



VINIAL CALICE ⁽¹²⁾

BOLLICINE E ROSATI

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

PROSECCO MILLESIMATO
Rosé DOC, La Prosciutteria (TV) Calice 5,50

ROSATO SALENTO IGP
Cantine De Falco (LE) 5,00

BIANCHI

BIANCO DELLA CASA
Renascimentho (FI) 3,70

ORVIETO DOC CLASSICO
Cantina Custodi (TR) 5,50

GRECHETTO UMBRIA IGT (Bio)
Vini di Filippo (PG) 6,00

ROSSI

ROSSO DELLA CASA
Renascimentho (FI) 3,70

LA TORRE - CHIANTI DOCG
Renascimentho (FI) 5,00

ROSSO UMBRIA IGT
Cantina Custodi (TR) 5,50

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"LA PROSCIUTTERIA"
Renascimentho (GR) 6,00

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
PER "LA PROSCIUTTERIA"
Azienda Madinelli (VR) 7,00

MONTEFALCO Rosso DOC
Vini di Filippo (PG) 7,00

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG
Vini di Filippo (PG) 9,00

PECORINO DOCG BIO
Vigneti Santa Liberata (FM) 6,00

VERMENTINO IGT TOSCANA
Renascimentho (FI) 5,50

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) 5,50

 **SPRITZ** ⁽¹²⁾
Aperol o Campari Spritz **6,00** 



BIRRE ARTIGIANALI 6,00
"LA PROSCIUTTERIA" ⁽¹⁾

LA ROSSA ambrata ai fiori di gelsomino/ LA VERDE blanche torbida agrumata
LA GIALLA chiara fruttata Belgian style / LA VIOLA English stout
DA SALUMI ambrata, malti tostati/ DA FORMAGGI chiara al miele di castagno

BIBITE ARTIGIANALI "PAOLETTI" 3,50
CHINOTTO - LIMONATA - CEDRATA - SPUMA BIONDA

CAFFÈ 1,40 ♦ ACQUA 1,50 ♦ BIBITE 3,00 ♦ BIRRE COMMERCIALI ⁽¹⁾ 3,50

AMARO DELLA CASA 3,00 ♦ GRAPPA CLASSICA 3,50 ♦ LIQUORE AL CIOCCOLATO 3,50

ACQUA MICROFILTRATA GRATUITA - PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE -

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

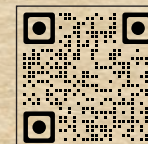


LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti

A PERUGIA IN P.ZZA MATTEOTTI, 44

MENÙ 



I TAGLIERI PIÙ FAMOSI D'ITALIA

TAGLIERE GOURMET 15,90 (A PERSONA)

4 tipi di salumi, 3 tipi di formaggi, 3 tipi di crostini, 2 salumi speciali,
1 formaggio gourmet e 1 crostino speciale, verdure al forno, confettura, miele
e frutta ^(1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA 10,90 (A PERSONA)

Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure al forno, confettura
e frutta ^(1.6.7.8.9.10.11.12.13)



**AGGIUNGI
AL TUO TAGLIERE**



Pane Artigianale ⁽¹⁾ + 1,50 - Schiacciata vuota ⁽¹⁾ + 2,50

Pane Gluten Free ^(6.10.11.13) + 2,00 - Mozzarella Fiordilatte ⁽⁷⁾ + 2,00

PORCHETTA UMBRA ARTIGIANALE COTTA A LEGNA

Tagliere con solo Porchetta
cotta a legna ⁽¹⁾ 8,90

Tagliere Porchetta, Pomodori
Secchi, Caciotta Nostrana ^(1.7) 9,50

SP 1 Schiacciata con Porchetta, Crema di Cipolle, Patate Arrosto ^(1.7) 9,00

SP 2 Schiacciata con Porchetta, Crema a base di Gorgonzola DOP
aromatizzata al Tartufo, Mandorle Tostate, Rucola ^(1.7) 9,00

♦ Tagliere Crudo "La Prosciutteria" ⁽¹⁾ 7,00

♦ Crostini di Fegatini Toscani 5 pz. ^(1.4.7.9.10.12) 7,00

♦ Tagliere ORGASMO DI SALUMI ^(1.7.8) 13,90
Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto di
Cinghiale, Pancetta stagionata, Prosciutto
grigliato al tartufo, Mortadella al Tartufo

♦ Tagliere DEGUSTAZIONE di
Formaggi ^(1.3.7.8.12) 8,00
8 tipi tra Pecorini e Taleggio DOP
accompagnati da Confettura di Fichi

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

CARPACCI

CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA 10,50

Mortadella di Bologna IGP, Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro fresco, Pesto di Pistacchio (??)

CARPACCIO UMBRO 11,50

Crudo "La Prosciutteria", Crostino con paté di fegatini, Pecorino aromatizzato al Tartufo e Lattuga (??)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO 11,50

con Pomodori Secchi, Olio al tartufo bianco e Mandorle tostate

INSALATE

LA PERUGINA 10,50

Lattuga, Pomodoro fresco, Verdure al forno, Mozzarella Fiordilatte, Olio EVO (7)

LA PRELIBATA 9,50

Lattuga, Glassa al balsamico, Pecorino, Mandorle tostate, Verdure al forno (7,8)

LA SAPORITA 9,50

Lattuga, Rucola, Cipolla in agrodolce, Glassa al Balsamico e Verdure al forno (12)

CREA LA TUA SCHIACCIATA

a partire da 5,00

SALUMI: Crudo "La Prosciutteria", Sbriciolona, Salame Toscano, Capocollo, Pancetta stagionata, Speck, Mortadella Bologna IGP, Fesa di Tacchino, Prosciutto Arrosto, Salame piccante

SALUMI SPECIALI (+ 2,00): Porchetta, Prosciutto Arrosto al Tartufo, Black Angus affumicato, Mortadella al Tartufo, Prosciutto di Cinghiale, Lardo di Colonnata IGP

FORMAGGI (+0,50): Pecorino al Pepe Nero, Pecorino al Peperoncino, Cacio Nostrano, Pecorino alle Noci, Pecorino Stagionato, Pecorino Paglia e Fieno

FORMAGGI SPECIALI(+ 1,50): Pecorino al Tartufo, Grana Padano DOP, Taleggio DOP

SALSE (+0,50): Crema a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Salsa di Peperoni, Crema di Pomodori secchi, Paté di Olive Nere, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Crema Funghi, Crema Carciofi e Lime

SALSE SPECIALI (+1,50): Crema al Pistacchio, Paté di Fegatini, Cipolla al Balsamico

CONFETTURE EXTRA (+2,00): Fichi, Frutti di Bosco, Miele di Castagno

SCHIACCIATE FRESCHE E ARTIGIANALI

LA 1 7,00

con Crudo "La Prosciutteria", Crema a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Lattuga e Olio EVO (1,9,10,12)

LA 2 7,00

con Finocchiona, Crema di Carciofi e Verdure grigliate (1,7)

LA 3 8,00

con Prosciutto Arrosto, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Glassa al balsamico, Confettura ai frutti di bosco (1,7,12)

LA 4 8,00

con Mortadella Bologna IGP, Crema al Pistacchio e Mozzarella Fiordilatte (1,7,8)

LA 5 8,00

con Pancetta arrotoata, Crema di Funghi, Taleggio DOP (1,7)

LA 6 8,00

con Lardo di Colonnata IGP, Miele e Mandorle Tostate (1,7,8,12)

LA 7 8,00

con Mortadella al Tartufo, Crema di Cipolle, Glassa al balsamico, Rucola [1,(8),12]

LA 8 8,00

con Prosciutto grigliato al Tartufo, Pecorino, Olio aromatizzato al Tartufo, Crema Pomodori secchi (1,8)

LA 9 8,00

con Speck, Crema di Funghi, Pecorino al Tartufo e Rucola (1,8)

LA 10 9,00

con Prosciutto di cinghiale, Confettura di fichi, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche e Mandorle Tostate (1,7,8)

LA 11 9,00

con Black Angus affumicato, Pomodoro fresco, Grana Padano DOP, Rucola, Olio EVO e Semi di Sesamo (1,3,7,11)

LA 12 8,00

con Verdure al forno, Glassa al Balsamico, Pomodoro fresco, Lattuga e Mandorle tostate (1,8)

LA 13 8,00

con Mozzarella Fiordilatte, Origano, Pomodoro fresco e Semi di girasole (1,7)

IN CASO DI ESAURIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, LE SCHIACCIATE, POTREBBERO ESSERE CONGELATE O SURGELATE ALL'ORIGINE

PIATTI CALDI

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE (1,3,9,12) 10,90

LE LASAGNE DELLA NONNA (1,3,7,9,12) 9,90

QUESTI PIATTI SONO PRODOTTI DA UN PICCOLO LABORATORIO ARTIGIANALE SEGUENDO LE NOSTRE RICETTE. TRATTASI DI PRODOTTO FRESCO, NON CONGELATO E SENZA CONSERVANTI.





I vini della nostra Azienda
RENASCIMENTO
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, 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. Per dare ampia scelta ad i nostri clienti
abbiamo deciso di inserire anche etichette che provengono
da tutta Italia ed in particolare dall'Umbria; terra di grandi rossi
e non solo, dove il Sagrantino la fa ovviamente da padrone
essendo ovviamente uno dei migliori rossi
da invecchiamento d'Italia.

Sarasin Sarasin

I VINI DEI NOSTRI AMICI

Oltre ai nostri vini per ampliare la gamma di etichette abbiamo deciso quindi 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 lì 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 studio di mercato, analisi dei potenziali guadagni o strizzatine d'occhio alle mode del momento. Ogni etichetta ha una storia, un motivo e una ragione per esserci. Il motivo principale è che il mio amico produttore di Sagrantino, 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 DALL' **UMBRIA**

ROSSI

- . **Umbria Igt Sangiovese** - Merlot, Cabernet, Azienda Custodi (TR) 20
- . **Montefalco Rosso BIO** - Sangiovese, Barbera, Sagrantino, Di Filippo - Cannara (PG) 24
- . **Sagrantino di Montefalco Etnico BIO**, Sagrantino 100% - Di Filippo, Cannara (PG) 33
- . **Sagrantino di Montefalco - Pozzo del Curato**, Sagrantino, Villa Mongalli, Bevagna (PG) 40
- . **Montefalco Rosso Doc – Le Grazie**, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Vitigno Autoctono e Merlot, Villa Mongalli, Bevagna (PG) 24

BIANCHI

- . **Grechetto Umbria Igt BIO** - Grechetto 100%, Di Filippo (PG) 22

...VINI DALLA **TOSCANA**

ROSSI

- . **Vino della casa (Rosso o Bianco)** 12
- . **Chianti la Torre Docg** – Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Renascimentho (FI) 18
- . **Chianti Classico Gallo Nero Docg** - Sangiovese, Canaiolo, Renascimentho (FI) 20
- . **Chianti Riserva** – Sangiovese e vitigni complementari, Renascimentho (FI) 40

. Sciupafemmine Igt Toscana - Colorino e Sangiovese, Rinascimentotho (FI)	22
. Dandy Igt Toscana - Cabernet Sauvignon in barrique, Rinascimentotho (FI)	22
. L'Insolente Igt Toscana - Syrah in purezza, affinato 12 mesi, Rinascimentotho (FI)	22
. SuperTuscan Igt Toscana – Sangiovese e Merlot in barrique, Rinascimentotho (FI)	19
. Morellino di Scansano Docg PER La Prosciutteria – Sangiovese, Alicante, Cantina di Santa Lucia (GR)	20
. Morellino di Scansano Docg Riserva “Massi della Mandorlaia” Sangiovese, Alicante, Merlot, Cabernet – Guicciardini (FI)	40
. La Historia Toscana Igt - Merlot in Barrique, Guicciardini (FI)	50
. Syrah Toscana Rosso Igt - in barrique, Guicciardini (FI)	35
. E'ssenza (senza solfiti aggiunti) Toscana Igt – Guicciardini (FI)	25
. Villa Antinori Igt Rosso - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, Marchesi Antinori (FI)	28
. Bolgheri rosso Doc - Ferrari Iris - Castagneto Carducci (LI)	27
. Brunello di Montalcino Docg - Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	50
. Rosso di Montepulciano - Cantina del Giusto, Montepulciano (SI)	22
. Nobile di Montepulciano Docg – Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo - Cantina del Giusto (SI)	32

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. PROSECCO Millesimato Treviso Doc Extra dry - Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	20
. PROSECCO Rosé Treviso Doc - Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	20
. Vermentino - Igt Toscana - 100% Vermentino, Renascimentho (FI)	18
. Stronzetta Igt Chardonnay - 100% Chardonnay, Renascimentho (FI)	20
. Tuzko Gewurztraminer -	

...VINI DAL NORD ROSSI

. Valpolicella Classico Doc PER La Prosciutteria – Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR)	21
. Valpolicella Ripasso Doc Superiore PER La Prosciutteria , Azienda Madinelli (VR)	25
. Amarone della Valpolicella Docg PER La Prosciutteria - Corvina, Corvinone e Rondinella, Azienda Madinelli (VR)	36
. Barolo Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	39
. Barbaresco Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	39

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. Ribolla Gialla - Igt Friuli, Ribolla Gialla, De Lorenzi (PN)	21
. Pinot Grigio - Doc Friuli, Pinot Grigio, De Lorenzi (PN)	19
. Sauvignon - Doc Friuli, Sauvignon, De Lorenzi (PN)	20

...VINI DAL CENTRO E SUD ROSSI

. Negroamaro Igp Puglia Negroamaro, Cantine de Falco - Novoli (LE)	18
. Primitivo Igp Puglia, Primitivo, Cantine de Falco - Novoli (LE)	18

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. Pecorino Docg BIO – 100% Pecorino, Santa Liberata, Fermo (FM)	22
. Passerina Docg BIO - 100% Passerina Santa Liberata, Fermo (FM)	22
. ROSATO del Salento Igp – Negroamaro, Malvasia Nera, Cantine De Falco, Novoli (LE)	19

PASSITI, LIQUORI, GRAPPE E RUM SWEET WINES & OLD SPIRITS

. Vino Liquoroso, Renascimentho, Montespertoli (FI)	3,5
. Liquore al Cioccolato	3,5
. Grappa Classica	3,5
. Amaro della Casa	3

Soft Drink 3 | Acqua 1,5 | Caffè 1,4 | Birre Commerciali 33 CL 3,5

BIRRE ARTIGIANALI “LA PROSCIUTTERIA” OUR ARTISANAL BEERS | CRAFT BEERS

6€



BIRRA ARTIGIANALE “DA FORMAGGI”

Birra doppio malto realizzata con **miele di castagno Tosco-Romagnolo**, che regala un gusto **forte e dolce** al tempo stesso, con una nota finale di amaro.

Lasciati sorprendere da questa particolare ed equilibrato mix di sapori!



BIRRA ARTIGIANALE “DA SALUMI”

Una single hop (Cascade) dal color ambra e dalla morbida schiuma. **Al naso** si sente la ciliegia e la frutta tropicale. **In bocca** è dolce ma senza esagerare con un rimando a note di miele, di bella bevibilità.



BIRRA ARTIGIANALE “LA VERDE”

Di colore giallo paglierino leggermente torbido, la schiuma è cremosa e abbondante. **Al naso** sentori di lievito, frumento, note agrumate e speziate. **Al gusto** il frumento la fa da padrone, la chiusura è amara con un’ottima persistenza.

BIRRE ARTIGIANALI “LA PROSCIUTTERIA”

OUR ARTISANAL BEERS | CRAFT BEERS

6€



BIRRA ARTIGIANALE “LA ROSSA”

Si presenta di colore rosso carico, la schiuma è cremosa e con una buona persistenza. **Al naso** sentori speziati e di gelsomino. **Al gusto** emergono sentori floreali, speziati e con una leggera nota erbacea.



BIRRA ARTIGIANALE “LA GIALLA”

Si presenta di colore dorato con riflessi arancio. **Al naso** troviamo la pesca, l'albicocca e un leggero sentore di pepe. **Al palato** ritroviamo il fruttato, con anche una leggera nota d'uva e una certa persistenza amarognola.



BIRRA ARTIGIANALE “LA VIOLA”

Si presenta di colore marrone scuro con riflessi mogano, la schiuma di color crema. **Al naso** le note di tipiche di una Stout, caffè, leggera liquirizia e cioccolato. **Al gusto** il finale è amaro, si avvertono leggere note di cacao e di tostato.

