

PIATTI CALDI

PRIMI

**PAPPARDELLE AL RAGÙ
DI CINGHIALE** (1,3,9,12) _____ **12,00**

 **RIBOLLITA** (1,9,12) _____ **9,00**
Zuppa fiorentina a base di pane,
verdure, legumi e cavolo nero.

LASAGNE DELLA NONNA
(1,3,7,9,12) _____ **10,00**

 **PAPPA AL POMODORO
TARTUFATA** (1,9) _____ **10,00**
Tipico piatto fiorentino con pane
raffermo, pomodoro fresco, aglio,
basilico e... con quel tocco in più!

PRODOTTI DA UN PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE CON LE NOSTRE RICETTE. TRATTASI DI PRODOTTO FRESCO IN ATM

SECONDI

**CINGHIALE IN TEGAME CON
POLENTA FRITTA** (9) _____ **14,90**

**STRACOTTO CON POLENTA
FRITTA** (9,12) _____ **14,90**
Guancia di maiale cotto nel vino rosso.

**TRIPPA ALLA FIORENTINA
CON BRUSCHETTA** (1,9) _____ **13,00**
Cotta con aromi dell'orto e
pomodoro con bruschetta all'olio.

**ROAST-BEEF CON SALSA VERDE
TOSCANA ACCOMPAGNATO DA
POMODORI FRESCHI** (4,12) _____ **13,00**

CHIEDI ALLO STAFF I PIATTI ED I VINI DEL GIORNO



BOLLICINE & BIANCHI (12)

FRANCIACORTA DOCG BRUT
Gabriella Bariselli (BS) Flûte _____ **6,50**

PROSECCO DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Calice _____ **5,00**

BIANCO DELLA CASA _____ **3,50**

VERMENTINO TOSCANA IGT
Renascimentho (FI) _____ **5,50**

FIORI D'ARANCIO - MOSCATO
DOLCE, *La Costa (PD)* _____ **5,50**

ROSSI (12)

CHIANTI CLASSICO DOCG _____ **6,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
della Casa _____ **5,50**

PINOT NERO DELLE VENEZIE IGP
La Costa (PD) _____ **8,00**

SANGIOVESE DELLA CASA _____ **3,50**

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
Az. Madinelli (VR) per La Prosciutteria _____ **6,50**

BIRRE ARTIGIANALI TOSCANE

“LA PROSCIUTTERIA” (12)

LA ROSSA, ambrata ai fiori di gelsomino

LA VERDE, blanche torbida agrumata

LA GIALLA, chiara fruttata Belgian style

DA FORMAGGI, chiara al miele di castagno

DA SALUMI, ambrata, malti tostati

6,00



CONNETTITI AL WIFI



SPRITZ (12) **€4**

SIAM QUEL POSTICINO... UN PO' COSÌ, CHE TI FA SENTIRE... UN PO' COSÌ, MA CHE TI PIACE TANTO COSÌ!



LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti

A PADOVA IN PIAZZA DEI SIGNORI, 5



Il sogno di mio nonno Dino era quello di
vedere il frutto delle proprie fatiche passare
“direttamente” dalle proprie mani alla tavola di persone che
lo potessero “davvero” apprezzare; io penso di esserci riuscito con...

La Prosciutteria di Firenze

che nasce in Via de' Neri nello storico quartiere
di S. Croce accanto al Museo degli Uffizi
come punto vendita di una piccola azienda familiare
posta nel comune di Montespertoli. Infatti è sulle colline
del Chianti, dove produciamo vino e olio, che tutta la magia ebbe inizio.
Ad oggi sono molti i locali in Italia dove veleggia la nostra bandiera.
Vessillo di fiorentina simpatia e toscanissimo gusto, ci proponiamo
come quel posticino speciale, accogliente ed informale,
senza fronzoli, ma con tanto gusto e
ad un prezzo giusto!

Dino Prosciutteria

CAFFÈ 1,50 ♦ ACQUA 1,50 ♦ BIBITE 3,00 ♦ BIRRE COMMERCIALI (1) da 4,00

ACQUA MICROFILTRATA GRATUITA - COPERTO + 1,50€

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA - BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO
MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA - VERONA - MARINA DI MASSA - PERUGIA
TORINO - VENEZIA - RIMINI - TRENTO

I NOSTRI SPECIALI

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO 14,00

con Insalata, Verdurine, Grana Padano DOP, Crostino con Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Semi di sesamo, Olio EVO, Origano e Grissini all'origano (1,3,7,11)

CARPACCIO DI BRESAOLA 10,00

con Insalata, Grana Padano DOP, Olio EVO, Limone e Grissini all'origano (1,3,7)

ORGASMO DI FORMAGGI 15,00

Selezione di 6 tipi (2 pz. per tipo) tra Pecorini e Formaggi Speciali di mucca con Confettura, Miele e Frutta (7)

ORGASMO DI SALUMI 14,00

Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto Veneto DOP, Sbriciolona, Pancetta Stagionata, Lardo di Colonnata IGP e Mortadella Bologna IGP (8)

TRIS DI CRUDI 10,00

Crudo La Prosciutteria, Prosciutto Veneto DOP e Prosciutto San Daniele DOP

PROSCIUTTO AL COLTELLO DEL GIORNO (chiedi cosa affettiamo oggi) da 6,50 a 14,00

CROSTINI LARDO DI COLONNATA IGP 6 PZ. 7,00

crostini con Lardo di Colonnata IGP e Miele (1)

CROSTINI DI FEGATINI TOSCANI 5 PZ. 7,00

crostini con il classico paté di fegatini della nostra tradizione (1,4,7,9,10,12)

INSALATA LA PRELIBATA 9,00

Insalata con Pomodori secchi, Pecorino, Verdurine, Mandorle tostate, Mosto cotto, Olio EVO, Fior di Sale (7,8,12)

INSALATA LA CAPRESE 9,00

Insalata con Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro fresco e Pesto di Pistacchio (7,8)

SPECIAL PADOVA

SPECIAL PADUA 9,00

Degustazione di Prosciutto Veneto DOP, Salame d'asino e Soppressa Veneta

SCHIACCIATA SOPPRESSA VENETA (1,7,12) 7,50

con Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo e Verdurine

SCHIACCIATA AL PROSCIUTTO VENETO DOP (1,7) 8,00

con Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Miele e Semi di girasole

SPECIALE PORCHETTA

TAGLIATA DI SOLO PORCHETTA 8,00

TAGLIATA DI PORCHETTA (8) 10,00

con Pomodori secchi e Mandorle tostate

LA 1 SCHIACCIATA CON PORCHETTA (1) 7,00

LA 2 SCHIACCIATA CON PORCHETTA (1,7,8,12) 9,00

con Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al tartufo, Pomodori secchi e Mandorle tostate

I TAGLIERI PIÙ FAMOSI D'ITALIA

~ SERVITI CON CESTINO DI PANE FRESCO ~

TAGLIERE GOURMET* 15,90 (A PERSONA)

4 tipi di salumi, 3 tipi di formaggi, 3 tipi di crostini, 2 salumi speciali, 1 formaggi gourmet e 1 crostino speciale, verdure, confettura, miele e frutta di stagione

TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA* 10,90 (A PERSONA)

Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure, confettura e frutta di stagione



AGGIUNGI
AL TUO TAGLIERE



Cestino di Schiacciata calda (1) + 3,00 - Pane Gluten Free (6,10,11,13) + 2,00
Mozzarella con latte di Bufala (7) + 5,00 - Burrata (7) + 5,00

*per la lista degli allergeni chiedere al personale

SCHIACCIATE TOSCANE*

LA 4 con Crudo "La Prosciutteria" e Pecorino (1,7) 7,00

LA 5 con Sbriciolona, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche e Pomodori secchi (1,7) 6,50

LA 10 con Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miele e Mandorle tostate (1,7,8) 7,50

LA 8 con Prosciutto San Daniele DOP, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala e Insalata (1,7) 9,50

LA 12 con Cotto alle Erbe, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala e Insalata (1,7) 8,00

LA LIVORNESE | Crudo "La Prosciutteria" Salsa Verde, Melanzane Sott'Olio (1,7,4,12) 9,50

LA 13 con Angus affumicato, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Semi di sesamo, Insalata e Glassa di aceto balsamico (1,7,11,12) 8,00

LA 14 con Verdurine, Pomodori secchi, Salsa funghi trifolati e Insalata (1) 7,00

LA 15 con Mortadella Bologna IGP, Burrata e Pesto di Pistacchio (1,7,8) 9,50

LA 22 con Tacchino, Taleggio DOP, Crema di olive nere e Semi di girasole (1,7,8) 7,00

LA CALCIANTE | Soprassata, Salsa Verde, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche (1,4,7,12) 7,00

*IN CASO DI ESAURIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, LE SCHIACCIATE, POTREBBERO ESSERE CONGELATE O SURGELATE

AGGIUNGI ALLA TUA SCHIACCIATA

Pesto di Pistacchio(8) + 2,00 - Mozzarella con latte di Bufala (7) + 2,50 - Burrata (7) + 2,50

- PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE -

HOT DISHES

FIRST COURSES

**PAPPARDELLE WITH
WILD BOAR RAGÙ** (1,3,9,12) — **12,00**

 **RIBOLLITA VEGAN SOUP** (1,9,12) **9,00**
Florentine soup made with bread,
legumes and black cabbage.

GRANDMA'S LASAGNE
(1,3,7,9,12) — **10,00**

 **TUSCAN TOMATO BREAD
SOUP WITH TRUFFLE** (1,9) — **10,00**
A typical dish made with bread,
fresh tomatoes, garlic, basil and...
with that extra special touch!

PRODUCED BY A SMALL ARTISANAL LABORATORY BASED ON OUR RECIPES. FRESH PRODUCT PACKED UNDER MAP.

MAIN COURSE

**STEWED WILD BOAR WITH
FRIED POLENTA** (9) — **14,90**

**PORK STEW WITH FRIED
POLENTA** (9,12) — **14,90**
Pork cheek slow-cooked in red wine.

**FLORENTINE-STYLE TRIPE
WITH BRUSCHETTA** (1,9) — **13,00**
Slow-cooked with herbs and tomatoes,
served with an olive oil bruschetta.

**ROAST BEEF WITH PARSLEY
SAUCE, SERVED WITH
FRESH TOMATOES** (4,12) — **13,00**

PLEASE ASK OUR STAFF FOR TODAY'S FOOD AND WINE SPECIALS



SPARKLING & WHITES (12)

FRANCIACORTA DOCG BRUT
Gabriella Bariselli (BS) Flûte — **6,50**

PROSECCO DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Calice — **5,00**

HOUSE WHITE WINE — **3,50**

VERMENTINO TOSCANA IGT
Renascimentho (FI) — **5,50**

FIORI D'ARANCIO - MOSCATO
DOLCE, *La Costa (PD)* — **5,50**

RED (12)

CHIANTI CLASSICO DOCG — **6,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
della Casa — **5,50**

PINOT NERO DELLE VENEZIE IGP
affinato in cemento - *La Costa (PD)* — **8,00**

HOUSE SANGIOVESE — **3,50**

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
Az. Madinelli (VR) per La Prosciutteria — **6,50**

TUSCAN ARTISANAL BEERS

"LA PROSCIUTTERIA" (1)

THE RED, amber with jasmine flowers

THE GREEN, citrusy peaty blanche

THE YELLOW, clear fruity Belgian style

FROM CHEESES, clear with chestnut honey

FROM SALAMI, amber, roasted malts

6,00



CONNECT TO WIFI



SPRITZ (12) **€4**

COFFEE **1,50** ♦ WATER **1,50** ♦ SOFT DRINKS **3,00** ♦ COMMERCIAL BEERS (1) **from 4,00**

FREE MICROFILTERED WATER - COVER CHARGE + 1,50€

WE'RE THAT LITTLE PLACE... A BIT LIKE THIS, THAT MAKES YOU FEEL... A BIT LIKE THIS, BUT YOU LIKE IT JUST LIKE THAT!



LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Company in the Chianti

IN PADOVA AT PIAZZA DEI SIGNORI, 5



OUR HISTORY

The dream of my grandfather Dino was to see the fruit of his labors go "directly" from his own hands to the tables of people who could "really" appreciate it; i believe i have achieved this with...

La Prosciutteria di Firenze

that began on Via de' Neri in the historic district of S. Croce next to the Uffizi Museum as a retail outlet of a small family business located in the town of Montespertoli.

In fact it is in the hills of Chianti, where we produce wine and oil, that all the magic began. To this day there are many places in Italy where our flag sails. Vessel of Florentine sympathy and Tuscan taste, we propose ourselves as that special little place, cozy and informal, without any frills, but with lots of taste and at a fair price!

La Prosciutteria

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA - BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO
MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA - VERONA - MARINA DI MASSA - PERUGIA
TORINO - VENEZIA - RIMINI - TRENTO

OUR SPECIALS

SMOKED ANGUS CARPACCIO _____ 14,00

with Salad, Vegetables, Grana Padano PDO, Crostino with Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Sesame seeds, EVO oil, Oregano and Oregano breadsticks (1,3,7,11)

CARPACCIO OF BRESAOLA _____ 10,00

with Salad, Grana Padano PDO, EVO Oil, Lemond and Oregano breadsticks (1,3,7)

SPECIAL MIXED CHEESE _____ 15,00

Selection of 6 types (2 pcs. per type) of Pecorino and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruit (7)

SPECIAL MIXED MEATS _____ 14,00

Cured ham "La Prosciutteria", Prosciutto Veneto PDO ham, Sbriciolona, Seasoned Pancetta, Lardo of Colonnata PGI and Mortadella Bologna PGI (8)

TRIS OF CURED HAM _____ 10,00

Cured ham "La Prosciutteria", Veneto PDO ham and San Daniele ham PDO

SLICED HAM OF THE DAY _____ from 6,50

(ask what we are cutting today) _____ to 14,00

CROUTONS LARDO OF COLONNATA PGI _____ 7,00

(6 pcs.) Tuscan bread, toasted and served with slices of Lardo of Colonnata PGI and Honey (1)

TUSCAN LIVER CROUTONS 5 PCS. _____ 7,00

Tuscan bread, toasted and served with the classic liver paté of our tradition (1,4,7,9,10,12)

SALAD LA PRELIBATA _____ 9,00

Salad with Dried tomatoes, Pecorino cheese, Vegetables, Toasted almonds, Cooked wine must, EVO oil, Salt (7,8,12)

SALAD LA CAPRESE _____ 9,00

Salad with Mozzarella with Buffalo milk, Fresh tomatoes and Pistachio Pesto (7,8)

SPECIAL PADOVA

SPECIAL PADUA _____ 9,00

Tasting of Veneto PDO ham, Doneky Salami and Soppressa Veneta

SCHIACCIATA SOPPRESSA VENETA (1,7,12) _____ 7,50

with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle and Vegetables

SCHIACCIATA AL PROSCIUTTO VENETO DOP (1,7) _____ 8,00

with Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Honey and Sunflower seeds

SPECIALE PORCHETTA

SLICED OF ONLY PORCHETTA _____ 8,00

SLICED PORCHETTA (8) _____ 10,00

with Dried Tomatoes & Toasted Almonds

LA 1 SCHIACCIATA WITH PORCHETTA (1) _____ 7,00

LA 2 SCHIACCIATA CON PORCHETTA (1,7,8,12) _____ 9,00

with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried tomatoes and Toasted almonds

ITALY'S MOST FAMOUS TAGLIERI

~ SERVED WITH FRESH BREAD BASKET ~

GOURMET CHOPPING BOARD* 15,90 (PER PERSON)

4 types of cold cuts, 3 types of cheeses, 3 types of croutons, 2 special cold cuts, 1 gourmet cheese and 1 special crouton, vegetables, jam, honey and seasonal fruit

CHOPPING BOARD LA PROSCIUTTERIA* 10,90 (PER PERSON)

Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and vegetables, jam and seasonal fruit



ADD TO YOUR CHOPPING BOARD



Basket of Hot Schiacciata (1) + 3,00 - Gluten Free bread (6,10,11,13) + 2,00

Mozzarella with Buffalo milk (7) + 5,00 - Burrata cheese (7) + 5,00

*for the list of allergens ask the staff

TUSCAN SCHIACCIATE*

LA 4 Cured ham "La Prosciutteria" and Pecorino cheese (1,7) _____ 7,00

LA 5 Sbriciolona, Cream made with Ricotta & herbs aromatic and Dried Tomatoes (1,7) _____ 6,50

LA 10 Lardo of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey and Toasted Almonds (1,7,8) _____ 7,50

LA 8 San Daniele PDO ham, Fresh Tomato, Mozzarella with Buffalo milk and Salad (1,7) _____ 9,50

LA 12 Cooked ham with herbs, Fresh Tomatoes, Mozzarella with Buffalo milk and Salad (1,7) _____ 8,00

LA LIVORNESE | Cured ham "La Prosciutteria" Parsley Sauce, Eggplants in oil (1,7,4,12) _____ 9,50

LA 13 Smoked Angus, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Sesame Seeds, Sald and Balsamic Glaze (1,7,11,12) _____ 8,00

LA 14 Vegetables, Dried Tomatoes, Mushrooms Sauce and Salad (1) _____ 7,00

LA 15 Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese & Pistachio Pesto (1,7,8) _____ 9,50

LA 22 Turkey, Taleggio PDO cheese, Black Olives Cream & Sunflower seeds [1,7,(8)] _____ 7,00

LA CALCIANTE | Sopressata, Parsley Sauce, Cream made with Ricotta & herbs (1,4,7,12) _____ 7,00

*IN CASE OF RUNNING OUT OF FRESH PRODUCT, THE SCHIACCIATE MAY BE FROZEN OR DEEP-FROZEN.

ADD TO YOUR SCHIACCIATA

Pistachio Pesto (8) + 2,00 - Mozzarella with Buffalo milk (7) + 2,50 - Burrata cheese(7) + 2,50

- FOR THE LIST OF ALLERGENS ASK THE STAFF -



I vini della nostra Azienda
RENASCIMENTHO
MONTESPERTOLI
— **FIRENZE** —

L'azienda Renascimentho
si trova nel cuore del Chianti Colli Fiorentini
sulle dolci colline di Montespertoli. Una zona unica
nel suo genere che fa della tradizione enologica
toscana, della cura del paesaggio, della varietà delle colture
seguite nei secoli dalle più importanti famiglie nobiliari
della Signoria, un tutt'uno singolarissimo di qualità, rispetto
del territorio e cura del dettaglio che si può ritrovare nel bicchiere.
Fra i vini che commercializziamo ovviamente il Sangiovese la fa
da padrone, lo troverete coniugato in tutte le sue espressioni
per quanto riguarda la concentrazione, l'affinamento e l'età,
ma diamo anche ampio spazio ad altri vitigni
toscani tradizionali e anche internazionali.

Giuseppe Sgarbi

I VINI DEI NOSTRI AMICI

Oltre ai nostri vini per ampliare la gamma di etichette abbiamo deciso di affidarci alla più alta espressione dell'animo umano, l'amicizia!

"I veri amici sono quelli che si scambiano reciprocamente fiducia, sogni e pensieri, virtù, gioie e dolori; sempre liberi di separarsi, senza separarsi mai."

(A. BOUGEARD)

Amo definire la nostra carta una "wine list emozionale". La grande fortuna di nascere in campagna in una famiglia Chiantigiana da generazioni, mi ha dato in dote il continuare a coltivare quei rapporti personali già iniziati da mio padre, mio nonno e il nonno di mio nonno con molte famiglie di produttori. Compagni di giochi, amici di caccia, colleghi di scuola o semplici vicini; siano essi piccoli contadini, proprietari di fattorie o tenute nobiliari. Partendo da questi di li ho creato una "lista di vini" fatti da persone che ben conosco e stimo per qualità e rispetto ambientale. Dall'iniziale forte focus sulla Toscana, nel tempo, ho aggiunto altre etichette di amici sparsi per l'Italia, conosciuti studiando prima all'Istituto Tecnico Agrario e poi alla facoltà di Viticoltura ed Enologia. In ultimo si sono aggiunti colleghi incontrati partecipando a seminari e fiere di settore del mondo vino, ed eccola quà, la...

WINE LIST EMOZIONALE

Nessun, consulente commerciale impomatato l'ha fatta, nessun studi di mercato, analisi dei potenziali guadagni o strizzatine d'occhio alle mode del momento. Ogni etichetta ha una storia e un motivo e una ragione per esserci. Il motivo principale è che il mio amico produttore di Brunello, di Amarone, o Prosecco è sicuramente "fra i migliori del suo territorio" e so che mi invia sempre le migliori bottiglie della sua produzione; se un anno un vino non è all'altezza è il primo a dirmi "lascia stare" e inoltre mi applica dei prezzi concorrenziali che io posso ribaltare al cliente, spero gradiate.... e alla salute!



Dario Leoncini

Fondatore

LA PROSCIUTTERIA di FIRENZE

Vini Rossi | *Red Wines*

...DALLA NOSTRA AZIENDA

. Chianti Classico Gallo Nero Docg - Sangiovese e Canaiolo	24
. Chianti la Torre Docg – Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano	18
. Fiasco Chianti La Prosciutteria, Sangiovese	18
. Fiasco Chianti La Prosciutteria, Sangiovese – MAGNUM 1,5L	29
. Morellino di Scansano Docg – Sangiovese e Alicante	22
. SuperToscano Igt Toscana – Sangiovese e Merlot in barrique	22
. Sciupafemmine Igt Toscana - Colorino e Sangiovese	22
. Dandy Igt Toscana - Cabernet Sauvignon in barrique	22
. L'Insolente - Syrah in purezza, affinato 12 mesi	22
. Vino della casa, Sangiovese giovane	12

ALTRI ROSSI DALLA TOSCANA

. Losco Sangiovese di Maremma - S. Lucia, Magliano in Toscana (GR)	21
. Morellino di Scansano Docg Tore del Moro - Sangiovese, S. Lucia, Magliano in Toscana (GR)	25
. Morellino di Scansano Docg Tore del Moro – MAGNUM 1,5L – Sangiovese, S. Lucia - Magliano in Toscana (GR)	52
. Morellino di Scansano Docg Riserva “Massi della Mandorlaia” Sangiovese, Alicante, Merlot e Cabernet, Castello di Poppiano (FI)	38
. Le Bronche Igt Toscana - Cab. Sauvignon, Fattoria Parri, Montespertoli (FI)	33
. Syrah - Igt Toscana – Syrah 12 mesi barrique, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	30
. Historia - Igt Toscana - Merlot 12 mesi Barrique, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	40

. E'ssenza (senza solfiti aggiunti) Igt Toscana , Sangiovese - Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	26
. Ciliegiolo Igt Toscana - 100% Ciliegiolo, affinato 12 mesi, Fattoria Piazzano, Empoli (FI)	25
. Colorino Igt Toscana - 100% Colorino, 15 mesi barrique, Fattoria Piazzano - Empoli (FI)	36
. Chianti Montespertoli Riserva Docg - Sangiovese, Fattoria Parri, Montespertoli (FI)	26
. Chianti Colli Fiorentini Riserva Docg – Sangiovese, Merlot e Cabernet, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	31
. Berardenga Chianti Classico Docg - Sangiovese, Fattoria di Fèlsina, Castelnuovo Berardenga (SI)	31
. Berardenga Chianti Classico Riserva Docg - Sangiovese, Fattoria di Fèlsina, Castelnuovo Berardenga (SI)	37
. Brunello di Montalcino Docg - Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	40
. Rosso di Montalcino Doc - Sangiovese, Tenimenti Ricci, Montalcino (SI)	26
. Nobile di Montepulciano Docg - Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo, Cantina del Giusto, Montepulciano (SI)	30
. Nobile di Montepulciano Riserva Docg - 12 mesi in barrique, Cantina del Giusto - Montepulciano (SI)	40
. Rosso di Montepulciano Doc - Cantina del Giusto, Montepulciano (SI)	22
. Rosso Toscana Igt - Fattoria di Fèlsina per La Prosciutteria , Sangiovese e Canaiolo, Castelnuovo Berardenga (SI)	22
. Bolgheri rosso Doc - Merlot, Cabernet e Petit Verdot - Ferrari Iris, Castagneto Carducci (LI)	27
. Bolgheri Superiore - Barrique 15 m., Ferrari Iris, Castagneto Carducci (LI)	35
. Hebo Igt Toscana - Cabernet, Merlot e Sangiovese, Cantina Petra (LI)	28

. Quercegobbe Toscana Igt - Merlot, Cantina Petra (LI)	45
. Petra Rosso Igt – Cabernet, Merlot e Cabernet Franc, Cantina Petra (LI)	68

VINI ROSSI DAL VENETO

. Merlot Igt Veneto – Merlot in purezza, La Costa (PD)	22
. Pinot Nero Igt - Pinot Nero in purezza, La Costa (PD)	27
. Cabernet Igt Veneto - Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, La Costa (PD)	22
. Valpolicella Ripasso Doc Superiore PER La Prosciutteria , Azienda Madinelli (VR)	25
. Valpolicella Classico Doc PER La Prosciutteria – Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR)	19
. Amarone della Valpolicella Docg PER La Prosciutteria - Corvina, Corvinone e Rondinella, Azienda Madinelli (VR)	36

VINI ROSSI DAL PIEMONTE

. Barolo Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	39
. Barolo Riserva Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	65
. Barbaresco Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	39
. Langhe Nebbiolo Doc – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	26

VINI ROSSI DALL' UMBRIA

. Umbria Igt Sangiovese - Merlot, Cabernet, Az. Custodi, Orvieto (TR)	16
. Montefalco Rosso Doc “Le Grazie” - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Vitigno Autoctono e Merlot, Villa Mongalli, Bevagna (PG)	26

. Sagrantino di Montefalco Docg “Pozzo del Curato” - Sagrantino, Villa Mongalli, Bevagna (PG)	40
. Montefalco Rosso BIO – Sangiovese, Barbera e Sagrantino, Di Filippo – Cannara (PG)	24
. Sagrantino di Montefalco Etnico BIO , Sagrantino 100%, Di Filippo, Cannara (PG)	31

ALTRI ROSSI DA NORD, CENTRO E SUD

. Pinot Nero Igt – Pino Nero, Grappolo d’oro - Cividale del Friuli (UD)	23
. Cabernet Franc Dop Friuli – Cabernet Franc, Terre Ger, Pravisdomini (PN)	20
. Lambrusco Reggiano DOC , La Prosciutteria (RE)	17
. Sangiovese di Romagna Doc - Pasolini dall’Onda - Imola (BO)	16
. Creanza Aglianico Riserva Doc - 100% Aglianico, Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN)	28
. Patre Aglianico del Sannio Doc - 100% Aglianico, Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN)	20
. Salore - Salice Salentino Dop Negroamaro - Affinamento barrique, Cantine de Falco – Novoli (LE)	23
. Negroamaro Igp Puglia Negroamaro , Cantine de Falco - Novoli (LE)	18
. Bocca della Verità Primitivo Igp Puglia - Primitivo, Affinamento in barrique, Cantine de Falco – Novoli (LE)	23
. Primitivo Igp Puglia - Primitivo, Cantine de Falco - Novoli (LE)	18
. Nero d’Avola Sicilia DOP , Nero d’Avola, Arini Marsala (TP)	18

Bianchi, Bolle e Rosé | *Sparkling White & Rosé*

... DALLA NOSTRA AZIENDA

. PROSECCO Millesimato Treviso Doc Extra dry - Prodotto per il marchio "La Prosciutteria" a Maserada sul Piave (TV)	20
. PROSECCO Millesimato Treviso PER "La Prosciutteria" MAGNUM 1,5L (TV)	40
. PROSECCO Rosé Treviso Doc - Prodotto per il marchio "La Prosciutteria" a Maserada sul Piave (TV)	20
. SPUMANTE Brut Rosé - Sangiovese e Pinot Nero, prodotto per "La Prosciutteria" da Fattoria di Fèlsina C. Berardenga (SI)	26
. Vermentino - Igt Toscana - 100% Vermentino, Renascimentho (FI)	22
. Stronzzetta Igt Chardonnay - 100% Chardonnay, Renascimentho (FI)	22
. Vino della casa – Trebbiano, Malvasia e Vernaccia	12

... ALTRI DALLA TOSCANA

. Vermentino di Bolgheri Doc - Ferrari Iris, Castagneto Carducci (LI)	26
. Ansonica Doc Argentario - Santa Lucia, Magliano in Toscana (GR)	22
. Fruttidoro - Colombana in purezza, Igt Toscana , Fattoria di Piazzano (FI)	25
. Vernaccia di San Gimignano Docg - San Benedetto, San Gimignano (SI)	20
. Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg - Vernaccia, San Benedetto, San Gimignano (SI)	26

... DAL VENETO

. Lugana Doc – 100% Turbiana, Ottella (VR)	29
. SPUMANTE DOLCE Fior d'Arancio - Moscato, La Costa, Vò (PD)	18

... DAL FRIULI-VENEZIA GIULIA

. Pinot Grigio - Doc Friuli , Pinot Grigio, De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	22
. Sauvignon - Doc Friuli , Sauvignon, De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	23
. Ribolla Gialla - Igt Friuli , Ribolla Gialla, De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	25
. Bianco Friulano - Doc Friulano , De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	22
. Traminer Aromatico – Traminer, Grappolo d'oro - Cividale del Friuli (UD)	23

... DALLA LOMBARDIA

. SPUMANTE Franciacorta Brut Docg – Chardonnay e Pinot Nero, Società Agricola Gabriella Bariselli – Erbusco (BS)	30
. SPUMANTE Franciacorta Saten Docg - Chardonnay, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	35
. SPUMANTE Franciacorta Dosaggio Zero Docg - Chardonnay, Società Agricola Gabriella Bariselli, Erbusco (BS)	32
. SPUMANTE Extra Dry - Chardonnay e altre uve, Società Agricola Gabriella Bariselli, Erbusco (BS)	18
. ROSE' SPUMANTE Extra Dry - 100% Pinot Nero vinificato in rosa, Società Agricola Gabriella Bariselli, Erbusco (BS)	18

... DAL TRENTINO-ALTO ADIGE

. SPUMANTE Trento Doc Brut Overture - Chardonnay, Cantina Delaiti, Aldeno (TN)	30
. SPUMANTE Trento Doc Extra Brut Rondò Millesimato - Chardonnay, Cantina Delaiti, Aldeno (TN)	37

... DALLE MARCHE

- | | |
|---|----|
| . Pecorino Docg BIO – 100% Pecorino, Santa Liberata, Fermo (FM) | 19 |
| . Passerina Docg BIO, 100% Passerina Santa Liberata, Fermo (FM) | 19 |
| . SPUMANTE Passerina in purezza, Santa Liberata, Fermo (FM) | 20 |

... DALLA CAMPANIA

- | | |
|--|----|
| . Falanghina del Sannio Doc Opalus - Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN) | 18 |
| . Greco del Sannio Doc Aedo - Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN) | 20 |
| . Fiano del Sannio Doc Fojano - Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN) | 21 |
| . “Callida” Coda di Volpe Sannio Doc - Coda di Volpe e Falanghina, Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN) | 20 |

... ALTRI DA NORD, CENTRO E SUD

- | | |
|---|----|
| . Roero Arneis Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN) | 25 |
| . Grechetto Bianco dell’Umbria Igt BIO, Grechetto Di Filippo - Cannara (PG) | 22 |
| . SPUMANTE Pietragialla Dop - Pignoletto, Pezzuoli, Maranello (BO) | 17 |
| . ROSE’ del Salento Igp – Negroamaro e Malvasia Nera, Cantine De Falco, Novoli (LE) | 18 |

