



VINI AL CALICE⁽¹²⁾

BOLLICINE & ROSATI

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

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

PIGNOLETTO DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) 5,00

PECORINO DOCG BIO
Vigneti Santa Liberata (FM) 5,00

VERMENTINO IGT TOSCANA
Renascimentho (FI) 5,00

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) 6,00

ROSSI

ROSSO DELLA CASA
Renascimentho (FI) 3,70

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

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) 5,00

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

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) 8,00

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"LA PROSCIUTTERIA"
Cantine Santa Lucia (GR) 5,50



SPRITZ⁽¹²⁾

Aperol o Campari Spritz **6,00**



BIRRE ARTIGIANALI **6,00**

"LA PROSCIUTTERIA"⁹⁹₍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"⁹⁹ **3,50**

CHINOTTO - LIMONATA - CEDRATA - SPUMA BIONDA

CAFFÈ **1,50** ♦ ACQUA **1,50** ♦ BIBITE IN VETRO **3,50** ♦ BIRRE COMMERCIALI ₍₁₎ **4,00**
AMARO DELLA CASA **3,00** ♦ GRAPPA CLASSICA **3,50**

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

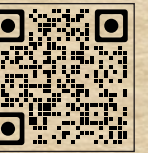


LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti

A RIMINI IN P.ZZA CAVOUR, 17

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 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 Parma,
Sbriciolona, Pancetta stagionata, Prosciutto
cotto Arrosto, Mortadella artigianale

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

CARPACCI

CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA 10,50

Mortadella di Bologna IGP, Mozzarella Fiordilatte, Pomodoro fresco, Pesto di Pistacchio ^(1,7)

CARPACCIO EMILIA ROMAGNA 11,50

Prosciutto di Parma, Crostino con Ricotta e Origano, Confettura Extra di Fichi, Lattuga ^(1,7)

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO 11,50

con Pomodori Secchi, Olio al tartufo bianco e Mandorle tostate

INSALATE

LA CLASSICISSIMA 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

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): Grana Padano DOP, Taleggio DOP

SALSE (+0,50): Crema a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Salsa di Peperoni, Crema di Pomodori secchi, Patè 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 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 Parma, 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
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.

Sansone Sansone

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

...DALLA NOSTRA AZIENDA

. Chianti Classico Gallo Nero Docg - Sangiovese 95%, canaiolo 5%	24
. Chianti la Torre Docg - 80% Sangiovese, 15% Canaiolo, 5 Trebbiano	18
. Morellino di Scansano Docg - 90% sangiovese, 10% alicante	22
. Sciupafemmine Igt Toscana - Colorino e Sangiovese in botte grande	22
. Dandy Igt Toscana - Cabernet Sauvignon, barrique di 2° passaggio	22
. L'Insolente - Syrah in purezza, affinato 12 mesi in acciaio	22
. Vino della casa, Sangiovese giovane 13,5 vol.	12

ALTRI ROSSI DALLA TOSCANA

. Chianti Montespertoli Riserva - Sangiovese, Parri, Montespertoli (FI)	26
. Ciliegiole Igt Toscana - 100% Ciliegiole in purezza, affinato 12 mesi in cemento, Fattoria Piazzano, Empoli (FI)	25
. Rosso Fattoria di Felsina per La Prosciutteria, Sangiovese e Canaiolo, Castelnuovo Berardenga (SI)	22
. Bolgheri rosso Doc - Ferrari Iris - Castagneto Carducci (LI)	27

ALTRI ROSSI

. Valpolicella Ripasso Superiore PER La Prosciutteria - 18 mesi di legno, Madinelli Marano di Valpolicella (VR)	25
. Montefalco Rosso BIO - Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10%, Di Filippo - Cannara (PG)	24
. Sagrantino di Montefalco Etnico BIO, Sagrantino 100%, in legno per 12 mesi, Di Filippo - Cannara (PG)	31
. Refosco dal Peduncolo Rosso DOC Friuli, De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	24

. Pinot Nero in purezza - Grappolo d'oro - Cividale del Friuli (UD)	23
. Lambrusco Pietrascura - Grasperossa, Pezzuoli - Maranello (MO)	18
. Sangiovese di Romagna Doc - Pasolini dall'Onda - Imola (BO)	27

BLANCHI E BOLLE

...DALLA NOSTRA AZIENDA

. Vermentino - Igt Toscana 100% Vermentino Toscano	21
. Stronzzetta - 100% Chardonnay in acciaio, 3 mesi sulle fecce	21
. Vino della casa - Trebbiano Malvasia e Vernaccia	12
. PROSECCO Millesimato Treviso doc Extra dry – il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	19
. Prosecco Millesimato Rosé Treviso Doc Brut – il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	21

ALTRI BIANCHI BOLLE ROSÉ

. Pinot Grigio - Doc Friuli, De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	22
. Ribolla Gialla - Igt Friuli, De Lorenzi - Pravisdomini (PN)	24
. Traminer Aromatico - Grappolo d'oro - Cividale del Friuli (UD)	23
. Pecorino Docg BIO – 100% Pecorino, Santa Liberata, Fermo (FM)	20
. Passerina Docg BIO, 100% Passerina Santa Liberata, Fermo (FM)	20
. Grillo Dop Sicilia – Casa Vinicola Arini (TP)	23
. Rosato Salento Igp – Cantine de Falco (LE)	19
. SPUMANTE Pietragialla Dop - Pignoletto, Pezzuoli, Maranello (BO)	18

