

SCHIACCIATE TOSCANE*

LA 1 Solo Porchetta (1).....	7,00	LA 8 Pancetta Stagionata, Friarielli, Salsa di Peperoni (1.7.9.10.12)	6,50
LA 2 Porchetta, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate (1.7.8)	9,00	LA 9 Culatello con cotenna, Salsa Carciofi e Lime, Taleggio DOP, Semi di Sesamo (1.3.7)	9,50
LA 3 Porchetta, Friarielli, Salsa Piccante (1)	8,00	LA 10 Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miele, Mandorle Tostate (1.7.8)	7,50
LA 4 Crudo “La Prosciutteria”, Pecorino (1.7)	7,00	LA 11 Salame d’Asino, Taleggio DOP, Crema di Olive Nere, Semi di Girasole (1.7.8) ...	8,00
LA 5 Sbriciolona, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Pomodori Secchi (1.7)	7,00	LA 12 Cotto alle Erbe, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata (1.7)	8,00
LA 6 Salame Toscano, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Verdurine (1.7.8)	7,00	LA 13 Black Angus affumicato, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Insalata, Glassa al Balsamico, Semi di Sesamo (1.7.11.12)	9,00
LA 7 Ventricina Piccante, Friarielli, Pomodori Secchi (1)	7,00	LA 14 Verdurine, Pomodori Secchi, Salsa di Funghi, Insalata (1.8)	7,00

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

~ AGGIUNGI ALLA TUA SCHIACCIATA ~

Pesto di Pistacchio (5.8) + **2,00** ~ Mozzarella con latte di Bufala (7) + **2,50** ~ Burrata (7) + **2,50**

CARPACCI E ALTRI PIATTI

CARPACCIO DE LA PROSCIUTTERIA (1.7).....

12,00
Crudo de La Prosciutteria, Melone, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata, Grissini all’Origano

MORTADELLA BOLOGNA IGP (1.7.8).....

13,00
con Burrata, Pomodori, Insalata, Grissini all’Origano

BLACK ANGUS AFFUMICATO (1.3.7.11).....

14,00
con Verdurine, Grana Padano DOP, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Semi di Sesamo, Olio EVO, Origano, Insalata, Grissini all’Origano

BRESAOLA (1.3.7).....

9,00
con Grana Padano DOP, Insalata, Grissini all’Origano

CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA (1.7.8).....

9,00
Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro Fresco e Pesto di Pistacchio

TAGLIATA DI PORCHETTA (1.8).....

10,00
Porchetta affettata sottile calda, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate

PIATTI CALDI

Lasagne alla Bolognese (1.3.7.9.12).....

10,00

Pappardelle al Ragù di Cinghiale (1.3.9.12).....

12,00

Pappa al Pomodoro o Ribollita (1.9).....

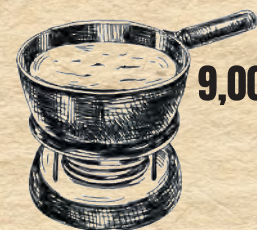
9,00

Cinghiale in Umido (1.7.9.12).....

14,00

FONDUTE CHIANTIGIANE

SERVITE CALDE IN COCCIO CON FETTE DI PANE TOSTATO



9,00

Patè Fegatini di Pollo (1.4.7.9.10.12)

Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo (1.7)

INSALATA

LA PRELIBATA (1.7.8.12).....

10,00
Insalata, Pecorino, Verdurine, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate, Mosto Cotto, Olio EVO, Fior di Sale

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



LA CARTA DEI VINI



VINERIA OSTERIA - CASA FONDATA A FIRENZE DA DARIO LEONCINI

BOLLICINE BIANCHI E ROSÉ⁽¹²⁾

◆ Franciacorta Saten DOCG , Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	33
◆ Prosecco Millesimato DOC , La Prosciutteria (FI)	20
◆ Pignoletto DOP , Azienda Agricola Pezzuoli (MO)	17
◆ Spumante Brut Passerina , Santa Liberata (FM)	24
◆ Spumante Brut Rosé per La Prosciutteria , Fattoria di Fèlsina (SI)	26
◆ Ribolla Gialla IGT , De Lorenzi (PN)	25
◆ Vermentino IGT Toscana , Renascimentho (FI)	22
◆ Traminer Aromatico , Grappolo d’Oro (UD)	23
◆ Stronzetta Chardonnay , Renascimentho (FI)	22
◆ Pinot Grigio DOP Friuli , Terre di Ger (PN)	22
◆ Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG , Azienda San Benedetto (SI)	26
◆ Vino Bianco della Casa , (Trebbiano e Malvasia) Renascimentho (FI)	12
◆ Fiano Sannio DOC , Vigne di Malies (BN)	21
◆ Langhe Arneis DOC , F.lli Toso & C. (CN)	25
◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT , Fattoria di Piazzano (FI)	25
◆ Ansonica DOC Maremma Toscana , Azienda Santa Lucia (GR)	22
◆ Pecorino DOCG Bio , Vigneti di Santa Liberata (FM)	19
◆ Rosato IGP Salento , Cantine De Falco (LE)	18

ROSSI⁽¹²⁾

◆ Bolgheri Rosso DOC , Ferrari Iris (LI)	27
◆ Sciupafemmine - Sangiovese , Renascimentho (FI)	22
◆ SuperToscano IGT , Renascimentho (FI)	22
◆ Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria” , Fattoria di Fèlsina (SI)	22
◆ L’Insolente Syrah , Renascimentho (FI)	22
◆ Dandy Merlot Toscana IGT , Renascimentho (FI)	22
◆ Don Garzia - Vino Rosso Toscana IGT , Renascimentho (FI)	25
◆ Colorino Toscana IGT , Fattoria di Piazzano (FI)	36
◆ Tosconforte Sangiovese in barrique Toscana IGT , Guicciardini (FI)	30
◆ Syrah in barrique Toscana IGT , Guicciardini (FI)	30
◆ Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva , Guicciardini (FI)	31
◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero , Renascimentho (FI)	24
◆ Chianti DOCG La Torre , Renascimentho (FI)	18
◆ Vino Rosso della Casa , (Sangiovese) Renascimentho (FI)	12
◆ “Guidalberto” Toscana IGT , Tenuta San Guido (LI)	65
◆ “Le Difese” Toscana IGT , Tenuta San Guido (LI)	45
◆ Lacrima di Morro d’Alba DOC , Tenuta Mattei (AN)	20



SI PREGA DI ORDINARE IN CASSA

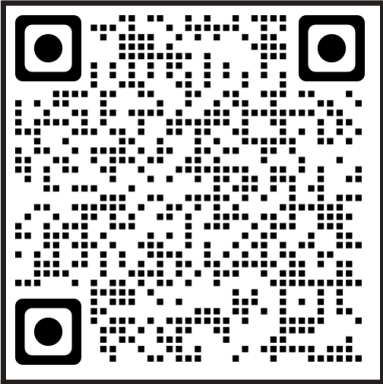


CONTINUA DIETRO

◆ Bolgheri Rosso Superiore DCG, Ferrari Iris (LI)	35
◆ Hebo Toscana IGT, Cantina Petra (LI)	28
◆ Brunello di Montalcino DCG, Tenimenti Ricci (SI)	40
◆ Rosso di Montalcino DCG, Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI)	26
◆ Morellino di Scansano DCG "La Prosciutteria", Cantina Santa Lucia (GR)	22
◆ Morellino di Scansano DCG, Cantina Santa Lucia (GR)	25
◆ Morellino di Scansano DCG Tore del Moro Magnum, Cantina Santa Lucia (GR)	48
◆ Morellino DCG Riserva, Guicciardini (FI)	38
◆ Nobile di Montepulciano DCG Riserva, Cantina Del Giusto (SI)	40
◆ Nobile di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	30
◆ Rosso di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	22
◆ Barbera D'Asti DCG, Cascina Piancanelli (AT)	23
◆ Amarone della Valpolicella DCG "La Prosciutteria", Azienda Madinelli (VR)	36
◆ Valpolicella Ripasso Superiore DCG "La Prosciutteria", Azienda Madinelli (VR)	25
◆ Langhe Nebbiolo DCG, F.lli Toso & C. (CN)	26
◆ Pinot Nero, Azienda Agricola Grappolo d'Oro (UD)	23
◆ Salore "Salice Salentino DOP" Negroamaro, Cantine De Falco (LE)	24
◆ "Bocca della Verità" Primitivo Salento IGP, Cantine de Falco (LE)	23
◆ Nero d'Avola DCG Sicilia, Casa Vinicola Arini (TP)	18
◆ Sangiovese di Romagna DCG Superiore, Fattoria Pasolini dall'Onda (BO)	16
◆ Lambrusco Grasparossa DOP "Pietra Scura", Azienda Agricola Pezzuoli (MO)	17
◆ Sagrantino Montefalco DCG "Etnico", Vini di Filippo (PG)	31
◆ Sagrantino Montefalco DCG "Pozzo del Curato", Cantina Villa Mongalli (PG)	40
◆ Montefalco Rosso DCG "Le Grazie", Cantina Villa Mongalli (PG)	26
◆ Barolo DCG Riserva Riund, Cascina del Monastero (CN)	65
◆ Barolo DCG "Perno", Cascina del Monastero (CN)	39
◆ Barbaresco DCG, F.lli Toso & C. (CN)	39
◆ Aglianico DCG Riserva, Vigne di Malies (BN)	28

BIRRE ARTIGIANALI
"LA PROSCIUTTERIA"⁽¹⁾

- ◆ LA ROSSA, ambrata ai fiori di gelsomino
- ◆ LA VERDE, blanche torbida agrumata
- ◆ LA GIALLA, chiara fruttata Belgian style
- ◆ LA VIOLA, scura stout
- ◆ DA FORMAGGI, chiara al miele di castagno
- ◆ DA SALUMI, ambrata tostata



CONNETTITI AL WIFI



SPRITZ⁽¹²⁾

Aperol o Campari Spritz 6,50



CAFFÈ 1,20 ◆ ACQUA 1,80 ◆ BIBITE 3,00 ◆ BIRRE COMMERCIALI⁽¹⁾ DA 4,00



LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti



VINERIA OSTERIA DELL'AZIENDA RINASCIMENTHO - CASA FONDATA A FIRENZE DA DARIO LEONCINI

I TAGLIERI PIÙ FAMOSI D'ITALIA

~ SERVITI CON CESTINO DI PANE FRESCO ~

TAGLIERE GOURMET 15,90 (a persona)

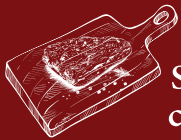
4 tipi di salumi, 3 tipi di formaggi, 3 tipi di crostini, 2 salumi speciali, 1 formaggio gourmet e 1 crostino speciale, verdure, confettura, miele e frutta di stagione (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA 10,90 (a persona)

Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure, confettura e frutta di stagione (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ AGGIUNGI AL TUO TAGLIERE ~

Pane Gluten Free (6.10.11.13) + 2,00 - Burrata (7) + 5,00
Mozzarella con latte di Bufala (7) + 5,00



Cestino di
Schiacciata
calda + 3,00

TAGLIERI SPECIALI e CROSTINI CALDI

- ◆ Tagliere Crudo "La Prosciutteria"⁽¹⁾..... 8,00
- ◆ Tagliere ORGASMO DI SALUMI^(1.7.8)..... 14,00
Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto di Parma DOP, Sbriciolona, Pancetta Stagionata, Lardo di Colonnata IGP, Mortadella Bologna IGP
- ◆ Tagliere ORGASMO DI FORMAGGI^(1.3.7.8.12).... 15,00
6 tipi (2 pz per tipo) tra Pecorini e Formaggi Speciali di mucca accompagnati da Confettura, Miele e Frutta
- ◆ Crostini di Fegatini Toscani 5 pz.^(1.4.7.9.10.12) 7,00
- ◆ Tagliere Mix Spagnolo^(1.6.7.8).....10,00
Prosciutto Pata Negra, Morcilla Cular, Chorizo Iberico Lomo Cular
- ◆ Jamon de Bellota Iberico (Pata Negra)⁽¹⁾..14,00
- ◆ PROSCIUTTO AL COLTELLO DEL GIORNO (chiedi cosa affettiamo oggi)⁽¹⁾..... da 6,50 a 12,00
- ◆ Crostini di Lardo di Colonnata IGP e Miele 6 pz.⁽¹⁾..... 7,00

SPECIALITÀ CON SALUMI LOCALI

SCHIACCiate:

- 16. Solo Mortadella Bologna IGP^(1.7.8)..... 6,50
- 17. Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio^(1.7.8) 9,50
- 18. Prosciutto di Parma DOP, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Grana Padano DOP, Insalata^(1.3.7)..... 8,00
- 19. Prosciutto di Parma DOP, Taleggio DOP, Salsa di Funghi Trifolati, Semi di Girasole^(1.7)..... 8,00
- 20. Salame Rosa, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzato al Tartufo, Marmellata di Arance^(1.7)..... 7,00
- 21. Culatello con cotenna, Grana Padano DOP, Glassa di Aceto Balsamico, Confettura Extra di Fichi^(1.3.7.12).....9,00

ALTRE SPECIALITÀ:

- 22. CARPACCIO^(1.7).....13,00
con Prosciutto di Parma DOP, Burrata, Confettura Extra di Fichi, Insalata e Grissini all'Origano
- 23. TAGLIERE EMILIA^(1.7)....12,00
Mortadella Bologna IGP, Culatello con Cotenna e Salame Rosa

- In caso di allergie chiedere la lista degli allergeni al personale - Disponiamo di pane gluten free - Vegetariano

CONTINUA DIETRO

TUSCAN SCHIACCiate*

THE 1 Only Porchetta (1).....	7,00	THE 8 Seasoned Pancetta, Friarielli, Pepper Sauce (1.7.9.10.12)	6,50
THE 2 Porchetta, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried Tomatoes, Toasted Almonds (1.7.8)...	9,00	THE 9 Culatello with cotenna, Artichoke and Lime Sauce, Taleggio PDO cheese, Sesame seeds (1.3.7)	9,50
THE 3 Porchetta, Friarielli, Spicy Sauce (1).....	8,00	THE 10 Lardo of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey, Toasted Almonds (1.7.8).....	7,50
THE 4 Raw Ham of “La Prosciutteria”, Pecorino cheese (1.7)	7,00	THE 11 Donkey Salami, Taleggio PDO cheese, Black Olives Cream, Sunflower seeds (1.7.8)	8,00
THE 5 Sbriciolona, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Dried Tomatoes (1.7)	7,00	THE 12 Cooked Ham with Herbs, Fresh Tomatoes, Mozzarella with Buffalo milk, Salad (1.7)	8,00
THE 6 Tuscan Salami, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Vegetables (1.7.8)	7,00	THE 13 Smoked Black Angus, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Salad, Balsamic Glaze, Sesame seeds (1.7.11.12) ...	9,00
THE 7 Spicy Venticina, Friarielli, Dried Tomatoes (1)	7,00	THE 14 Vegetables, Dried Tomatoes, Mushrooms Sauce, Salad (1.8).....	7,00

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

~ ADD TO YOUR SCHIACCiate ~

Pistachio Pesto (5.8) + **2,00** ~ Mozzarella with Buffalo milk (7) + **2,50** ~ Burrata cheese (7) + **2,50**

CARPACCIO & OTHER PLATES

LA PROSCIUTTERIA CARPACCIO (1.7).....**12,00**

Raw Ham of La Prosciutteria, Melon, Mozzarella with Buffalo milk, Salad, Oregano breadsticks

MORTADELLA BOLOGNA PGI (1.7.8).....**13,00**

with Burrata cheese, Tomatoes, Salad, Oregano breadsticks

SMOKED BLACK ANGUS (1.3.7.11).....**14,00**

with Vegetables, Grana Padano cheese PDO, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Sesame seeds, EVO Oil, Oregano, Salad, Oregano breadsticks

BRESAOLA (1.3.7).....**9,00**

with Grana Padano cheese PDO, Salad, Oregano breadsticks

CAPRESE OF LA PROSCIUTTERIA (1.7.8).....**9,00**

Mozzarella with Buffalo milk, Fresh Tomatoes and Pistachio Pesto

SLICED PORCHETTA (1.8).....**10,00**

Hot thin sliced Porchetta, Dried tomatoes, Toasted Almonds

HOT DISHES

Bolognese Ragù Lasagna (1.3.7.9.12).....**10,00**

Pappardelle with Wild Boar Ragù (1.3.9.12)....**12,00**

Tuscan bread and Tomatoes Soup or Ribollita Vegan Soup (1.9).....**9,00**

Wild Boar Stew (1.7.9.12).....**14,00**

FONDUES FROM CHIANTI

SERVED HOT IN COPPER VESSELS WITH SLICES OF TOASTED BREAD



9,00 **Chicken Livers Patè** (1.4.7.9.10.12)

Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle (1.7)

SALAD

PRELIBATA (1.7.8.12)

10,00
Salad, Pecorino cheese, Vegetables, Dried tomatoes, Toasted Almonds, Cooked wine must, EVO Oil, Salt

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



WINE LIST



WINERY AND TAVERN - FOUNDED IN FLORENCE BY DARIO LEONCINI

SPARKLING WHITES & ROSÉ WINES (12)

◆ Franciacorta Saten DOCG , Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	33
◆ Prosecco Millesimato DOC , La Prosciutteria (FI)	20
◆ Pignoletto DOP , Azienda Agricola Pezzuoli (MO)	17
◆ Spumante Brut Passerina , Santa Liberata (FM)	24
◆ Spumante Brut Rosé per La Prosciutteria , Fattoria di Fèlsina (SI)	26
◆ Ribolla Gialla IGT , De Lorenzi (PN)	25
◆ Vermentino IGT Toscana , Renascimentho (FI)	22
◆ Traminer Aromatico , Grappolo d'Oro (UD)	23
◆ Stronzzetta Chardonnay , Renascimentho (FI)	22
◆ Pinot Grigio DOP Friuli , Terre di Ger (PN)	22
◆ Vernaccia di San Gimignano Riserva DOCG , Azienda San Benedetto (SI)	26
◆ Vino Bianco della Casa , Renascimentho (FI)	12
◆ Fiano Sannio DOC , Vigne di Malies (BN)	21
◆ Langhe Arneis DOC , F.lli Toso & C. (CN)	25
◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT , Fattoria di Piazzano (FI)	25
◆ Ansonica DOC Maremma Toscana , Azienda Santa Lucia (GR)	22
◆ Pecorino DOCG Bio , Vigneti di Santa Liberata (FM)	19
◆ Rosato IGP Salento , Cantine De Falco (LE)	18

RED WINES (12)

◆ Bolgheri Rosso DOC , Ferrari Iris (LI)	27
◆ Sciupafemmine - Sangiovese , Renascimentho (FI)	22
◆ SuperToscano IGT , Renascimentho (FI)	22
◆ Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria” , Fattoria di Fèlsina (SI)	22
◆ L'Insolente Syrah , Renascimentho (FI)	22
◆ Dandy Merlot Toscana IGT , Renascimentho (FI)	22
◆ Don Garzia - Vino Rosso Toscana IGT , Renascimentho (FI)	25
◆ Colorino Toscana IGT , Fattoria di Piazzano (FI)	36
◆ Tosconforte Sangiovese in barrique Toscana IGT , Guicciardini (FI)	30
◆ Syrah in barrique Toscana IGT , Guicciardini (FI)	30
◆ Chianti Colli Fiorentini DOCG Riserva , Guicciardini (FI)	31
◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero , Renascimentho (FI)	24
◆ Chianti DOCG La Torre , Renascimentho (FI)	18
◆ Vino Rosso della Casa , Renascimentho (FI)	12
◆ “Guidalberto” Toscana IGT , Tenuta San Guido (LI)	65
◆ “Le Difese” Toscana IGT , Tenuta San Guido (LI)	45
◆ Lacrima di Morro d'Alba DOC , Tenuta Mattei (AN)	20



PLEASE ORDER AT THE CHECKOUT



CONTINUE BEHIND

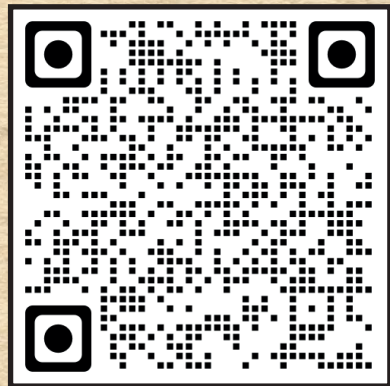
RED WINES (12)

♦ Bolgheri Rosso Superiore DCG, Ferrari Iris (LI)	35
♦ Hebo Toscana IGT, Cantina Petra (LI)	28
♦ Brunello di Montalcino DCG, Tenimenti Ricci (SI)	40
♦ Rosso di Montalcino DCG, Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI)	26
♦ Morellino di Scansano DCG “La Prosciutteria”, Cantina Santa Lucia (GR)	22
♦ Morellino di Scansano DCG, Cantina Santa Lucia (GR)	25
♦ Morellino di Scansano DCG Tore del Moro Magnum, Cantina Santa Lucia (GR)	48
♦ Morellino DCG Riserva, Guicciardini (FI)	38
♦ Nobile di Montepulciano DCG Riserva, Cantina Del Giusto (SI)	40
♦ Nobile di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	30
♦ Rosso di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	22
♦ Barbera D’Asti DCG, Cascina Piancanelli (AT)	23
♦ Amarone della Valpolicella DCG “La Prosciutteria”, Azienda Madinelli (VR)	36
♦ Valpolicella Ripasso Superiore DCG “La Prosciutteria”, Azienda Madinelli (VR)	25
♦ Langhe Nebbiolo DCG, F.lli Toso & C. (CN)	26
♦ Pinot Nero, Azienda Agricola Grappolo d’Oro (UD)	23
♦ Salore “Salice Salentino DOP” Negroamaro, Cantine De Falco (LE)	24
♦ “Bocca della Verità” Primitivo Salento IGP, Cantine de Falco (LE)	23
♦ Nero d’Avola DCG Sicilia, Casa Vinicola Arini (TP)	18
♦ Sangiovese di Romagna DCG Superiore, Fattoria Pasolini dall’Onda (BO)	16
♦ Lambrusco Grasparossa DOP “Pietra Scura”, Azienda Agricola Pezzuoli (MO)	17
♦ Sagrantino Montefalco DCG “Etnico”, Vini di Filippo (PG)	31
♦ Sagrantino Montefalco DCG “Pozzo del Curato”, Cantina Villa Mongalli (PG)	40
♦ Montefalco Rosso DCG “Le Grazie”, Cantina Villa Mongalli (PG)	26
♦ Barolo DCG Riserva Riund, Cascina del Monastero (CN)	65
♦ Barolo DCG “Perno”, Cascina del Monastero (CN)	39
♦ Barbaresco DCG, F.lli Toso & C. (CN)	39
♦ Aglianico DCG Riserva, Vigne di Malies (BN)	28

ARTISANAL BEERS
“LA PROSCIUTTERIA” (1)

- ♦ THE RED, amber with jasmine flowers
- ♦ THE GREEN, citrusy peaty blanche
- ♦ THE YELLOW, clear fruity Belgian style
- ♦ THE PURPLE, English stout
- ♦ FOR CHEESES, clear with chestnut honey
- ♦ FOR SALAMI, toasted amber

6,00



CONNECT AT OUR WIFI



SPRITZ (12)
Aperol or Campari Spritz 6,50



COFFEE 1,20 ♦ WATER 1,80 ♦ SOFT DRINKS 3,00 ♦ COMMERCIAL BEERS (1) FROM 4,00



LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Family Business on Tuscany Chianti Hills



WINERY AND TAVERN FROM RENASCIMENTHO COMPANY - FOUNDED IN FLORENCE BY DARIO LEONCINI

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 (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

LA PROSCIUTTERIA CHOPPING BOARD 10,90 (per person)

Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and vegetables, jam and seasonal fruit (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ ADD TO YOUR CHOPPING BOARD ~

Gluten Free Bread (6.10.11.13) + 2,00 - Burrata cheese (7) + 5,00

Mozzarella with Buffalo milk (7) + 5,00



+3,00

Basket of Hot Schiacciata

SPECIAL CUTTING BOARDS & HOT CROUTONS

- ♦ Raw Ham of “La Prosciutteria” (1) 8,00
- ♦ Special MIXED MEATS (1.7.8) 14,00
Raw Ham of “La Prosciutteria”, Prosciutto di Parma PDO, Sbriciolona, Seasoned Pancetta, Lardo of Colonnata PGI, Mortadella Bologna PGI
- ♦ Special MIXED CHEESES (1.3.7.8.12) 15,00
6 types (2 pc. per type) of Pecorino and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruit
- ♦ Tuscan Liver Croutons 5 pcs. (1.4.7.9.10.12) 7,00
- ♦ Mixed Spanish Cutting Board (1.6.7.8) 10,00
Pata Negra Ham, Morcilla Cular, Chorizo Iberico Lomo Cular
- ♦ Jamon de Bellota Iberico (Pata Negra) (1) .. 14,00
- ♦ SLICED HAM OF THE DAY
(ask what we are cutting today) (1) da 6,50 a 12,00
- ♦ Croutons with Lardo of Colonnata PGI and Honey 6 pcs. (1) 7,00

SPECIALTIES WITH LOCAL COLD CUTS

TUSCAN SCHIACCiate:

- 16. Only Mortadella Bologna PGI (1.7.8) 6,50
- 17. Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese, Pistachio Pesto (1.7.8) 9,50
- 18. Prosciutto di Parma PDO, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Grana Padano cheese PDO, Salad (1.3.7) 8,00
- 19. Prosciutto di Parma PDO, Taleggio PDO cheese, Sautéed Mushrooms Sauce, Sunflower seeds (1.7) 8,00
- 20. Pink Salami, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Orange Marmalade (1.7) 7,00
- 21. Culatello with cotenna, Grana Padano cheese PDO, Balsamic Glaze, Extra Fig Jam (1.3.7.12) 9,00

OTHER SPECIALTIES:

- 22. CARPACCIO (1.7) 13,00
with Prosciutto di Parma PDO, Burrata cheese, Extra Fig Jam, Salad and Oregano breadsticks
- 23. EMILIA CUTTING BOARD (1.7) 12,00
Mortadella Bologna PGI, Culatello with Cotenna and Pink Salami

- In case of allergies, ask the staff for the list of allergens - We have gluten free bread - Vegetarian

CONTINUE BEHIND

BOCADILLOS TOSCANOS*

LA 1	Sòlo Porchetta (1)	7,00
LA 2	Porchetta, Salsa con base de Gorgonzola DOP aromatizada con Trufa, Tomates Secos, Almendras Tostadas (1.7.8)	9,00
LA 3	Porchetta, Friarielli, Salsa Picante (1) ...	8,00
LA 4	Jamón “La Prosciutteria”, Queso de Oveja (1.7).....	7,00
LA 5	Sbriciolona, Crema con base de Ricota y hierbas aromáticas, tomates Seco (1.7).....	6,50
LA 6	Salchichòn Toscano, Salsa con base de Gorgonzola DOP aromatizado con Trufa, Verduras (1.7.8)	7,00
LA 7	Ventricina Picante, Friarielli, Tomates Seco (1)	7,00
LA 8	Tocino Sazonado, Friarielli, Salsa de Pimientos (1.7.9.10.12)	6,50

LA 9	Culatello curado con corteza, Salsa de alcachofas y lima, Taleggio DOP, Semillas de sésamo (1.3.7)	9,50
LA 10	Lardo de Colonnata IGP, Queso de Oveja, Miel, Almendras Tostadas (1.7.8)	7,50
LA 11	Salchichòn de Burro, Taleggio DOP, Crema de Aceitunas Negras, Semillas de Girasol (1.7.8)	8,00
LA 12	Jamón Cocido con hierbas, Tomates frescos, Mozzarella con leche de Búfala, Ensalada (1.7)	8,00
LA 13	Black Angus Ahumado, Crema con base de Ricota y hierbas aromáticas, Ensalada, Glaseado Balsámico, Semillas de Sésamo (1.7.11.12)	9,00
LA 14	Verduras, Tomates Secos, Salsa de Champiñones, Ensalada (1.8).....	7,00

*EN CASO DE AGOTAMIENTO DEL PRODUCTO FRESCO, EL PAN PUEDE SER CONGELADO O ULTRACONGELADO

~ AÑÁDELO A TU TABLA ~

Pesto de Pistacho (5.8) + **2,00** ~ Mozzarella con leche de Búfala (7) + **2,50** ~ Burrata (7) + **2,50**

CARPACCIO Y OTROS PLATOS

CARPACCIO DE LA PROSCIUTTERIA (1.7).....

12,00
Jamón La Prosciutteria, Melón, Mozzarella con leche de Búfala, Ensalada, Palitos de pan con Orégano

MORTADELA BOLOGNA IGP (1.7.8).....

13,00
con Burrata, Tomates, Ensalada, Palitos de pan con Orégano

BLACK ANGUS AHUMADO (1.3.7.11).....

14,00
con Verduras, Grana Padano DOP, Crema con base de Ricota y hierbas aromáticas, Semillas de Sésamo, Aceite AOVE, Orégano, Ensalada, Palitos de pan con Orégano

BRESAOLA (1.3.7).....

9,00
con Grana Padano DOP, Ensalada, Palitos de pan con Orégano

CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA (1.7.8).....

9,00
Mozzarella con leche de Búfala, Tomate fresco, Pesto de Pistacho

TABLA DE PORCHETTA (1.8).....

10,00
Porchetta caliente en rodajas finas, Tomates Secos, Almendras Tostadas

PLATOS CALIENTES

Lasaña a la Boloñesa (1.3.7.9.12).....

10,00

Pappardelle al Ragù de Jabali (1.3.9.12).....

12,00

Pappa con Tomate o Ribollita (1.9).....

9,00

Estofado de Jabali (1.7.9.12).....

14,00

FONDUES DEL CHIANTI

SERVIDAS CALIENTES EN UNA OLLA CON TOSTADAS



9,00

Paté de higadillos de Pollo (1.4.7.9.10.12)

Salsa con base de Gorgonzola DOP aromatizada con Trufa (1.7)

ENSALADA

LA PRELIBADA (1.7.8.12)

10,00
Ensalada, Queso de Oveja, Verduras, Tomates Secos, Almendras Tostadas, Mosto Cocido, Aceite AOVE, Sal

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



LA CARTA DE VINOS



VIÑERIA TABERNA RENASCIMENTO - CASA FUNDADA EN FLORENCIA POR DARIO LEONCINI

BURBUJAS, VINOS BLANCOS Y ROSADOS (12)

♦ Franciacorta Saten DCG, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	33
♦ Prosecco Millesimato DCG, La Prosciutteria (FI)	20
♦ Pignoletto DOP, Azienda Agricola Pezzuoli (MO)	17
♦ Spumante Brut Passerina, Santa Liberata (FM)	24
♦ Spumante Brut Rosé per La Prosciutteria, Fattoria di Fèlsina (SI)	26
♦ Ribolla Gialla IGT, De Lorenzi (PN)	25
♦ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (FI)	22
♦ Traminer Aromatico, Grappolo d'Oro (UD)	23
♦ Stronzzetta Chardonnay, Renascimentho (FI)	22
♦ Pinot Grigio DOP Friuli, Terre di Ger (PN)	22
♦ Vernaccia di San Gimignano Riserva DCG, Azienda San Benedetto (SI)	26
♦ Vino Bianco della Casa, Renascimentho (FI)	12
♦ Fiano Sannio DCG, Vigne di Malies (BN)	21
♦ Langhe Arneis DCG, F.lli Toso & C. (CN)	25
♦ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	25
♦ Ansonica DCG Maremma Toscana, Azienda Santa Lucia (GR)	22
♦ Pecorino DCG Bio, Vigneti di Santa Liberata (FM)	19
♦ Rosato IGP Salento, Cantine De Falco (LE)	18

VINOS TINTOS (12)

♦ Bolgheri Rosso DCG, Ferrari Iris (LI)	27
♦ Sciupafemmine - Sangiovese, Renascimentho (FI)	22
♦ SuperToscano IGT, Renascimentho (FI)	22
♦ Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria”, Fattoria di Fèlsina (SI)	22
♦ L'Insolente Syrah, Renascimentho (FI)	22
♦ Dandy Merlot Toscana IGT, Renascimentho (FI)	22
♦ Don Garzia - Vino Rosso Toscana IGT, Renascimentho (FI)	25
♦ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	36
♦ Tosconforte Sangiovese in barrique Toscana IGT, Guicciardini (FI)	30
♦ Syrah in barrique Toscana IGT, Guicciardini (FI)	30
♦ Chianti Colli Fiorentini DCG Riserva, Guicciardini (FI)	31
♦ Chianti Classico DCG Gallo Nero, Renascimentho (FI)	24
♦ Chianti DCG La Torre, Renascimentho (FI)	18
♦ Vino Rosso della Casa, Renascimentho (FI)	12
♦ “Guidalberto” Toscana IGT, Tenuta San Guido (LI)	65
♦ “Le Difese” Toscana IGT, Tenuta San Guido (LI)	45
♦ Lacrima di Morro d'Alba DCG, Tenuta Mattei (AN)	20



HAGA SU PEDIDO EN LA CAJA



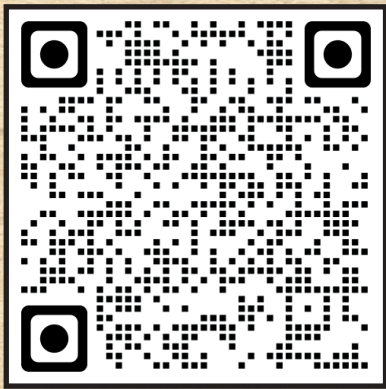
CONTINÚA DETRÁS

VINOS TINTOS (12)

♦ Bolgheri Rosso Superiore DCG, Ferrari Iris (LI)	35
♦ Hebo Toscana IGT, Cantina Petra (LI)	28
♦ Brunello di Montalcino DCG, Tenimenti Ricci (SI)	40
♦ Rosso di Montalcino DCG, Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI)	26
♦ Morellino di Scansano DCG “La Prosciutteria”, Cantina Santa Lucia (GR)	22
♦ Morellino di Scansano DCG, Cantina Santa Lucia (GR)	25
♦ Morellino di Scansano DCG Tore del Moro Magnum, Cantina Santa Lucia (GR)	48
♦ Morellino DCG Riserva, Guicciardini (FI)	38
♦ Nobile di Montepulciano DCG Riserva, Cantina Del Giusto (SI)	40
♦ Nobile di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	30
♦ Rosso di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	22
♦ Barbera D’Asti DCG, Cascina Piancanelli (AT)	23
♦ Amarone della Valpolicella DCG “La Prosciutteria”, Azienda Madinelli (VR)	36
♦ Valpolicella Ripasso Superiore DCG “La Prosciutteria”, Azienda Madinelli (VR)	25
♦ Langhe Nebbiolo DCG, F.lli Toso & C. (CN)	26
♦ Pinot Nero, Azienda Agricola Grappolo d’Oro (UD)	23
♦ Salore “Salice Salentino DOP” Negroamaro, Cantine De Falco (LE)	24
♦ “Bocca della Verità” Primitivo Salento IGP, Cantine de Falco (LE)	23
♦ Nero d’Avola DCG Sicilia, Casa Vinicola Arini (TP)	18
♦ Sangiovese di Romagna DCG Superiore, Fattoria Pasolini dall’Onda (BO)	16
♦ Lambrusco Grasparossa DOP “Pietra Scura”, Azienda Agricola Pezzuoli (MO)	17
♦ Sagrantino Montefalco DCG “Etnico”, Vini di Filippo (PG)	31
♦ Sagrantino Montefalco DCG “Pozzo del Curato”, Cantina Villa Mongalli (PG)	40
♦ Montefalco Rosso DCG “Le Grazie”, Cantina Villa Mongalli (PG)	26
♦ Barolo DCG Riserva Riund, Cascina del Monastero (CN)	65
♦ Barolo DCG “Perno”, Cascina del Monastero (CN)	39
♦ Barbaresco DCG, F.lli Toso & C. (CN)	39
♦ Aglianico DCG Riserva, Vigne di Malies (BN)	28

CERVEZAS ARTESANALES
“LA PROSCIUTTERIA”⁹⁹ (1)

- ♦ LA ROJA, ámbar con flores de Jazmín
- ♦ LA VERDE, blanche agrumada
- ♦ LA AMARILLA, estilo belga afrutado ligero
- ♦ LA LILA, cerveza negra
- ♦ PARA QUESOS, con miel de castaño
- ♦ PARA EMBUTIDOS, ámbar tostada



CONÉCTATE A WI-FI



SPRITZ⁽¹²⁾
Aperol o Campari Spritz 6,50



CAFÈ 1,20 ♦ AGUA 1,80 ♦ BEBIDAS 3,00 ♦ CERVEZAS COMERCIALES (1) DE 4,00



LA PROSCIUTTERIA

Directamente desde Nuestra Hacienda en el Chianti



VIÑERIA TABERNA RENASCIMENTO • CASA FUNDADA EN FLORENCIA POR DARIO LEONCINI

LAS TABLAS DE EMBUTIDOS MÁS FAMOSAS DE ITALIA

~ SERVIDO CON UNA CESTA DE NUESTRO PAN TÍPICO ~

TABLA GOURMET 15,90 (por persona)

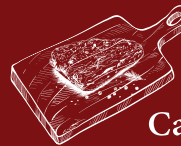
4 tipos de embutidos, 3 tipos de quesos, 3 tipos de tostadas, 2 embutidos especiales, 1 queso gourmet y 1 tostada especial, verduras, mermelada, miel y fruta de temporada (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

TABLA LA PROSCIUTTERIA 10,90 (a persona)

Degustación de embutidos, quesos, tostadas y verduras, mermeladas y frutas de temporada. (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ AÑÁDELO A TU TABLA ~

Pan sin Gluten (6.10.11.13) + 2,00 - Burrata (7) + 5,00
Mozzarella con leche de Búfala (7) + 5,00



+3,00
Cesta
de Pan
Calientes

TABLAS ESPECIALES Y TOSTADAS CALIENTES

- ♦ Tabla de Jamón “La Prosciutteria” (1)..... 8,00
- ♦ Tabla ORGASMO DE EMBUTIDOS (1.7.8)..... 14,00
Jamón “La Prosciutteria”, Sbriciolona, Jamón de Parma DOP, Tocino Sazonado, Lardo de Colonnata IGP, Mortadela Bologna IGP
- ♦ Tabla ORGASMO DE QUESOS (1.3.7.8.12)..... 15,00
6 tipos (2 piezas por tipo) incluyendo Pecorinos y Quesos Especiales de Vaca, acompañados de Mermelada, Miel y Fruta
- ♦ Tostadas de Hígado Toscano 5 pz. (1.4.7.9.10.12).. 7,00
- ♦ Tabla de Embutidos Españoles (1.6.7.8)..... 10,00
Jamon Pata Negra, Morcilla Cular, Chorizo Iberico Lomo Cular
- ♦ Jamon de Bellota Iberico (Pata Negra) (1).. 14,00
- ♦ JAMÓN ESPECIAL CORTADO A CUCHILLO DEL DÍA (pregunta qué cortamos hoy) (1)..... de 6,50 a 12,00
- ♦ Tostadas de Lardo de Colonnata IGP y miel 6 pz. (1)..... 7,00

ESPECIALIDADES CON EMBUTIDOS LOCALES

SCHIACCIATE:

- 16. Sòlo Mortadela Bologna IGP (1.7.8)..... 6,50
- 17. Mortadela Bologna IGP, Burrata, Pesto de Pistacho (1.7.8)..... 9,50
- 18. Jamón de Parma DOP, Crema con base de ricota y hierbas aromáticas, Grana Padano DOP, Ensalada (1.3.7)..... 8,00
- 19. Jamón de Parma DOP, Taleggio DOP, Salsa de Setas Salteadas, Semillas de Girasol (1.7)..... 8,00
- 20. Salchichón Rosa, Salsa con base de Gorgonzola DOP aromatizado con trufa, Mermelada de Naranja (1.7)..... 7,00
- 21. Culatello curado con corteza, Grana Padano DOP, Glaseado Balsámico, Confitura Extra de Higos (1.3.7.12)..... 9,00

OTRAS DELICIAS:

- 22. CARPACCIO (1.7)..... 13,00
Jamón de Parma DOP, Burrata, Confitura Extra de Higos, Ensalada y Grissini al Orégano
- 23. TABLA EMILIA (1.7)..... 12,00
Mortadela Bologna IGP, Culatello curado con corteza y Salchichón Rosa

- En caso de alergias pida al personal la lista de alérgenos - Disponemos de pan sin gluten Vegetariano

CONTINÚA DETRÁS