

# INNOCENTI

## WINE EXPERIENCES

### Il Trittico delle Degustazioni | The Tasting Tryptic

#### Cuvée

Sandwich | *Chicken Liver Sandwich*  
Tagliatelle | *Homemade Tagliatelle*  
Magnum

€45,00

Abbinamento dei vini consigliati dai nostri  
Sommeliers €30,00

#### Nature

Uovo Poche | *Bct Egg*  
Spaghettone ai Pomodori |  
*Spaghettone with Tomato Cream*  
Patata Croccante Affumicata  
*Smoked Crunchy Potato*  
Sfera di Caprino | *Goat Cheese Sphere*  
€ 60,00

Abbinamento dei vini consigliati dai nostri  
Sommeliers €50,00

#### Prestige

Fiore di Zucca | *Zucchini Flower*  
Polpo | *Octopus*  
Risotto  
Maialino | *Pulled Pork*  
Torta al cioccolato | *Chocolate Cake*  
€ 85,00

Abbinamento dei vini consigliati dai nostri  
Sommeliers €60,00

### Per ...Ogni Momento | For... Every Moment

#### Le nostre Proposte | Our Proposal

*Acciughe fritte con salsa al tzatziki*  
*Fried anchovies with tzatziki sauce*  
€ 9,00

*Polpette di baccalà con mousse di ceci*  
*Fried cod meatballs with chickpea mousse*  
€ 10,00

*Quiche <sup>(1-7-9)</sup>*  
*ai formaggi, verdure di stagione con salsa di pomodoro e basilico*  
*Seasonal veggio and cheese cake with tomato and basil souce*  
€ 8,00

*Panino al vapore con francesina <sup>(1-7-9)</sup>*  
*manzo, pollo, cipolle e pomodoro*  
*Homemade bun with 'Francesina': beef, chicken, onions and tomato*  
€ 8,00

*Pan Brioche con acciughe del Mar Cantabrico <sup>(1-3-4-7)</sup>*  
*3 pezzi*  
*Butter and anchovies pan brioche: 3 pcs*  
€ 8,00

#### I Salumi | Cold meats

*Piatto "Selezione Renieri"*  
*Crudo 24m, salame del contadino, finocchiona e salsiccia stagionata*  
*Prosciutto 24m, Tuscany salame, finocchiona Igp, cinta senese sousage*  
€ 18,00

*Salsiccia di Cinta Senese stagionata*  
*Cinta senese sausage*  
€ 5,00

*Prosciutto crudo 24 mesi (40 gr)*  
*Prosciutto plate 24M*  
€ 9,00

#### I Formaggi | Cheeses

*Piatto di formaggi 5 tipologie "Caseificio Morrocchi"*  
*Cheese selection – 5 different kinds*  
€ 19,00

*Ogni singolo formaggio: € 4,00 a pezzo per tipologia*  
*Single cheese: € 4,00 each*

*Coccole e schiacciata <sup>(1-5)</sup>*  
*Homemade focaccia and Coccole*  
€ 5,00

### Il Light Lunch dell'Enoteca

*Baccalà*  
*mantecato, prezzemolo, peperoni grigliati e cialdina di pane*  
*creamed, parsley, grilled pepper bell and jerusalem artichoke*  
€15

*Caprese*  
*con pomodori, bocconcini di bufala, pesto di rucola*  
*with tomatoes, buffalo mozzarella bites, rocket pesto*  
€13

*Nizzarda*  
*fagiolini, pomodoro, tonno, capperi, alici, cetrioli, cipolla e uova.*  
*french beans, tomato, tuna, cappers, anchovies, cucumbers, onion and*  
*eggs.*  
€13

*Trofie*  
*pesto di rucola, pomodorini confit, granella di pistacchio*  
*arugola pesto, confit tomatoes, pistacho grains*  
€14

*Casareccia*  
*cacio, pepe e mazzancolle*  
*cheese, peppers and prawns*  
€15

*Controfiletto*  
*di manzo, patate arrosto e il suo fondo*  
*beef meat, roasted potatoes and sirloin cooking base*  
€25

*Tiramisù*  
€7

#### La cena | Dinner Time

#### Primi Piatti | First Course

**Tortello<sup>( 1-3-7-8)</sup>** € 20  
ripieno di formaggio di capra, mostarda di pere, miele e senape, grue di cacao  
Home-made pasta filled with goat cheese, honey, mustard and pear sauce, chocolate grue

**Tagliatella<sup>(1-3- 7-9)</sup>** € 20  
di nostra produzione con ragù bianco di cortile, fave, fonduta di pecorino, curry e finocchietto  
Home-made tagliatelle with white meat ragout, broad beans, pecorino fondue, curry and wild fennel

**Risotto<sup>(2-4-7)</sup>** € 22  
Carnaroli, crema di peperone arrostito, mazzancolle crude e Carnaroli rice with roasted bell pepper cream, prawns and raspberry powder

**Spaghettone al pomodoro <sup>(1)</sup>** € 20  
pomodoro giallo, polvere di pomodoro, pomodoro datterino a filetti, origano  
yellow tomato, tomato powder, sliced "Datterino" tomato and oregano

#### Secondi Piatti | Second Course

**Baccalà <sup>(4-7 )</sup>** € 23  
salsa livornese, millefoglie di patate ed olive taggiasche  
Seared Cod filet, "Livornese sauce", potato and olive millefeuille

**Patata croccante affumicata <sup>(3-5-7))</sup>** € 18  
patata affumicata, zabaione salato al parmigiano, cipolla all'alkermes e olive tacciasche  
Smoked potato soufflè, salty parmesan zabaione, taggiasche olives and onions in Alkermes

**Maialino <sup>(6)</sup>** € 25  
Pulled di maialino, aglio nero, peperone al forno, fagiolini e scalogno al vino  
Pulled pork, black garlic, baked pepper, green beans and shallots

**Faraona <sup>(4)</sup>** € 25  
Cbt, petto e coscia, crema di carote con zenzero e bietole  
Guinea fowl, breast and thigh, carrot cream with ginger and chard

#### La cena | Dinner Time

#### Antipasti | Starters

**Piatto di salumi selezione "Renieri"<sup>(1-5-9)</sup>** € 18  
Crudo "il Magnifico" 24M, salame toscano, finocchiona Igp, salsiccia di cinta senese  
Prosciutto 24M, tuscan salami, finocchiona igp, cinta senese sausage  
**Prosciutto da cinta Senese Dop (gr 40) 36 Mesi** € 13  
**Piatto di Crudo Il Magnifico (gr 40) 24 Mesi** € 9  
Prosciutto plate 24 months  
Piatto di formaggi – 5 tipologie Caseificio Nuovo <sup>(7-8)</sup> € 19  
Cheese selection – 5 different kinds  
**Tartare di manzo<sup>(3-4-10)</sup>** € 18  
salsa tonnata, polvere di capperi, alici e ravanelli  
Beef tartar, tuna sauce, anchovy, powdered capers and radish

**Fiore di zucca <sup>(1-5-7)</sup>** € 20  
ripieno di pappa al pomodoro e fritto, quinoa e spuma di grana, olio al basilico  
Zucchini flower filled with "Pappa al pomodoro" fried, quinoa, parmesan foam and basil oi  
**Polpo <sup>(4-9)</sup>** €18  
Cbt, pomodoro arrostito, sedano croccante e patate novelle  
Roasted octopus, crunchy celery and potato  
**Uovo Poche <sup>(1-3-7-8)</sup>** € 16  
vellutata di zuccina, carpaccio di zuccina e crumble salato  
Poched egg, zucchini cream, zucchini carpaccio, salty crumble  
**Sandwich<sup>(1-3-7-9)</sup>** € 18  
di fegatini di pollo, cipolla caramellata, mele e aceto balsamico di Modena  
Chicken liver pate, caramelized onion, apple sauce and balsamic vinegar

#### Dolci | Dessert

**Torta <sup>(1-3-4-7 )</sup>** € 12  
cioccolato, albicocche, cremoso al dulcey, gelato al caramello e cointrau | chocolate cake, apricots, dulcey cream, caramel ice cream and cointrau  
**Sfera di Caprino <sup>(3-7))</sup>** € 12  
Fragole, rabarbaro e pomodoro | Goat milk cheese and vanilla, strawberrly ,candied rhubarb, tomato meringue  
**Mousse <sup>(1-3-7-8)</sup>** € 12  
Yoghurt, semifreddo alla pesca, zuppa di pesche con basilico al prosecco | Yoghurt mousse, peach soup with basil and prosecco  
**Magnum <sup>(1-7)</sup>** € 12  
Pistacchio, cioccolato bianco, frutto della passione e crumble alle mandorle | Pistachio, white chocolate, passion fruit.