



WIFI

# LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti



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

## I TAGLIERI PIÙ FAMOSI D'ITALIA

~ SERVITI DAL NOSTRO PANE SIAPO FIORENTINO ~

### **MOLTO TIPICO** 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)

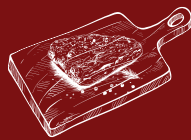
Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure, confettura e frutta di stagione (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ 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



Schiacciata calda + 2,50

## SCHIACCIATE SPECIALI

16. Crudo "La Prosciutteria", Mozzarella con latte di Bufala, Pesto di Pistacchio, Lattuga (1.7.8.5))..... 9,00
17. briciolona, Pecorino, Salsa Carciofi e Lime, Semi di Sesamo (1.7.9.10.11.12)..... 7,00
18. Capocollo, Taleggio DOP, Salsa di Peperoni, Mandorle Tostate (1.7.8.9.10.12) ..... 8,00
19. Soppressata, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Marmellata di Mandarino o Arancia (1.7.12)..... 6,50
20. Salame di Cinghiale, Porri Secchi, Crema di Olive Nere (1.8))..... 8,00
21. Lampredotto ai Porri (1.12)..... 6,50

## CARPACCI E INSALATE

**CARPACCIO DE LA PROSCIUTTERIA** (1.7).....12,00  
Crudo La Prosciutteria, Melone, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata, Grissini all'Origano

**BLACK ANGUS AFFUMICATO** (1.3.7.11).....14,00  
con Verdure, 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

**INSALATA LA PRELIBATA** (1.7.8.12) .....10,00  
Insalata, Pecorino, Verdure, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate, Mosto Cotto, Olio EVO, Fior di Sale

## I VINI DEL MESE

SCOPRI LA NOSTRA ENOTECA IN ESPOSIZIONE

- |                                                                    |       |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| ◆ Prosecco Millesimato DOC, La Prosciutteria (FI).....             | 5,00  | 20,00 |
| ◆ Franciacorta Saten DOCG, Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS)..... | 7,00  | 33,00 |
| ◆ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (FI).....                  | 5,50  | 22,00 |
| ◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fatt. di Piazzano (FI).....    | 6,50  | 25,00 |
| ◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI).....        | 6,50  | 24,00 |
| ◆ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI).....           | 10,00 | 40,00 |
| ◆ Nobile di Montepulciano DOCG, Cantina Del Giusto (SI).....       | 7,50  | 30,00 |
| ◆ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI).....             | 9,00  | 36,00 |
| ◆ Vino della Casa Bianco o Rosso, Renascimentho (FI).....          | 4,00  | 12,00 |



## — TAGLIERI SPECIALI —

- ◆ Tagliere Crudo "La Prosciutteria" (1).....8,00
- ◆ Tagliere ORGASMO DI SALUMI (1.7.8) **PER VERI CARNIVORI** .....14,00  
Crudo "La Prosciutteria", Sbriciolona, Salume di Cinghiale, 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 Confeitura, Miele e Frutta
- ◆ Tagliere GRANDE PENNELLO (Mix di Cinghiale)..... 13,00
- ◆ Jabugo de Bellota (Pata Negra) stagionato 3 anni (1)..... 14,00
- ◆ Crostini di Lardo di Colonnata IGP e Miele 6 pz. (1)..... 7,00
- ◆ Crostini di Fegatini Toscani 5 pz. (1.4.7.9.10.12) **MOLTO TIPICO** ..... 6,00

## SCHIACCIATE TOSCANE

- LA 1 Solo Porchetta (1) ..... 7,00
- LA 2 Porchetta, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate (1.7.8) ..... 9,00
- LA 15 Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio (1.7.8.5)) **BEST SELLER** ..... 9,50
- LA 4 Crudo "La Prosciutteria", Pecorino (1.7) ..... 7,00
- LA 5 Sbriciolona, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Pomodori Secchi (1.7)..... 7,00
- LA 3 Porchetta, Friarielli, Salsa Piccante (1) ..... 8,00
- LA 6 Salame Toscano, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Verdure (1.7.8) ..... 7,00
- LA 7 Ventricina Piccante, Friarielli, Pomodori Secchi (1) ..... 7,00
- LA 8 Pancetta Stagionata, Friarielli, Salsa di Peperoni (1.7.9.10.12) .... 6,50
- LA 10 Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miele, Mandorle Tostate (1.7.8) ..... 7,50
- LA 11 Salame d'Asino, Taleggio DOP, Crema di Olive Nere, Girasole (1.7.8) ..... 8,00
- LA 12 Cotto alle Erbe, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata (1.7) ..... 8,00
- 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 14 Verdure, Pomodori Secchi, Salsa di Funghi, Insalata (1.8) 7,00

~ AGGIUNGI ALLA TUA SCHIACCIATA ~

Pesto di Pistacchio (5.8) + 2,00

Burrata (7) + 2,50

Mozzarella con latte di Bufala (7) + 2,50

## 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
- Trippa alla Fiorentina o Lampredotto ai porri (9.12).....8,00
- Tagliata di Porchetta con Pomodori secchi e Mandorle Tostate (1.8).... 10,00

CAFFÈ 1,20 ◆ ACQUA 1,80 ◆ BIBITE 3,00

BIRRE COMMERCIALI (1) DA 4,00 ◆ BIRRE TOSCANE ARTIGIANALI 6,00

IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE  
DISPONIAMO DI PANE GLUTEN FREE - VEGETARIANO



WIFI

# 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 PLATTER

~ SERVED WITH OUR FLORENTINE BREAD ~

VERY TYPICAL

### 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)

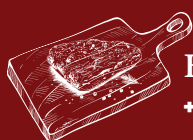
Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and vegetables, jam and seasonal fruit (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ 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



Hot Schiacciata + 2,50

## SPECIAL SCHIACCIATE

16. Raw Ham of "La Prosciutteria", Mozzarella with Buffalo milk, Pistachio Pesto, Lettuce [1.7.8.(5)]..... 9,00
17. Tuscan fennel salami (Sbriciolona), Pecorino cheese, Artichoke and Lime Sauce, Sesame seeds (1.7.9.10.11.12)..... 7,00
18. Dry-cured pork neck (Capocollo), Taleggio PDO cheese, Pepper Sauce, Toasted Almonds (1.7.8.9.10.12) ..... 8,00
19. Tuscan pork terrine (Soprassata), Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Tangerin or Orange Marmalade (1.7.12) 6,50
20. Wild Boar Salami, Dried Tomatoes, Black Olives Cream [1.(8)]..... 8,00
21. Lampredotto with Leeks (1.12)..... 6,50

## CARPACCIO & SALADS

**LA PROSCIUTTERIA CARPACCIO** (1.7)..... 12,00  
Raw Ham of La Prosciutteria, Melon, Mozzarella with Buffalo milk, 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

**SALAD LA PRELIBATA** (1.7.8.12) ..... 10,00  
Salad, Pecorino cheese, Vegetables, Dried tomatoes, Toasted Almonds, Cooked wine must, EVO Oil, Salt

## WINES OF THE MONTH

DISCOVER OUR WINE CELLAR ON DISPLAY



- ◆ Prosecco Millesimato DOC, La Prosciutteria (FI)..... 5,00 20,00
- ◆ Franciacorta Saten DOCG, Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS)..... 7,00 33,00
- ◆ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (FI)..... 5,50 22,00
- ◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fatt. di Piazzano (FI)..... 6,50 25,00
- ◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI)..... 6,50 24,00
- ◆ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI)..... 10,00 40,00
- ◆ Nobile di Montepulciano DOCG, Cantina Del Giusto (SI)..... 7,50 30,00
- ◆ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)..... 9,00 36,00
- ◆ Red or White House Wine, Renascimentho (FI)..... 4,00 12,00

## SPECIAL TAGLIERI

- ◆ Cured Ham of "La Prosciutteria" (1)..... 8,00
- ◆ Special MIXED MEATS (1.7.8) **FOR TRUE CARNIVORES** ..... 14,00  
Raw Ham of "La Prosciutteria", Sbriciolona, Wild Boar Salami, 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
- ◆ GRANDE PENNELLO (Wild Boar Mix)..... 13,00
- ◆ Jabugo de Bellota (Pata Negra) aged 3 years (1)..... 14,00
- ◆ Croutons of Lardo of Colonnata PGI and Honey 6 pz. (1).... 7,00
- ◆ Tuscan Liver Croutons 5 pz. (1.4.7.9.10.12) **VERY TYPICAL** ..... 6,00

## TUSCAN SCHIACCIATE

- THE 1** Only Traditional Italian roasted pork (1) ..... 7,00
- THE 2** Roasted pork, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried Tomatoes, Toasted Almonds (1.7.8) ..... 9,00
- THE 15** Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese, Pistachio Pesto [1.7.8.(5)] **BEST SELLER** ..... 9,50
- THE 4** Raw ham of "La Prosciutteria", Pecorino cheese (1.7) ..... 7,00
- THE 5** Tuscan fennel salami (Sbriciolona), Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Dried tomatoes (1.7)..... 7,00
- THE 3** Roasted pork, Friarielli, Spicy Sauce (1) ..... 8,00
- THE 6** Tuscan Salami, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Vegetables (1.7.8)..... 7,00
- THE 7** Spicy Ventricina, Friarielli, Dried Tomatoes (1) ..... 7,00
- THE 8** Seasoned Pancetta, Friarielli, Pepper Sauce (1.7.9.10.12) ..... 6,50
- THE 10** Lardo of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey, Toasted Almonds (1.7.8) ..... 7,50
- THE 11** Donkey Salami, Taleggio PDO cheese, Black Olives Cream, Sunflower seeds (1.7.8) ..... 8,00
- THE 12** Cooked Ham with Herbs, Fresh Tomatoes, Mozzarella with Buffalo milk, Salad(1.7) ..... 8,00
- THE 13** Smoked Black Angus, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Salad, Balsamic Glaze, Sesame seeds (1.7.11.12).... 9,00
- ◆ **THE 14** Vegetables, Dried Tomatoes, Mushrooms Sauce, Salad (1.8) 7,00

~ ADD TO YOUR SCHIACCIATA ~

Pistachio Pesto (5.8) + 2,00

Burrata cheese (7) + 2,50

Mozzarella with Buffalo milk (7) + 2,50

## 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 & Tomatoes Soup or Ribollita Vegan Soup (1.9).... 9,00
- Florentine Tripe or Lampredotto with Leeks (9.12)..... 8,00
- Porchetta Roasted Pork with Dried Tomatos & Almonds (1.8)..... 10,00

COFFEE 1,20 ◆ WATER 1,80 ◆ SOFT DRINKS 3,00

COMMERCIAL BEERS (1) FROM 4,00 ◆ ARTISANAL TUSCAN BEERS 6,00

IN CASE OF ALLERGIES, ASK THE STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS  
WE HAVE GLUTEN FREE BREAD - VEGETARIAN



WIFI

# LA PROSCIUTTERIA

Directement de notre entreprise dans le Chianti



CAVES ET TAVERNE RENASCIMENTHO • UNE MAISON FONDÉE À FLORENCE PAR DARIO LEONCINI

## LES PLANCHES LES PLUS CÉLÈBRES D'ITALIE

~ SERVI AVEC NOTRE PAIN TYPIQUE FLORENTIN ~

TRÈS  
TYPIQUE

### PLANCHE GOURMAND 15,90 (par personne)

4 types de charcuterie, 3 types de fromages, 3 types de crostini, 2 charcuteries spéciales, 1 fromage gourmet et 1 crostini spécial, petits légumes, confiture, miel et fruits de saison (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

### PLANCHE LA PROSCIUTTERIA 10,90 (par personne)

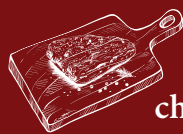
Dégustation de charcuterie, fromages, crostini et petits légumes, confiture et fruits de saison (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ AJOUTEZ À VOTRE PLANCHE ~

Pain Sans Gluten (6.10.11.13) + 2,00

Burrata (7) + 5,00

Mozzarella au lait de Bufflonne (7) + 5,00



Schiacciata  
chaude + 2,50

## SCHIACCIATE SPÉCIALES

16. Jambon cru "La Prosciutteria", Mozzarella au lait de Bufflonne, Pesto de pistache, Laitue [1.7.8.(5)]..... 9,00
17. Sbriciolona, Pecorino, Crème d'Artichauts et Citron vert, Graines de Sésame (1.7.9.10.11.12)..... 7,00
18. Capocollo, Taleggio AOP, Sauce aux Poivrons, Amandes grillées (1.7.8.9.10.12) ..... 8,00
19. Sopressata, Crème à base de Gorgonzola AOP aromatisée à la truffe, Confiture de Mandarine ou d'Orange (1.7.12)..... 6,50
20. Saucisson de Sanglier, Tomates séchées, Crème d'Oliviers noires [1.(8)]..... 8,00
21. Lampredotto aux Poireaux (1.12)..... 6,50

## CARPACCIO ET SALADES

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

Jambon cru "La Prosciutteria", Melon, Mozzarella au lait de Bufflonne, Salade, Gressins à l'origan

### BLACK ANGUS FUMÉ (1.3.7.11)..... 14,00

avec Légumes, Grana Padano AOP, Crème à base de Ricotta et fines herbes, Graines de Sésame, Huile OVE, Origan, Salade, Gressins à l'origan

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

avec Grana Padano AOP, Salade, Gressins à l'origan

### CAPRESE LA PROSCIUTTERIA (1.7.8)..... 9,00

Mozzarella au lait de Bufflonne, Tomate fraîche et Pesto de Pistache

### SALADE "LA PRELIBATA" (1.7.8.12) ..... 10,00

Salade, Pecorino, Légumes, Tomates séchées, Amandes grillées, Moût cuit, Huile OVE, Fleur de Sel

## LES VINS DU MOIS

DÉCOUVREZ NOTRE CAVE À VIN EN EXPOSITION



- |                                                                  |       |       |
|------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| ◆ Prosecco Millesimato DOC, La Prosciutteria (FI).....           | 5,00  | 20,00 |
| ◆ Franciacorta Saten DOCG, Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS)... | 7,00  | 33,00 |
| ◆ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (FI).....                | 5,50  | 22,00 |
| ◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fatt. di Piazzano (FI)....   | 6,50  | 25,00 |
| ◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI).....      | 6,50  | 24,00 |
| ◆ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI).....         | 10,00 | 40,00 |
| ◆ Nobile di Montepulciano DOCG, Cantina Del Giusto (SI).....     | 7,50  | 30,00 |
| ◆ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI).....           | 9,00  | 36,00 |
| ◆ Vin Rouge ou Blanc de la Maisonn, Renascimentho (FI).....      | 4,00  | 12,00 |

## — PLANCHES SPÉCIALES —

- ◆ Planche de jambon cru "La Prosciutteria" (1)..... 8,00
- ◆ Planche ORGASME DE CHARCUTERIE (1.7.8) **POUR VRAIS CARNIVORES** ..14,00  
Jambon cru "La Prosciutteria", Sbriciolona (saucisson toscan aux graines de fenouil), saucisson de sanglier, pancetta affinée, Lardo di Colonnata IGP, mortadelle de Bologne IGP
- ◆ Planche ORGASME DE FROMAGES (1.3.7.8.12)..... 15,00  
6 variétés (2 pc. chacune) de pecorini et fromages spéciaux de vache, accompagnés de confiture, miel et fruits
- ◆ Planche GRAND SAUVAGE (mélange de charcuterie de sanglier) 13,00
- ◆ Jabugo de Bellota (Pata Negra) Affiné 3 ans (1)..... 14,00
- ◆ Crostini au Lardo di Colonnata IGP et miel - 6 pc. (1)..... 7,00
- ◆ Crostini au pâté de foie toscan - 5 pc. (1.4.7.9.10.12) **TRÈS TYPIQUE** 6,00

## SCHIACCIATE TOSCANES

- LA 1 Uniquement de la Porchetta (1) ..... 7,00
- LA 2 Porchetta, Crème à base de Gorgonzola AOP aromatisée à la truffe, Tomates séchées, Amandes grillées (1.7.8) ..... 9,00
- LA 15 Mortadelle de Bologne IGP, Burrata, Pesto de Pistache [1.7.8.(5)] **BEST SELLER** ..... 9,50
- LA 4 Jambon cru "La Prosciutteria", Pecorino (1.7)..... 7,00
- LA 5 Sbriciolona, Crème à base de Ricotta et fines herbes, Tomates séchées (1.7)..... 7,00
- LA 3 Porchetta, Friarielli, Sauce Piquante (1)..... 8,00
- LA 6 Saucisson Toscan, Crème à base de Gorgonzola AOP aromatisée à la Truffe, Petits légumes (1.7.8) ..... 7,00
- LA 7 Ventricina Piquante, Friarielli, Tomates séchées (1) ..... 7,00
- LA 8 Pancetta affinée, Friarielli, Sauce aux Poivrons (1.7.9.10.12) .... 6,50
- LA 10 Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miel, Amandes grillées (1.7.8) ..... 7,50
- LA 11 Saucisson d'Âne, Taleggio AOP, Crème d'olives noires, Tournesol (1.7.8) ..... 8,00
- LA 12 Jambon cuit aux herbes, Tomate fraîche, Mozzarella au lait de bufflonne, Salade (1.7)..... 8,00
- LA 13 Black Angus fumé, Crème à base de Ricotta et fines herbes, Salade, Glaçage au balsamique, Graines de Sésame (1.7.11.12) ..... 9,00
- ◆ LA 14 Légumes, Tomates séchées, Sauce aux Champignons, Salade (1.8)..... 7,00

~ AJOUTEZ À VOTRE SCHIACCIATA ~

Pesto de Pistache (5.8)  
+ 2,00

Burrata (7)  
+ 2,50

Mozzarella au lait  
de Bufflonne (7) + 2,50

## PLATS CHAUDS

- Lasagnes à la Bolognaise (1.3.7.9.12)..... 10,00
- Pappardelle au Ragoût de Sanglier (1.3.9.12)..... 12,00
- ◆ Soupe toscane épaisse au pain et à la tomate ou Soupe toscane aux légumes, haricots et pain (1.9)..... 9,00
- Tripes à la Florentine ou Lampredotto aux Poireaux (9.12)..... 8,00
- Tagliata de Porchetta avec Tomates séchées, Amandes (1.8).... 10,00

CAFÉ 1,20 ◆ EAU 1,80 ◆ BOISSONS 3,00 ◆ BIÈRES COMMERCIALES (1) DES 4,00 ◆ BIÈRES ARTISANALES TOSCANES 6,00

EN CAS D'ALLERGIES, DEMANDER LA LISTE DES ALLERGÈNES AU PERSONNEL  
NOUS DISPOSONS DE PAIN SANS GLUTEN - VÉGÉTARIEN



WIFI

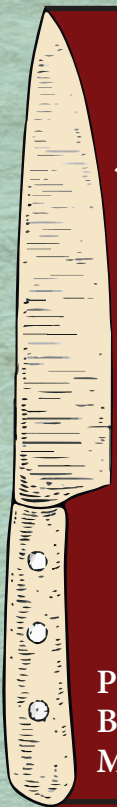
# LA PROSCIUTTERIA

Directamente desde nuestra empresa en Chianti



BODEGA Y TABERNA RENASCIMENTHO - UNA CASA FUNDADA EN FLORENCIA POR DARIO LEONCINI





## LAS TABLAS MÁS FAMOSAS DE ITALIA

~ SERVIDO CON NUESTRO PAN TÍPICO FLORENTINO ~

MUY TÍPICO

**TABLA GOURMET 15,90** (por persona)

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

**TABLA LA PROSCIUTTERIA 10,90** (por persona)

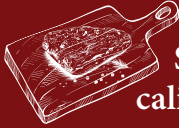
Degustación de embutidos, quesos, crostini y verduritas, mermelada y fruta de temporada (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ **AÑADE A TU TABLA** ~

Pan Sin Gluten (6.10.11.13) + **2,00**

Burrata (7) + **5,00**

Mozzarella con leche de Búfala (7) + **5,00**



**Schiacciata  
caliente + 2,50**

| SCHIACCIATE ESPECIALES |                                                                                                                  |      |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 16.                    | Jamón curado “La Prosciutteria”, Mozzarella con leche de Búfala, Pesto de Pistacho, Lechuga [1.7.8.(5)].....     | 9,00 |
| 17.                    | Sbriciolona, Pecorino, Crema de Alcachofas y Lima, Semillas de Sésamo (1.7.9.10.11.12).....                      | 7,00 |
| 18.                    | Capocollo, Taleggio DOP, Salsa de Pimientos, Almendras tostadas (1.7.8.9.10.12) .....                            | 8,00 |
| 19.                    | Soprassata, Crema a base de Gorgonzola DOP aromatizada con trufa, Mermelada de Mandarina o Naranja (1.7.12)..... | 6,50 |
| 20.                    | Embutido de Jabalí, Tomates secos, Crema de Aceitunas negras [1.(8)].....                                        | 8,00 |
| 21.                    | Lampredotto con Puerros (1.12).....                                                                              | 6,50 |

| CARPACCIOS Y ENSALADES                                                                                                                                       |  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| <b>CARPACCIO LA PROSCIUTTERIA</b> (1.7).....                                                                                                                 |  | 12,00 |
| Jamón curado “La Prosciutteria”, Melón, Mozzarella con leche de Búfala, Ensalada, Palitos de pan con orégano                                                 |  |       |
| <b>BLACK ANGUS AHUMADO</b> (1.3.7.11).....                                                                                                                   |  | 14,00 |
| con Verduras, Grana Padano DOP, Crema a base de Ricotta y hierbas aromáticas, Semillas de Sésamo, Aceite AOVE, Orégano, Ensalada, Palitos de pan con orégano |  |       |
| <b>BRESAOLA</b> (1.3.7).....                                                                                                                                 |  | 9,00  |
| con Grana Padano DOP, Ensalada, Palitos de pan con orégano                                                                                                   |  |       |
|  <b>CAPRESE LA PROSCIUTTERIA</b> (1.7.8).....                               |  | 9,00  |
| Mozzarella con leche de Búfala, Tomate fresco y Pesto de Pistacho                                                                                            |  |       |
|  <b>ENSALADE “LA PRELIBATA”</b> (1.7.8.12) .....                            |  | 10,00 |
| Ensalada, Pecorino, Verduras, Tomates secos, Almendras tostadas, Mosto cocido, Aceite AOVE, Sal                                                              |  |       |

| LOS VINOS DEL MES                     |                                                                |                                                                                     |                                                                                      |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| DESCUBRE NUESTRA BODEGA EN EXPOSICIÓN |                                                                |                                                                                     |                                                                                      |
|                                       |                                                                |  |  |
| ♦                                     | Prosecco Millesimato DOC, La Prosciutteria (FI).....           | 5,00                                                                                | 20,00                                                                                |
| ♦                                     | Franciacorta Saten DOCG, Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS)... | 7,00                                                                                | 33,00                                                                                |
| ♦                                     | Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (FI).....                | 5,50                                                                                | 22,00                                                                                |
| ♦                                     | Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fatt. di Piazzano (FI)....   | 6,50                                                                                | 25,00                                                                                |
| ♦                                     | Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI).....      | 6,50                                                                                | 24,00                                                                                |
| ♦                                     | Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI).....         | 10,00                                                                               | 40,00                                                                                |
| ♦                                     | Nobile di Montepulciano DOCG, Cantina Del Giusto (SI).....     | 7,50                                                                                | 30,00                                                                                |
| ♦                                     | Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI).....           | 9,00                                                                                | 36,00                                                                                |
| ♦                                     | Vino Tinto o Blanco de la Casa, Renascimentho (FI).....        | 4,00                                                                                | 12,00                                                                                |

| — TABLAS ESPECIALES —                                                                                                              |                                                                            |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------|
| ♦                                                                                                                                  | Tabla de jamón curado “La Prosciutteria” (1).....                          | 8,00  |
| ♦                                                                                                                                  | Tabla <b>ORGASMO DE EMBUTIDOS</b> (1.7.8) <b>PARA CARNÍVOROS</b> .....     | 14,00 |
| Jamón curado “La Prosciutteria”, Sbriciolona, Embutido de Jabalí, Panceta Curada, Lardo de Colonnata IGP, Mortadela de Bologna IGP |                                                                            |       |
|                                                 | Tabla <b>ORGASMO DE QUESOS</b> (1.3.7.8.12).....                           | 15,00 |
| 6 tipos (2 pz. por tipo) entre pecorinos y quesos especiales de vaca, acompañados de mermelada, miel y fruta                       |                                                                            |       |
| ♦                                                                                                                                  | Tabla <b>GRAN SALVAJE</b> (Mezcla de Jabalí).....                          | 13,00 |
| ♦                                                                                                                                  | Jabugo de Bellota (Pata Negra) curado 3 años (1).....                      | 14,00 |
| ♦                                                                                                                                  | Crostini de Lardo de Colonnata IGP y miel (6 uds.) (1).....                | 7,00  |
| ♦                                                                                                                                  | Crostini de hígado toscano (5 uds.) (1.4.7.9.10.12) <b>MUY TÍPICO</b> .... | 6,00  |

| SCHIACCIATE TOSCANAS                                                                  |                                                                                                                            |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>LA 1</b>                                                                           | Sòlo Porchetta (1) .....                                                                                                   | 7,00 |
| <b>LA 2</b>                                                                           | Porchetta, Salsa a base de Gorgonzola DOP aromatizada con trufa, Tomates secos, Almendras tostadas (1.7.8) .....           | 9,00 |
| <b>LA 15</b>                                                                          | Mortadela de Bologna IGP, Burrata, Pesto de Pistacho [1.7.8.(5)] <b>BEST SELLER</b> .....                                  | 9,50 |
| <b>LA 4</b>                                                                           | Jamón curado “La Prosciutteria”, Pecorino (1.7) .....                                                                      | 7,00 |
| <b>LA 5</b>                                                                           | Sbriciolona, Crema con base de Ricota y hierbas aromáticas, Tomates seco (1.7).....                                        | 7,00 |
| <b>LA 3</b>                                                                           | Porchetta, Friarielli, Salsa Picante (1) .....                                                                             | 8,00 |
| <b>LA 6</b>                                                                           | Salchichòn Toscano, Salsa a base de Gorgonzola DOP aromatizada con trufa, Verduras (1.7.8) .....                           | 7,00 |
| <b>LA 7</b>                                                                           | Ventricina Picante, Friarielli, Tomates Seco (1) .....                                                                     | 7,00 |
| <b>LA 8</b>                                                                           | Tocino Sazonado, Friarielli, Salsa de Pimientos (1.7.9.10.12) ...                                                          | 6,50 |
| <b>LA 10</b>                                                                          | Lardo de Colonnata IGP, Queso de Oveja, Miel, Almendras Tostadas (1.7.8) .....                                             | 7,50 |
| <b>LA 11</b>                                                                          | Salchichòn de Burro, Taleggio DOP, Crema de Aceitunas negras, Semillas de Girasol (1.7.8) .....                            | 8,00 |
| <b>LA 12</b>                                                                          | Jamón cocido con hierbas, Tomates frescos, Mozzarella con leche de Búfala, Ensalada (1.7) .....                            | 8,00 |
| <b>LA 13</b>                                                                          | Black Angus Ahumado, Crema con base de Ricota y hierbas aromáticas, Ensalada, Glaseado Balsámico, Sésamo (1.7.11.12) ..... | 9,00 |
|  | <b>LA 14</b> Verduras, Tomates Secos, Salsa de Champiñones, Ensalada (1.8) .....                                           | 7,00 |

| ~ AÑADE A TU SCHIACCIATA ~ |               |                                           |
|----------------------------|---------------|-------------------------------------------|
| Pesto de Pistache (5.8)    | Burrata (7)   | Mozzarella con leche de Búfala (7) + 2,50 |
| + <b>2,00</b>              | + <b>2,50</b> |                                           |

| PLATOS CALIENTES                                                                      |                                                                                          |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Lasaña a la Boloñesa (1.3.7.9.12).....                                                |                                                                                          | 10,00 |
| Pappardelle al Ragù de Jabalí (1.3.9.12).....                                         |                                                                                          | 12,00 |
|  | Sopa toscana espesa de pan y tomate o Sopa toscana de verduras, alubias y pan (1.9)..... |       |
|                                                                                       |                                                                                          | 9,00  |
| Callos a la Florentina o Lampredotto con Puerros (9.12).....                          |                                                                                          | 8,00  |
| Tabla de Porchetta con Tomate secos, Almendras (1.8).....                             |                                                                                          | 10,00 |

|           |   |           |   |              |   |                                   |   |                                    |
|-----------|---|-----------|---|--------------|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| CAFE 1,20 | ♦ | AGUA 1,80 | ♦ | BEBIDAS 3,00 | ♦ | CERVEZAS COMERCIALES (1) DES 4,00 | ♦ | CERVEZAS ARTESANALES TOSCANAS 6,00 |
|-----------|---|-----------|---|--------------|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|

EN CASO DE ALERGIAS, SOLICITAR LA LISTA DE ALÉRGENOS AL PERSONAL  
DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN -  VEGETARIANO