

## MENU DEGUSTAZIONE

### CUVEE € 40,00

Tartare  
Tagliolino  
Magnum

## MENU DEGUSTAZIONE

### NATURE € 55,00

*Abbinamento vini consigliati € 35,00*

Carciofo  
Tortello  
Patata  
Gelato

## MENU DEGUSTAZIONE

### PRESTIGE € 75,00

*Abbinamento vini consigliati € 45,00*

Cilindro  
Rombo  
Bottone  
Maialino  
Sfera di caprino

## 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) lattio.

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.

  
**INNOCENTI**  
WINE EXPERIENCES

# MENU

2 0 2 3

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



## ANTIPASTI

<b>Tagliere dell'enoteca</b> <sup>(1-5-7-8-9)</sup> (consigliato per 2 persone) <i>selezione di salumi artigianali, formaggi di varie stagionature e bruschette</i>	€ 20,00
<b>Selezione di formaggi di aziende agricole locali</b> <sup>(7-8)</sup>	€ 18,00
<b>Cilindro</b> <sup>(8)</sup> <i>petto di anatra cbt ripieno di foie grass, emulsione al pistacchio, lamponi e chips di riso soffiato</i>	€ 19,00
<b>Tartare di manzo</b> <sup>(3-4-10)</sup> <i>la nostra salsa tonnata, alici, polvere di capperi e ravanelli</i>	€ 18,00
<b>Rombo chiodato</b> <sup>(4-8-9)</sup> <i>caviale di aringa, latte di mandorle, topinambur e lardo</i>	€ 23,00
<b>Carciofo acidulo</b> <sup>(4-6-8)</sup> <i>crema di nocciole, olio al prezzemolo e bottarga</i>	€ 18,00

## PRIMI PIATTI

<b>Tortello</b> <sup>(1-3-7-9)</sup> <i>ripieno di formaggio di capra, mostarda di pere miele e senape, grue di cacao</i>	€ 18,00
<b>Tagliolino</b> <sup>(1-3-8-9)</sup> <i>al cacao amaro, ragù di volatili, finocchietto selvatico e fave</i>	€ 18,00
<b>Risotto</b> <sup>(2-4-7-14)</sup> <i>con vongole veraci, riccio di mare, finocchio sott'aceto e pasta di limone</i>	€ 23,00
<b>Bottone</b> <sup>(1-3-7-9-15)</sup> <i>di guancia di manzo, brodo di funghi e aglio nero</i>	€ 20,00

## SECONDI PIATTI

<b>Pescato del giorno</b> <sup>(1-2-3-4-7)</sup> <i>dall'arcipelago, la sua crocchetta, bisque, asparago scottato, soffice di patate</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>Piccione</b> <sup>(1-3-7-9)</sup> <i>piccione, sedano rapa pack choi, aspic di ala, tartelletta di fegatino</i>	€ 32,00
<b>Sella di maialino</b> <sup>(7-10)</sup> <i>senape, mela, crema di piselli, indivia e vino rosso</i>	€ 27,00

## 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>Sfera di caprino</b> <sup>(3-7)</sup> <i>fragole, rabarbaro e pomodoro</i>	€ 10,00
<b>Cremoso alla liquirizia e chiodi di garofano</b> <sup>(1-3-7-8)</sup> <i>spugna alla nocciola, cioccolato bianco caramellato e cialda al limone</i>	€ 10,00
<b>Gelato ai frutti rossi</b> <sup>(1-3-8)</sup> <i>crumble al caffè, cremoso di cioccolato al latte, spuma alla vaniglia e meringa</i>	€ 10,00
<b>Acqua 75cl</b>	€ 3,00
<b>Soft drink</b>	€ 4,00
<b>Caffè</b>	€ 2,00

**Chef**  
Thomas Palmieri

**I sommelier**  
Ivan Sabora, Giacomo Machetti e Riikka Liukkonen