



INNOCENTI
WINE EXPERIENCES

MENU

primavera - estate

2 0 2 5

www.innocentiwines.it



MENU DEGUSTAZIONE

CUVÉE

Abbinamento vini consigliati | Wine Pairing

Sandwich
Tagliatella
Magnum

MENU DEGUSTAZIONE

NATURE

Abbinamento vini consigliati | Wine Pairing

Uovo Poche
Spaghettone ai pomodori
Patata croccante affumicata
Sfera di caprino

MENU DEGUSTAZIONE

PRESTIGE

Abbinamento vini consigliati | Wine Pairing

Fiore di zucca
Polpo
Risotto
Maialino
Torta al cioccolato

ANTIPASTI

Piatto di salumi – selezione “Renieri” (1-5-9)

*Crudo “il Magnifico” 24M, salame toscano, finocchiona Igp, salsiccia di cinta senese
Prosciutto 24M, Tuscan salami, finocchiona igp, cinta senese sausage*

Prosciutto di Cinta Senese Dop 36 mesi (gr 40)

Piatto di Crudo Il Magnifico 24 mesi (gr 40)

Prosciutto plate 24M

Piatto di formaggi – 5 tipologie Caseificio Nuovo (7-8)

Cheese selection – 5 different kinds

Tartare di manzo (3-4-10)

salsa tonnata, polvere di capperi, alici e ravanelli

Beef tartar, tuna sauce, anchovy, powdered capers and radish

Fiore di zucca (1-5-7)

ripieno di pappia al pomodoro e fritto, quinoa e spuma di grana, olio al basilico

fried zucchini flower stuffed with “Pappa al pomodoro”, quinoa, parmesan foam and basil oil

Polpo (4-9)

Cbt, pomodoro arrostito, sedano croccante e patate novelle

Roasted octopus, crunchy celery and potatoes

Uovo Poche (1-3-7-8)

vellutata di zuccina, carpaccio di zuccina e crumble salato

Poched egg, zucchini cream, zucchini carpaccio, salty crumble

Sandwich (1-3-7-9)

di fegatini di pollo, cipolla caramellata, mele e aceto balsamico di Modena

Chicken liver pate, caramelized onion, apple sauce and balsamic vinegar

PRIMI PIATTI

Tortello ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁾

ripieno di formaggio di capra, mostarda di pere miele e senape, grue di cacao
Home-made pasta filled with goat cheese, honey pear and mustard sauce, chocolate grue

Tagliatella ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾

di ns produzione con ragù bianco di cortile, fave, fonduta di pecorino, curry e finocchietto
homemade tagliatella, with white meat ragù, broad beans, pecorino fondue, curry and fennel

Risotto ⁽²⁻⁴⁻⁷⁾

Carnaroli, crema di peperone arrostito, mazzancolle crude e fritte, polvere di lampone
Carnaroli rice with roasted bell pepper cream, prawns and raspberry powder

Spaghettoni ai pomodori ⁽¹⁾

pomodoro giallo, polvere di pomodoro, pomodoro datterino a filetti e origano
yellow tomato sauce, tomato powder, sliced "Datterino" tomatoes and oregano

SECONDI PIATTI

Baccalà ⁽⁴⁻⁷⁾

salsa livornese, millefoglie di patate e oliva taggiasca
Seared Cod fillet, 'Livornese' sauce, potato millefeuille and olives

Patata croccante affumicata ⁽³⁻⁵⁻⁷⁾

patata affumicata, zabaione salato al parmigiano, cipolla all' alchermes e oliva taggiasca
Smoked potato soufflé, salty parmesan zabaione, taggiasca olives and onions in Alchermes

Faraona ⁽⁴⁾

Cbt, petto e coscia, crema di carote con zenzero e bietole
guinea fowl, breast and thigh, carrot cream with ginger and chards

Maialino ⁽⁶⁾

Pulled di maialino, aglio nero, peperone al forno, fagiolini e scalogno al vino
Pulled pork, black garlic, baked pepper, green beans and shallots

DOLCI

Torta ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁾

*cioccolato, albicocche, cremoso al dulcey, gelato al caramello e cointrau
chocolate cake, apricots, dulcey cream, caramel ice cream and cointrau*

Sfera di caprino ⁽³⁻⁷⁾

Fragole, rabarbaro e pomodoro

Goat milk cheese and vanilla, strawberry, candied rhubarb, tomato meringue

Mousse ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

yogurt, semifreddo alla pesca, zuppa di pesche con basilico al prosecco

yogurt mousse, peach soup with basil and prosecco

Magnum ⁽¹⁻⁷⁾

pistacchio, cioccolato bianco, frutto della passione e crumble alle mandorle

pistachio, white chocolate, passion fruit and almond crumble

Acqua 75cl | Water 75cl
Soft drink

CAFFÈ

Finca Rio Colorado

Honduras 100% Arabica

Boquet aromatico: biscotto, mandarino, cioccolato fondente, caramello

Flavore senza zucchero: nell'ingresso emergono le note di cioccolato fondente e biscotto che ne evidenziano il piacevole amaro. La leggera acidità si riconosce nelle note agrumate

Flavore con zucchero: diventa evidente la nota di mandarino assieme alla nota di caramello e il cioccolato diventa al latte

Finca Alfòli

Arabica Honduras – Varietà: 100% Caturra

Boquet aromatico: albicocca, fiori bianchi, caramello, cioccolato

Flavore senza zucchero: la leggera acidità tipica della frutta matura e le sensazioni aromatiche di fiori e polpa di caffè ci fanno definire la tazza particolarmente dolce.

Il corpo è vellutato e morbido.

Flavore con zucchero: le sensazioni aromatiche virano verso la marmellata di albicocche e lo sciroppo di ciliegia. Sul finale una nota di dragees, frutta ricoperta di cioccolato.

Finca El Cerro

Arabica El Salvador – Varietà: Ana Caffè

Buoquet aromatico: pompelmo rosa, fiori bianchi, cioccolato al latte, caramello

Flavore senza zucchero: l'acidità agrumata si presenta con sensazioni aromatiche di pompelmo rosa. Il corpo è morbido e liscio. L'amaro è pressoché assente.

Flavore con zucchero: con lo zucchero le sensazioni sono di una gelee di agrumi e zucchero caramellato. Nel finale si percepiscono le note di biscotto e cioccolato al latte.

Decaffeinato Flavore

65% Arabica South America – 35% Robusta India

Bouquet aromatico: cereali tostati, note balsamiche, cacao

Flavore senza zucchero: l'amaro è tipico delle caramelle alle erbe balsamiche.

Seguono le note di cereali tostati.

Flavore con zucchero: la dolcezza rafforza le sensazioni già evidenti nella tazza senza zucchero e la nota di caramella diventa d'orzo.

Caffè d'Orzo Biologico

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE / INTOLLERANZE SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

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. | Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives, except: a) functional syrups based on wheat, including dextrose (1); b) wheat-based maltodextrin (1); c) support syrups based on barley; d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. | Crustaceans and crustacean products.
 3. Uova e prodotti a base di uova. | Eggs and egg products
 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. | Fish and fish products, except: a) fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. | Peanuts and peanut products.
 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. | Soybean and soybean products, except: a) refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy; c) vegetable oils derived from soy-based phytosterols and ester phytosterols; d) ester of vegetable stanol produced from soy-based vegetable oil sterols.
 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. | Milk and milk products (including lactose), except: a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) latiolio.
 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. | Nuts, namely: (*Amygdalus communis* L.), no hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium storico*), pecan nuts [*Caryalinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used in the production of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano. | Celery and celery-based products
 10. Senape e prodotti a base di senape. | Mustard and mustard-based products
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. | Sesame seeds and products based on sesame seeds
 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. | Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted in accordance with the manufacturers; instructions.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini. | Lupins and lupine-based products
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. | Molluscs and shellfish-based products
 15. Funghi | Mushrooms
- (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. | (1) And derived products, insofar as the transformation they have undergone is not likely to raise the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived