

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

 SPRITZ ⁽¹²⁾
APEROL O SELECT O CAMPARI
5,00



CONNETTITI AL WIFI



**VINIAL
CALICE** ⁽¹²⁾

BOLLICINE

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

FRANCIACORTA DOCG BRUT
Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS) Flûte **6,50**

BIANCHI

BIANCO DELLA CASA - TREBBIANO
E MALVASIA - *Renascimentho (FI)* **3,50**

STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) **5,50**

SAUVIGNON DOC FRIULI
De Lorenzi (PN) **6,00**

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
RISERVA DOCG
Az. San Benedetto (SI) **7,00**

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

ROSSI

ROSSO DELLA CASA - SANGIOVESE
Renascimentho (FI) **3,50**

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) **8,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG - *Az. Ricci/Martocchia (SI)* **10,00**

MERLOT DELLE VENEZIE IGP
affinato in cemento - *La Costa (PD)* **5,50**

CHIANTI CLASSICO DOCG
GALLO NERO - *Renascimentho (FI)* **6,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Renascimentho (GR) **5,50**

VALPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE DOC
Azienda Madinelli (VR)
per La Prosciutteria **6,50**

 BIRRE ARTIGIANALI 6,00
TOSCANE ⁹⁹ "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 FORMAGGI, chiara al miele di castagno / DA SALUMI, ambrata, malti tostati

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

ACQUA MICROFILTRATA GRATUITA - COPERTO + 1,50€
- PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE -



LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti

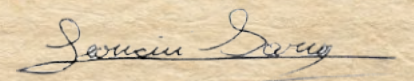
A PADOVA IN PIAZZA DEI SIGNORI, 5



Il sogno di mio nonno Dino era quello di vedere il frutto delle proprie fatiche "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!



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

I NOSTRI SPECIALI

CARPACCIO DI BLACK 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 Selezione di 6 tipi 15,00

(2 pz. per tipo) tra Pecorini e Formaggi Speciali di mucca con Confettura, Miele e Frutta (1,3,7,8,12)

ORGASMO DI SALUMI 14,00

Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto Veneto DOP, Sbriciolona, Pancetta Stagionata, Lardo di Colonnata IGP e Mortadella Bologna IGP (1,7,8)



PIATTI CALDI

PAPPARDELLE AL CINGHIALE (1,3,9,12) 12,00

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

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

TAGLIERE DI CRUDO "LA PROSCIUTTERIA" 8,00

Prodotto 100% Italiano stagionato + Grissini di schiacciata all'origano (1,3,7,8,12)

PROSCIUTTO AL COLTELLO DEL GIORNO (1) (chiedi cosa affettiamo oggi) da 6,50 a 14,00

CROSTINI CON 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 (1,7,8,12)

INSALATA LA CAPRESE 9,00

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

RIBOLLITA (1,9) 9,00

Zuppa fiorentina a base di pane, verdure, legumi e cavolo nero

PAPPA AL POMODORO TARTUFATA (1,9) 10,00

Tipico piatto fiorentino con pane raffermo, pomodoro fresco, aglio, basilico e... con quel tocco in più

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 7 con Salame ventricina piccante, Friarielli e Pomodori secchi (1) 7,50

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

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

LA 13 con Black 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 (1,8) 7,00

LA 15 con Mortadella Bologna IGP, Burrata e Pesto di Pistacchio (1,7,8,(5)) 9,50

LA 16 con Tacchino, Taleggio DOP, Crema di olive nere e Semi di girasole (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

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 (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



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

SPECIAL PADOVA

SPECIAL PADUA 9,00

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

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

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

SCHIACCIATA SOPPRESSA VENETA (1,7) 7,50

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

SPECIALE PORCHETTA

LA 18 TAGLIATA DI PORCHETTA 8,00

LA 19 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

LA 3 SCHIACCIATA CON PORCHETTA (1) 8,00

con Friarielli e Salsa piccante

SPRITZ⁽¹²⁾

APEROL OR SELECT OR CAMPARI
5,00



WINES BY THE GLASS⁽¹²⁾

BUBBLES

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

FRANCIACORTA DOCG BRUT
Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS) Flûte **6,50**

WHITE WINES

HOUSE WHITE WINE - TREBBIANO
E MALVASIA *Renascimentho (FI)* **3,50**

STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) **5,50**

SAUVIGNON DOC FRIULI
De Lorenzi (PN) **6,00**

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
RISERVA DOCG
Az. San Benedetto (SI) **7,00**

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

RED WINES

HOUSE RED WINE - SANGIOVESE
Renascimentho (FI) **3,50**

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) **8,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG - *Az. Ricci/Martoccia (SI)* **10,00**

MERLOT DELLE VENEZIE IGP
aged in concrete - *La Costa (PD)* **5,50**

CHIANTI CLASSICO DOCG
GALLO NERO - *Renascimentho (FI)* **6,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Renascimentho (GR) **5,50**

VALPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE DOC
Azienda Madinelli (VR)
per La Prosciutteria **6,50**



ARTISANAL BEERS⁹⁹ "LA PROSCIUTTERIA"⁽¹⁾

THE RED, amber with jasmine flowers / THE GREEN, citrusy peaty blanche
THE YELLOW, clear fruity Belgian style / THE PURPLE, English stout
FROM CHEESES, clear with chestnut honey/ FROM SALAMI, amber, roasted malts

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

FREE MICROFILTERED WATER - COVER CHARGE + 1,50€
- FOR THE ALLERGEN LIST, PLEASE ASK THE STAFF -



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!

Dino 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

OUR SPECIALS

SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO 14,00

with Salad, Vegetables, Grana Padano cheese PDO, Crouton 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 cheese PDO, EVO oil, Lemon and Oregano breadsticks (1.3.7)

SPECIAL MIXED CHEESE Selection of 6 types 15,00

(2 pcs. per type) of Pecorino and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruit (1.3.7.8.12)

SPECIAL MIXED MEATS 14,00

Raw Ham of "La Prosciutteria", Veneto PDO ham, Sbriciolona, Seasoned Pancetta, Lardo of Colonnata PGI and Mortadella Bologna PGI (1.7.8)



HOT DISHES

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR 12,00

(1.3.9.12)

GRANDMA'S LASAGNA 10,00

(1.3.7.9.12)

THESE TYPICAL FLORENTINE DISHES ARE PRODUCED BY A SMALL ARTISAN WORKSHOP FOLLOWING OUR RECIPES. THIS IS A FRESH PRODUCT, NOT FROZEN AND WITHOUT PRESERVATIVES.

TUSCAN SCHIACCIATE

THE 4 with Raw Ham of "La Prosciutteria" and Pecorino cheese (1.7) 7,00

THE 5 with Sbriciolona, Cream made with Ricotta and herbs aromatic and Dried tomatoes (1.7) 6,50

THE 7 with Spicy ventricina salami, Friarielli and Dried tomatoes (1) 7,50

THE 10 with Lardo of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey and Toasted Almonds (1.7.8) 7,50

THE 12 with Cooked ham with herbs, Fresh Tomatoes Mozzarella with Buffalo milk and Salad (1.7) 8,00

DISH OF HAM "LA PROSCIUTTERIA" 8,00

100% Italian Product Seasoned + Schiacciatina breadsticks with oregano (1.3.7.8.12)

SLICED HAM OF THE DAY (1) (ask what we are cutting today) from 6,50 to 14,00

CROUTONS WITH LARDO OF COLONNATA PGI 6 PCS. 7,00

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 (1.7.8.12)

SALAD LA CAPRESE 9,00

Salad with Mozzarella with Buffalo milk, Fresh tomatoes and Pistachio Pesto (7.8)

REBOILED SOUP (1.9) 9,00

Florentine soup made with bread, vegetables, legumes and black cabbage

TRUFFLE TOMATOE BREAD SOUP (1.9) 10,00

Typical Florentine dish with stale bread, fresh tomato, garlic, basil and... with that extra touch!

THE 13 with Smoked Black Angus, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Sesame seeds, Salad and Balsamic Glaze (1.7.11.12) 8,00

THE 14 with Vegetables, Dried tomatoes, Sautéed mushrooms Sauce and Salad (1.8) 7,00

THE 15 with Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese and Pistachio Pesto [1.7.8.(5)] 9,50

THE 16 with Turkey, Taleggio PDO cheese, Black Olives Cream and Sunflower seeds [1.(8)] 7,00

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

ADD TO YOUR SCHIACCIATA

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

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)

CHOPPING BOARD LA PROSCIUTTERIA 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



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

SPECIAL PADOVA

SPECIAL PADUA 9,00

Tasting of Veneto PDO Ham, Donkey Salami and Soppressa Veneta

SCHIACCIATA WITH PROSCIUTTO VENETO PDO (1.7) 8,00

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

SCHIACCIATA SOPPRESSA VENETA (1.7) 7,50

with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle and Vegetables

SPECIALE PORCHETTA

THE 18 SLICED PORCHETTA 8,00

THE 19 SLICED PORCHETTA (8) 10,00

with Dried tomatoes and Toasted almonds

THE 1 SCHIACCIATA WITH PORCHETTA (1) 7,00

THE 2 SCHIACCIATA WITH PORCHETTA (1.7.8.12) 9,00

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

THE 3 SCHIACCIATA WITH PORCHETTA (1) 8,00

with Friarielli and Spicy sauce

 SPRITZ⁽¹²⁾
APEROL OU SELECT OU CAMPARI
5,00



WIFI



**VINS AU
VERRE**⁽¹²⁾

MOSSEUX

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

FRANCIACORTA DOCG BRUT
 Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS) Flûte **6,50**

VINS BLANCS

BLANC DE LA MAISON
 Renascimentho (FI) Verre **3,50**

STRONZETTA - CHARDONNAY
 Renascimentho (FI) Verre **5,50**

SAUVIGNON DOC FRIULI
 De Lorenzi (PN) Verre **6,00**

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
 RISERVA DOCG
 Az. San Benedetto (SI) Verre **7,00**

VERMENTINO DI TOSCANA IGT
 Renascimentho (FI) Verre **5,50**

VINS ROUGES

ROUGES DE LA MAISON
 Renascimentho (FI) Verre **3,50**

BOLGHERI Rosso DOC
 Ferrari Iris (LI) Verre **8,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO
 DOCG - Az. Ricci/Martocchia (SI) Verre **10,00**

MERLOT DELLE VENEZIE IGP
 affinato in cemento - La Costa (PD) Verre **5,50**

CHIANTI CLASSICO DOCG
 GALLO NERO - Renascimentho (FI) Verre **6,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
 Renascimentho (GR) Verre **5,50**

VALPOLICELLA RIPASSO
 SUPERIORE DOC
 Azienda Madinelli (VR)
 per La Prosciutteria Verre **6,50**

 **BIÈRES ARTISANALES
TOSCANES "LA PROSCIUTTERIA"**⁽¹⁾ **6,00**

ROUGE, ambrée aux fleurs de jasmin / VERTE, blanche trouble aux agrumes
 JAUNE, blonde fruitée style belge / VIOLETTE, stout anglaise / DES FROMAGES,
 blonde au miel de châtaignier / DES CHARCUTERIE, ambrée aux malts torréfiés

CAFÉ **1,50** ♦ EAU **1,50** ♦ BOISSONS **3,00** ♦ BIÈRES COMMERCIALES⁽¹⁾ **da 4,00**

EAU MICROFILTRÉE GRATUITE — COUVERTS + 1,50 €

— POUR LA LISTE DES ALLERGÈNES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL —

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



**NOTRE
HISTOIRE**

Le rêve de mon grand-père Dino était de voir
 le fruit de son labeur arriver directement à la table
 de personnes capables de vraiment l'apprécier.

Je pense avoir réalisé ce rêve avec...

La Prosciutteria de Florence,
 née Via de' Neri, dans le quartier historique de Santa Croce, à deux pas
 du Musée des Uffizi. Elle est née dans le point de vente d'une petite
 entreprise familiale située dans la commune de Montespertoli.
 C'est en effet dans les collines du Chianti, où nous produisons du vin
 et de l'huile d'olive, que toute cette magie a commencé.

Aujourd'hui, de nombreux établissements en Italie arborent
 notre drapeau: symbole d'humour florentin et de goût toscan authentique.

Nous nous présentons comme un petit endroit chaleureux
 et sans prétention, où l'on mange bien,
 dans une ambiance conviviale et à un prix honnête !

Samuel D'Amico

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

NOS SPECIALITÉS

CARPACCIO DE BLACK ANGUS FUMÉ _____ 14,00

avec salade, petits légumes, Grana Padano AOP, crostino à la crème de ricotta et herbes aromatiques, graines de sésame, huile d'olive extra vierge, origan et gressins à l'origan (1.3.7.11)

CARPACCIO DE BRESAOLA _____ 10,00

avec salade, Grana Padano AOP, huile d'olive extra vierge, citron et gressins à l'origan (1.3.7)

ORGASME DE FROMAGES Sél. de 6 variétés _____ 15,00

(2 pcs. de chaque) de pecorino et fromages spéciaux de vache, accompagnés de confiture, miel et fruits (1.3.7.8.12)

ORGASME DE CHARCUTERIES _____ 14,00

Jambon cru "La Prosciutteria", jambon vénitien AOP, sbriciolona, pancetta affinée, lard de Colonnata IGP et mortadelle de Bologne IGP (1.7.8)



PLATS CHAUDS

PAPPARDELLE AU SANGLIER (1.3.9.12) _____ 12,00

LASAGNES DE GRAND-MÈRE (1.3.7.9.12) _____ 10,00

CES PLATS TYPIQUES FLORENTINS SONT PRÉPARÉS PAR UN PETIT ATELIER ARTISANAL SELON NOS RECETTES. ILS SONT FRAIS, NON SURGELÉS ET SANS CONSERVATEURS.

JAMBON CRU "LA PROSCIUTTERIA" _____ 8,00

Produit 100% italien affiné, accompagné de gressins à la schiacciata à l'origan (1.3.7.8.12)

JAMBON TRANCÉ AU COUTEAU DU JOUR (1) _____ de 6,50 à 14,00 (demandez le jambon du jour)

CROSTINI AU LARD DE COLONNATA IGP 6 PCS. _____ 7,00

Petites tartines au lard de Colonnata IGP et au miel (1)

CROSTINI DE FOIES TOSCAN 5 PCS. _____ 7,00

Tartines au classique pâté de foies de volaille selon notre tradition (1.4.7.9.10.12)

SALADE "LA PRÉLIBATA" _____ 9,00

Salade avec tomates séchées, pecorino, petits légumes, amandes grillées, moût cuit, huile d'olive extra vierge et fleur de sel (1.7.8.12)

SALADE "LA CAPRESE" _____ 9,00

Salade avec mozzarella de lait de bufflonne, tomates fraîches et pesto de pistache (7.8)

RIBOLLITA (1.9) _____ 9,00

Soupe florentine à base de pain rassis, légumes, légumineuses et chou noir

PAPPA AL POMODORO À LA TRUFFE (1.9) _____ 10,00

Plat typique florentin à base de pain rassis, tomates fraîches, ail, basilic... avec une touche de truffe!

SCHIACCIATE TOSCANE

LA 4 avec Jambon cru "La Prosciutteria" et pecorino (1.7) _____ 7,00

LA 5 avec Sbriciolona, crème de ricotta aux herbes aromatiques et tomates séchées (1.7) _____ 6,50

LA 7 avec Salame Ventricina piquant, friarielli (brocolis-raves) et tomates séchées (1) _____ 7,50

LA 10 avec Lard de Colonnata IGP, pecorino, miel et amandes grillées (1.7.8) _____ 7,50

LA 12 avec Jambon cuit aux herbes, tomates fraîches mozzarella au lait de bufflonne et salade (1.7) _____ 8,00

LA 13 avec Black Angus fumé, crème à la ricotta et aux herbes aromatiques, graines de sésame, salade et glaçage au vinaigre balsamique (1.7.11.12) _____ 8,00

LA 14 avec Légumes grillés, tomates séchées, sauce aux champignons sautés et salade (1.8) _____ 7,00

LA 15 avec Mortadelle de Bologne IGP, burrata et pesto de pistache (1.7.8.(5)) _____ 9,50

LA 16 avec Dinde, Taleggio AOP, crème d'olives noires et graines de tournesol (1.(8)) _____ 7,00

EN CAS DE RUPTURE DE PRODUITS FRAIS, LES SCHIACCIATE PEUVENT ÊTRE SURGELÉES OU CONGELÉES.

AJOUTEZ À LA GARNITURE DE LA SCHIACCIATA

Pesto de pistache (5.8) + 2,00 - Mozzarella au lait de bufflonne (7) + 2,50 - Burrata (7) + 2,50

LES PLANCHES LES PLUS CÉLÈBRES D'ITALIE

~ SERVIES AVEC PANIER DE PAIN FRAIS ~

PLANCHE GOURMET 15,90 (PAR PERSONNE)

4 types de charcuteries, 3 types de fromages, 3 types de crostini, 2 charcuteries spéciales, 1 fromage gourmet et 1 crostino 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 charcuteries, fromages, crostini, petits légumes, confiture et fruits de saison (1.6.7.8.9.10.11.12.13)



AJOUTEZ
À VOTRE PLANCHE



Panier de schiacciata chaude (1) + 3,00 - Pain sans gluten (6.10.11.13) + 2,00
Mozzarella au lait de bufflonne (7) + 5,00 - Burrata (7) + 5,00

SPÉCIAL PADOVA

SPÉCIAL PADOUE _____ 9,00

Dégustation de Jambon Vénitien AOP, salami d'âne et soppressa de Vénétie

SCHIACCIATA AU JAMBON

VÉNITIEN AOP (1.7) _____ 8,00

Avec crème de ricotta aux herbes aromatiques, miel et graines de tournesol

SCHIACCIATA À LA SOPPRESSA VÉNITIENNE (1.7) _____ 7,50

Avec crème au gorgonzola AOP parfumée à la truffe et légumes croquants

SPÉCIAL PORCHETTA

LA 18 TRANCHES DE PORCHETTA _____ 8,00

LA 19 TRANCHES DE PORCHETTA (8) _____ 10,00

avec tomates séchées et amandes grillées

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

LA 2 SCHIACCIATA À LA PORCHETTA (1.7.8.12) _____ 9,00

avec crème de gorgonzola AOP à la truffe, tomates séchées et amandes grillées

LA 3 SCHIACCIATA À LA PORCHETTA (1) _____ 8,00

avec brocolis-raves et sauce piquante



SPRITZ⁽¹²⁾

APEROL, SELECT ODER CAMPARI
5,00



WIFI



WEINE IM GLAS⁽¹²⁾

SCHAUMWEINE

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

FRANCIACORTA DOCG BRUT
Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS) Flöte **6,50**

WEISSWEINE

HAUSWEIN WEISS
Renascimentho (FI) **3,50**

STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) **5,50**

SAUVIGNON DOC FRIULI
De Lorenzi (PN) **6,00**

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
RISERVA DOCG
Az. San Benedetto (SI) **7,00**

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

ROTWEINE

HAUSWEIN ROT
Renascimentho (FI) **3,50**

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) **8,00**

BRUNELLO DI MONTALCINO
DOCG - *Az. Ricci/Martoccia (SI)* **10,00**

MERLOT DELLE VENEZIE IGP
aged in concrete - *La Costa (PD)* **5,50**

CHIANTI CLASSICO DOCG
GALLO NERO - *Renascimentho (FI)* **6,00**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
Renascimentho (GR) **5,50**

VALPOLICELLA RIPASSO
SUPERIORE DOC
Azienda Madinelli (VR)
per *La Prosciutteria* **6,50**



HANDWERKKLICHES BIER "LA PROSCIUTTERIA"⁽¹⁾ **6,00**

ROT, Amberbier mit Jasminblüten / GRÜN, Trübes, zitrusfrisches Blanche / GELB, Helles, fruchtiges Bier im belgischen Stil / VIOLETT, Englisches Stout / ZU KÄSE, Helles Bier mit Kastanienhonig / ZU WURSTWAREN, Bernsteinfarben mit gerösteten

KAFFEE **1,50** ♦ WASSER **1,50** ♦ ERFRISCHUNGSGETRÄNKE **3,00**
HANDELSÜBLICHE BIERE **ab 4,00**

GEFILTRERTES WASSER KOSTENLOS – GEDECK + 1,50 €
– FÜR DIE LISTE DER ALLERGENE WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS PERSONAL –

LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Company in the Chianti

IN PADOVA AT PIAZZA DEI SIGNORI, 5



Der Traum meines Großvaters Dino war es,
die Früchte seiner Arbeit direkt aus seinen Händen
auf den Tisch von Menschen zu bringen, die sie wirklich zu
schätzen wissen. Ich glaube, ich habe es mit...

La Prosciutteria in Florenz geschafft,
gegründet in der Via de' Neri, im historischen Viertel Santa Croce,
direkt neben dem Uffizien-Museum. Sie entstand als Verkaufsstelle
eines kleinen Familienbetriebs in der Gemeinde Montespertoli.

Denn in den Hügeln des Chianti, wo wir Wein und
Olivenöl produzieren, hat der Zauber seinen Anfang genommen.

Heute gibt es viele Lokale in ganz Italien, die unsere Flagge
hochhalten: ein Symbol für florentinischen Charme
und typisch toskanischen Geschmack. Wir sehen uns als diesen
besonderen Ort – gemütlich und ungezwungen, ohne Schnickschnack,
aber mit viel Geschmack und zu einem fairen Preis!

Giuseppe D'Amico

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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

GERÄUCHERTES BLACK ANGUS CARPACCIO 14,00

mit Salat, Gemüsewürfeln, Grana Padano g.U., Crostino mit Ricottacreme und Kräutern, Sesamsamen, nativem Olivenöl extra, Oregano und Oregano-Grissini (1.3.7.11)

CARPACCIO VON BRESAOLA 10,00

mit Salat, Grana Padano g.U., nativem Olivenöl extra, Zitrone und Oregano-Grissini (1.3.7)

KÄSEPLATTE Auswahl von 6 Sorten 15,00

(je 2 Stück) Zwischen Pecorino und speziellen Kuhkäsen mit Marmelade, Honig und Früchten (1.3.7.8.12)

WURSTWAREN-ORGASMUS 14,00

„La Prosciutteria“ Rohschinken, Schinken aus Venetien DOP, Sbriciolona, gepökelter Pancetta, Schmalz aus Colonnata IGP und Mortadella aus Bologna IGP (1.7.8)

ROHSCHINKENPLATTE „LA PROSCIUTTERIA“ 8,00

100 % italienisches, gereiftes Produkt mit Oregano-Schiacciata-Grissini (1.3.7.8.12)

MESSERGESCHNITTENER SCHINKEN DES TAGES (1) VON 6,50 bis 14,00

CROSTINI MIT LARDO DI COLONNATA G.G.A. 6 STÜCK 7,00

Kleine Brotscheiben mit Lardo di Colonnata g.g.A. und Honig (1)

CROSTINI MIT TOSKANISCHER LEBERPASTETE 5 STÜCK 7,00

Toskanische Crostini mit traditioneller Leberpastete (1.4.7.9.10.12)

SALAT „LA PRÉLIBATA“ 9,00

Salat mit getrockneten Tomaten, Pecorino, Gemüsewürfeln, gerösteten Mandeln, gekochtem Traubenmost, Olivenöl extra vergine und Fleur de Sel (1.7.8.12)

SALAT „CAPRESE“ 9,00

Salat mit Büffelmozzarella, frischen Tomaten und Pistazienpesto (7.8)

RIBOLLITA (1.9) 9,00

Florentinische Suppe mit altem Brot, Gemüse, Hülsenfrüchten und Schwarzkohl

TOMATEN-BROT SUPPE MIT TRÜFFEL (1.9) 10,00

Typisch florentinisches Gericht mit altbackenem Brot, frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum... und einem Hauch Trüffel!

WARMER GERICHTE

PAPPARDELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT (1.3.9.12) 12,00

GROSSMUTTERS LASAGNE (1.3.7.9.12) 10,00

DIESE TYPISCHEN FLORENTINER GERICHTE WERDEN IN EINER KLEINEN HANDWERKSWERKSTATT NACH UNSEREN REZEPTEN HERGESTELLT. ES HANDELT SICH UM EIN FRISCHES PRODUKT, NICHT GEFROREN UND OHNE KONSERVIERUNGSTOFFE.

TOSKANISCHE SCHIACCIALE

DIE 4 mit Rohschinken „La Prosciutteria“ und Pecorino (1.7) 7,00

DIE 5 mit Sbriciolona, Ricottacreme mit Kräutern und getrockneten Tomaten (1.7) 6,50

DIE 7 mit scharfem Salame Ventricina, Friarielli Stängelkohl und getrockneten Tomaten (1) 7,50

DIE 10 mit Lardo di Colonnata g.g.A., Pecorino, Honig und gerösteten Mandeln (1.7.8) 7,50

DIE 12 mit Kräuterkochschinken, frischen Tomaten, Büffelmozzarella und Salat (1.7) 8,00

DIE 13 mit geräuchertem Black Angus, Ricottacreme mit Kräutern, Sesamsamen, Salat und Balsamico-Glasur (1.7.11.12) 8,00

DIE 14 mit gegrilltes gemüse, getrockneten Tomaten, Pilzsoße und Salat (1.8) 7,00

DIE 15 mit Mortadella di Bologna g.g.A., Burrata und Pistazienpesto [1.7.8.(5)] 9,50

DIE 16 mit Truthahn, Taleggio g.U., schwarzer Olivencreme und Sonnenblumenkernen [1.(8)] 7,00

SOLLTE DAS FRISCHE PRODUKT NICHT VERFÜGBAR SEIN, KÖNNEN TIEFGEKÜHLTE SCHIACCIALE SERVIERT WERDEN

FÜGE DEINER SCHIACCIALE HINZU

Pistazienpesto (5.8) + 2,00 - Büffelmozzarella (7) + 2,50 - Burrata (7) + 2,50

DIE BERÜHMTESTEN ITALIENISCHEN BRETTCHEN

~ SERVIERT MIT FRISCHEM BROTKORB ~

GOURMET-BRETT 15,90 (PRO PERSON)

4 Sorten Wurstwaren, 3 Sorten Käse, 3 Crostini, 2 besondere Wurstsorten, 1 Gourmetkäse und 1 spezieller Crostino, Gemüsebeilagen, Konfitüre, Honig und saisonales Obst (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

LA PROSCIUTTERIA-BRETT 10,90 (PRO PERSON)

Verkostung von Wurstwaren, Käse, Crostini, Gemüsebeilagen, Konfitüre und saisonalem Obst (1.6.7.8.9.10.11.12.13)



FÜGE DEINEM BRETT HINZU



Korb mit warmer Schiacciata (1) + 3,00 - Glutenfreies Brot (6.10.11.13) + 2,00
Büffelmozzarella (7) + 5,00 - Burrata (7) + 5,00

PADUA-SPEZIALITÄTEN

SPEZIALITÄT AUS PADUA 9,00

Verkostung von Venetischem Rohschinken g.U., Eselsalami und Soppressa aus Venetien

SCHIACCIALE MIT VENETISCHEM ROHSCHINKEN G.U. (1.7) 8,00

Mit Ricottacreme mit Kräutern, Honig und Sonnenblumenkernen

SCHIACCIALE MIT VENETISCHER SOPPRESSA (1.7) 7,50

Mit Gorgonzola g.U.-Creme mit Trüffelaroma und Gemüsebeilage

PORCHETTA-SPEZIAL

DIE 18 AUFGESCHNITTENE PORCHETTA 8,00

DIE 19 AUFGESCHNITTENE PORCHETTA (8) 10,00

mit getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln

DIE 2 SCHIACCIALE MIT PORCHETTA (1.7.8.12) 9,00

mit Gorgonzola g.U.-Creme mit Trüffelaroma, getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln

DIE 3 SCHIACCIALE MIT PORCHETTA (1) 8,00

mit Stängelkohl und scharfer Sauce



I vini della nostra Azienda
RENASCIMENTO
MONTESPERTOLI
— FIRENZE —

L'azienda Renscimentho
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.

Samuele D'Amico

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
SuperToscana Igt Toscana - 60% Sangiovese, 40% Merlot, barrique	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
Don Garzia, Sangiovese in purezza 12 mesi in botte grande	25
Vino della casa, Sangiovese giovane 13,5 vol.	10

ALTRI ROSSI DALLA TOSCANA

. Losco Sangiovese di Maremma - S. Lucia, Magliano in Toscana (GR)	21
. Morellino Tore del Moro - Sangiovese, S.Lucia, M. in Toscana (GR)	25
. Morellino Tore del Moro Magnum Docg, S. Lucia - MAGNUM 1,5L	52
. Morellino Riserva - Massi della Mandorlaia barricato, Scansano (GR)	38
. Chianti Montespertoli Riserva - Sangiovese, Parri, Montespertoli (FI)	26
. Le Bronche - Igt Toscana Cab. Sauvignon, Parri, Montespertoli (FI)	33
. Syrah - Igt Toscana 12 mesi barrique, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	30
. Historia - Igt Toscana Merlot 12 m. Barrique, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	40
. E'ssenza (senza solfiti aggiunti) Igt Toscana - Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	26
. Ciliegiole Igt Toscana - 100% Ciliegiole in purezza, affinato 12 mesi in cemento, Fattoria Piazzano, Empoli (FI)	25

. Colorino Igt Toscana - 100% Colorino in purezza, 15 mesi barrique, Fattoria Piazzano - Empoli (FI)	36
. Chianti Colli Fiorentini Riserva - Sangiovese 85% Merlot e Cabernet 15% mesi 24 legno, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	31
. Brunello di Montalcino - Docg Sangiovese Grosso, Cantina Ricci, Montalcino (SI)	40
. Rosso di Montalcino Doc - Sangiovese, Cantina Ricci, Montalcino (SI)	26
. Nobile di Montepulciano - Docg 24 mesi in botti grandi, Cantina del Giusto - Montepulciano (SI)	30
. Nobile di Montepulciano Riserva - 24 mesi in botti grandi, 12 mesi in barrique, Cantina del Giusto - Montepulciano (SI)	40
. Rosso di Montepulciano - Cantina del Giusto, Montepulciano (SI)	22
. Rosso Fattoria di Fèlsina per La Prosciutteria, Sangiovese e Canaiolo, Castelnuovo Berardenga (SI)	22
. Chianti Classico Berardenga - Sangiovese 12 mesi in legno, Fattoria di Fèlsina, Castelnuovo Berardenga (SI)	31
. Chianti Classico Riserva Berardenga - Sangiovese in botte grande per 16 mesi, Fattoria di Fèlsina, Castelnuovo Berardenga (SI)	37
. Bolgheri rosso Doc - Ferrari Iris - Castagneto Carducci (LI)	27
. Bolgheri Superiore - Barrique 15m, Ferrari Iris, C. Carducci (LI)	35
. Hebo Igt Toscana - Cabernet sauvignon 50%, merlot 40%, sangiovese 10%, 10 mesi barrique, Cantina Petra -Suvereto (LI)	28
. Quercegobbe - Merlot 12 m. barrique Cantina Petra (LI)	45
. Petra - Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 28%, Cabernet franc 12% 15 mesi in legno, Cantina Petra - Suvereto (LI)	68
. Le Difese Igt Toscana - Tenuta San Guido - Bolgheri (LI)	45
. Sassicaia Doc - Tenuta San Guido -Bolgheri (LI)	350
. Testamatta Sangiovese - Affinato barrique, Bibi Graetz, Fiesole (FI)	140

VINI ROSSI DAL VENETO

. Merlot Igt Veneto – Merlot in purezza , La Costa, Vo' (PD)	22
. Pinot Nero Igt - Veneto, Pinot Nero in purezza , La Costa, Vo' (PD)	27
. Cabernet Igt Veneto - 60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc, La Costa, Vo' (PD)	22
. Valpolicella Ripasso Superiore PER La Prosciutteria -18 mesi di legno, Montecillario Verona (VR)	25
. Valpolicella Classico PER La Prosciutteria – Montecillario Verona (VR)	19
. Amarone della Valpolicella PER La Prosciutteria - 55% Corvina, 25% Corvinone, 15% Rondinella, 30 mesi legno, Montecillario (VR)	36
. Valpolicella classico Superiore - 60 m. legno, Quintarelli- Negrar (VR)	125

VINI ROSSI DAL PIEMONTE

. Barolo Perno Docg – 100% Nebbiolo 55 mesi in botti di rovere NON filtrato, Cascina del Monastero, La Morra (CN)	39
. Barolo Riserva Bricco Rocca Riund - 100% Nebbiolo 48 mesi botte e barrique, NON filtrato, Cascina del Monastero, La Morra (CN)	65
. Barbaresco Docg Nebbiolo, Cascina Longoria, Neive (CN)	39
. Langhe Nebbiolo - Doc Nebbiolo 18 mesi in barrique, Cascina Longoria, Neive (CN)	26

VINI ROSSI DALL' UMBRIA

. Umbria Igt Sangiovese - Merlot, Cabernet, Az.Custodi, Orvieto (TR)	16
. Montefalco le Grazie - Sangiovese 60%, Cabernet Sauvignon 10%, Vitigno Autoctono 15%, Merlot 15% , Villa Mongalli, Bevagna (PG)	26
. Sagrantino di Montefalco- Pozzo del Curato, Sagrantino , 36 mesi in legno ,Villa Mongalli , Bevagna (PG)	40
. 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

ALTRI ROSSI DA NORD, CENTRO E SUD

. Pinot Nero in purezza - Grappolo d'oro - Cividale del Friuli (UD)	23
. Cabernet Franc in purezza - Dop Friuli, Terre Ger, Pravisdomini (PN)	20
. Lambrusco Pietrascura - Grasperossa, Pezzuoli - Maranello (MO)	17
. Sangiovese di Romagna Doc- Pasolini dall'Onda - Imola (BO)	16
. Lacrima di Morro d'Alba Doc - Tenute Mattei, Corinaldo (AN)	20
. Creanza Aglianico Riserva Doc - 100% Aglianico 36 mesi di legno, Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN)	28
. Patre Aglianico del Sannio Doc -100% Aglianico Legno, 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 ROSÈ

... DALLA NOSTRA AZIENDA

. Vermentino - Igt Toscana 100% Vermentino Toscano	22
. Stronzetta - 100% Chardonnay in acciaio, 3 mesi sulle fecce	22
. PROSECCO Millesimato Treviso doc Extra dry - Prodotto per il marchio "La Prosciutteria" a Maserada sul Piave (TV)	20
. PROSECCO Millesimato Treviso "La Prosciutteria" MAGUM 1,5L	40
. SPUMANTE brut Rosè Metodo Classico Sangiovese e Pinot Nero, prodotto per la Prosciutteria da Fattoria di Fèlsina C. Berardenga (SI)	26
. Vino della casa - Trebbiano Malvasia e vernaccia	10

... 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, Empoli (FI)	25
. Vernaccia di San Gimignano - San Benedetto, San Gimignano (SI)	20
. Vernaccia di San Gimignano Riserva - affinamento in barrique, San Benedetto, San Gimignano (SI)	26
. ROSE' SPUMANTE Bollamatta - Sangiovese vinificato in rosa fermentato in barrique, Bibi Graetz - Fiesole (FI)	35

... DAL VENETO

. SPUMANTE Secretum Brut Vsq Metodo Classico Chardonnay 70%, Pinot Nero 15%, Pinot bianco 15%, La Costa - Vo' (PD)	28
. SPUMANTE Secretum Brut Riserva 120 mesi Vsq Metodo Classico Chardonnay 70%, Pinot Nero 15%, Pinot bianco 15%, La Costa - Vo' (PD)	37
. SPUMANTE DOLCE Fior d'Arancio - Moscato, La Costa, Vò (PD)	18
. Bardolino Chiaretto Doc Rosè Corvina Veronese 50%, Rondinella 35%, Molinara 15%, Corte Giarda Allegrini Fumane (VR)	19

BIANCHI BOLLE ROSÈ

... DAL FRIULI-VENEZIA GIULIA

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

... DALLA LOMBARDIA

. Lugana doc BIO – 100% Lugana, La Pergola, Moniga del Garda (BS)	21
. SPUMANTE Franciacorta Brut Docg Metodo Classico	30
90% Chardonnay, 10% Pinot Nero, Gabriella Bariselli – Erbusco (BS)	
. SPUMANTE Franciacorta Dosaggio Zero Docg Metodo Classico	32
Chardonnay, Gabriella Bariselli, Erbusco (BS)	
. SPUMANTE Extra Dry - 50% Chardonnay – 50% Blend vitigni aromatici a bacca bianca, Gabriella Bariselli, Erbusco (BS)	18
. ROSE' SPUMANTE Extra Dry - 100% Pinot Nero vinificato in rosa, Gabriella Bariselli, Erbusco (BS)	18

... DAL TRENTINO ALTO ADIGE

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

... DALLE MARCHE

. Verdicchio di Jesi doc - Tenute Mattei, Corinaldo (AN)	20
. 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
. Primavera Marche Rosato Igt BIO, Montepulciano, Ciliegiole Santa Liberata, Fermo (FM)	18

... 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
. Coda di Volpe Sannio Doc Callida Coda di Volpe 85%, Falanghina 15% Vigne di Malies, Guardia Sanframondi (BN)	20

... ALTRI DA NORD, CENTRO E SUD

. Langhe Arneis Doc Arneis - Cascina Longoria, Neive (CN)	25
. Belloro Orvieto Classico Doc secco, Procanico, Grechetto, Drupeggio, Verdello, Chardonnay, Az.Custodi, Orvieto (TR)	20
. Grechetto Bianco dell'Umbria Igt BIO, Grechetto Di Filippo -Cannara (PG)	22
. SPUMANTE Centoventi Vsq Metodo Classico - Pinot nero in purezza, Cascina Longoria, Neive (CN)	30
. SPUMANTE ROSE' Lacrima di Morro d'Alba 100%, Tenute Mattei, Corinaldo (AN)	18
. SPUMANTE Pietragialla Dop - Pignoletto, Pezzuoli, Maranello (BO)	17
. ROSE' del Salento Igp 85% Negroamaro; 15% Malvasia Nera, Cantine De Falco, Novoli (LE)	18

