

## ANTIPASTI

<b>Piatto di salumi – selezione “Renieri”</b> (1-5-9) <i>Crudo il Magnifico 24M, salame toscano, finocchiona Igp, salsiccia di cinta senese</i>	€ 16,00
<b>Prosciutto di Cinta Senese Dop 36 mesi (gr 70)</b>	€ 22,00
<b>Piatto di Crudo Il Magnifico 24 mesi (gr 80)</b>	€ 13,00
<b>Piatto di formaggi – 6 tipologie affinato De’Magi</b> (7-8)	€ 19,00
<b>Tartare di manzo</b> (3-4-10) <i>la nostra salsa tonnata, polvere di capperi, alici e ravanelli</i>	€ 18,00
<b>Quaglia</b> (1-3-5-7) <i>perlage di tartufo, crema di sedano rapa e indivia</i>	€ 16,00
<b>Baccalà</b> (4-9) <i>panzanella, centrifugato di cetriolo e sedano, gel di mela verde</i>	€ 18,00
<b>Tarte tatin</b> (1-3-7) <i>cipolla rossa, aceto balsamico, gelato al pecorino e timo</i>	€ 13,00
<b>Fiore di zucca farcito</b> (1-5-7) <i>pappa al pomodoro, insalata di quinoa, spuma al Grana Padano</i>	€ 16,00

## PRIMI PIATTI

<b>Bottone</b> (1-2-3-4-7-9) <i>ripieno di pesce bianco, salsa livornese, burro al prezzemolo e gel di zenzero</i>	€ 20,00
<b>Risotto</b> (2-4-7) <i>Carnaroli Pila vecia, crema di peperone arrostito, mazzancolle crude e fritte, polvere di lampone</i>	€ 22,00
<b>Spaghettoni</b> (1-7) <i>pastificio Gentile Gragnano igp, vellutata di zucchina, zucchina in consistenza, concassé di pomodorini arrosto, pecorino</i>	€ 17,00
<b>Mezzaluna</b> (1-3-7) <i>Ripiena di faraona alla cacciatore, aglio dolce, spuma di rafano e scarola</i>	€ 19,00

## SECONDI PIATTI

<b>Pescato del giorno</b> <sup>(4)</sup> <i>dell' Arcipelago, salsa di datterino confit, caponata e alga fritta</i>	€ 27,00
<b>Patata croccante affumicata</b> <sup>(3-5-7)</sup> <i>patata affumicata, zabaione salato al parmigiano, cipolla all'alkermes, oliva taggiasca</i>	€ 17,00
<b>Agnello</b> <sup>(3-7-9)</sup> <i>pancia di agnello, fricasea, millefoglie di patate al tartufo nero e rapa rossa</i>	€ 21,00
<b>Maialino</b> <sup>(6)</sup> <i>Pulled di maialino, topinambur, aglio nero e royale di bietola piccantina</i>	€ 21,00

## DOLCI

<b>Magnum</b> <sup>(1-3-7-8)</sup> <i>al pistacchio di Bronte, frutto della passione e crumble salato</i>	€ 9,00
<b>Zuppa inglese</b> <sup>(1-3-7)</sup> <i>crema pasticcera, cioccolato fondente, cioccolato bianco, pan di Spagna, alkermes e uva</i>	€ 10,00
<b>Sfera</b> <sup>(3-7)</sup> <i>di caprino e vaniglia, pesca, composta di pesche e meringa al basilico</i>	€ 10,00
<b>Variazioni al cioccolato</b> <sup>(1-3-7-8)</sup> <i>spugna al cacao, frutti rossi e gelato al lampone</i>	€ 12,00
<b>Acqua 75cl</b>	€ 3,00
<b>Soft drink</b>	€ 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) lattiolio.
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 illinoensis* (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 SO<sub>2</sub> 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.