

VINI AL CALICE ⁽¹²⁾



BOLLICINE E ROSATI

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

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

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

BIANCHI

BIANCO DELLA CASA
Renascentho (FI) **3,50**

ORVIETO DOC CLASSICO
Cantina Custodi (TR) **5,50**

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

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

PASSERINA DOCG
Vigneti Santa Liberata (FM) **6,00**

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascentho (FI) **5,50**

ROSSI

ROSSO DELLA CASA
Renascentho (FI) **3,50**

LA TORRE - CHIANTI DOCG
Renascentho (FI) **5,00**

SUPERTOSCANO IGT
Renascentho (FI) **5,50**

ROSSO UMBRIA IGT
Cantina Custodi (TR) **5,50**

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

PINOT NERO
Grappolo D'Oro (UD) **6,00**

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

MONTEFALCO ROSSO DOC
Vini di Filippo (PG) **7,00**

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

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

 **BIRRE ARTIGIANALI 6,00**
"LA PROSCIUTTERIA" ⁹⁹ ₍₁₎

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

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

CAFFÈ **1,40** ♦ ACQUA **1,40** ♦ BIBITE **2,90** ♦ BIRRE COMMERCIALI ₍₁₎ **3,50**

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

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

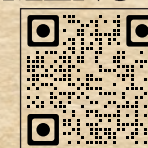
SIAM QUEL POSTICINO... UN PO' COSÌ, CHE TI FA SENTIRE... UN PO' COSÌ, MA CHE TI PIACE TANTO COSÌ!



LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti

MENÙ 



A PERUGIA IN P.ZZA MATTEOTTI, 44

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 al forno, confettura, miele
e frutta ^(1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA 10,90 (A PERSONA)

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



**AGGIUNGI
AL TUO TAGLIERE**



Ulteriore Pane fresco ⁽¹⁾ + **2,00** - Schiacciata vuota ⁽¹⁾ + **2,50**

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

TAGLIERE PERUGIA 9,00

TAGLIERE DI PORCHETTA COTTA A LEGNA

(Aggiungi gratis uno dei seguenti ingredienti):

- ♦ Crostino con Salsa a base di gorgonzola DOP aromatizzata al tartufo ^(1.7.12)
- ♦ Crostino di pomodori secchi ^(1.??)
- ♦ Crostino di fegatini di pollo ^(1.4.7.9.12)
- ♦ Caciotta nostrana ⁽⁷⁾
- ♦ Pecorino aromatizzato al tartufo nero ^(??)
- ♦ Taleggio DOP ⁽¹⁾

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

♦ Tagliere Orgasmo di Salumi ^(1.7.8) **14,00**

Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto di Cinghiale, Pancetta stagionata, Prosciutto grigliato al tartufo, Mortadella al Tartufo

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

♦ Tagliere Orgasmo di Formaggi ^(1.3.7.8.12) **14,00**

8 tipi (2 per tipo) tra Pecorini e Taleggio DOP accompagnati da Confettura di Fichi e Miele

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

CARPACCI E INSALATE

CARPACCIO UMBRO _____ 11,50

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

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO _____ 10,00

con Olio al tartufo bianco e Mandorle tostate

BRESAOLA EQUINA _____ 9,50

con Rucola, Grana Padano DOP e Olio EVO (3.7)

ROASTBEEF AL VAPORE _____ 9,50

con Lattuga, Glassa al balsamico e Pomodoro fresco (12)

LA LEGGERA _____ 9,50

Prosciutto Arrosto aromatizzato alle erbe, Pomodoro fresco, Glassa al balsamico, Rucola (12)

LA CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA _____ 9,50

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

LA PERUGINA _____ 10,00

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

LA PRELIBATA _____ 9,50

Lattuga, Glassa al balsamico, Pecorino, Mandorle tostate, Verdure al forno e Mosto cotto (7.8.12)

LA SAPORITA _____ 9,50

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

CREA LA TUA SCHIACCIATA a partire da 5,00

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

SALUMI SPECIALI (+ 1,50): Porchetta, Roastbeef, Bresaola, Prosciutto Arrosto al Tartufo, Black Angus affumicato, Mortadella al Tartufo, Prosciutto di Cinghiale

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

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

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

SALSE SPECIALI (+1,00): Crema al Pistacchio, Paté di Fegatini

SCHIACCIATE FRESCHE E ARTIGIANALI

LA 1 _____ 7,00

con Crudo “La Prosciutteria”, Crema a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Lattuga e Olio EVO (1.9.10.12)

LA 2 _____ 7,00

con Mortadella Bologna IGP, Crema al Pistacchio e Mozzarella Fiordilatte (1.7.8)

LA 3 _____ 7,00

con Prosciutto Arrosto, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Glassa al balsamico, Confettura ai frutti di bosco (1.7.12)

LA 4 _____ 7,00

con Verdure al forno, Glassa al balsamico, Pomodoro fresco, Lattuga e Mandorle tostate (1.8)

LA 5 _____ 7,00

con Salsa di peperoni, Pecorino, Verdure al forno e Lattuga (1.9.10.12)

LA 6 _____ 7,00

con Taleggio DOP, Confettura di Cipolle, Glassa al balsamico, Rucola (1.7.12)

LA 7 _____ 7,00

con Mozzarella Fiordilatte, Origano, Pomodoro fresco e Semi di girasole (1.7)

LA 8 _____ 8,00

con Porchetta, Crema di Cipolle, Patate Arrosto, Olio EVO (1.7)

LA 9 _____ 8,00

con Pancetta arrotolata, Crema di Funghi, Taleggio DOP, Miele (1.7)

LA 10 _____ 8,00

con Salame piccante, Paté di fegatini, Verdure al forno, Mandorle tostate (1.7.8.12)

LA 11 _____ 8,00

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

LA 12 _____ 8,00

con Prosciutto grigliato al Tartufo, Pecorino, Olio aromatizzato al Tartufo, Crema di Pomodori secchi (1.8)

LA 13 _____ 8,00

con Bresaola, Crema di Pomodori secchi, Pecorino, Olio EVO e Rucola (1.8)

LA 14 _____ 8,00

con Speck, Crema di Funghi, Pecorino al Tartufo e Rucola (1.8)

LA 15 _____ 9,00

con Prosciutto di cinghiale, Confettura di fichi, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche e Mandorle Tostate (1.7.8)

LA 16 _____ 9,00

con Black Angus affumicato, Pomodoro fresco, Grana Padano DOP, Rucola, Olio EVO e Semi di Sesamo (1.3.7.11)

LA 17 _____ 9,00

con RoastBeff, Miele al tartufo, Confettura di Cipolla, Rucola e Semi di Papavero (1)

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

PIATTI CALDI

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE _____ 10,50

LE LASAGNE DELLA NONNA _____ 9,50

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



I vini della nostra Azienda
RENASCIMENTO
MONTESPERTOLI
FIRENZE

L'azienda Renascimentho
si trova nel cuore del Chianti Colli Fiorentini
sulle dolci colline di Montespertoli.
Una zona unica nel suo genere che fa della tradizione
enologica, della cura del paesaggio, della varietà
delle colture seguite nei secoli dalle più importanti famiglie
nobiliari della Signoria, un tutt'uno singolarissimo di qualità,
rispetto del territorio e cura del dettaglio che si può ritrovare
nel bicchiere. Per dare ampia scelta ad i nostri clienti
abbiamo deciso di inserire anche etichette che provengono
da tutta Italia ed in particolare dall'Umbria; terra di grandi rossi
e non solo, dove il Sagrantino la fa ovviamente da padrone
essendo ovviamente uno dei migliori rossi
da invecchiamento d'Italia.

Giuseppe Sardi

I VINI DEI NOSTRI AMICI

Oltre ai nostri vini per ampliare la gamma di etichette abbiamo deciso quindi di affidarci alla più alta espressione dell'animo umano, l'amicizia!

"I veri amici sono quelli che si scambiano reciprocamente fiducia, sogni e pensieri, virtù, gioie e dolori; sempre liberi di separarsi, senza separarsi mai."

(A. BOUGEARD)

Amo definire la nostra carta una "wine list emozionale". La grande fortuna di nascere in campagna in una famiglia Chiantigiana da generazioni, mi ha dato in dote il continuare a coltivare quei rapporti personali già iniziati da mio padre, mio nonno e il nonno di mio nonno con molte famiglie di produttori. Compagni di giochi, amici di caccia, colleghi di scuola o semplici vicini; siano essi piccoli contadini, proprietari di fattorie o tenute nobiliari. Partendo da questi di lì ho creato una "lista di vini" fatti da persone che ben conosco e stimo per qualità e rispetto ambientale. Dall'iniziale forte focus sulla Toscana, nel tempo, ho aggiunto altre etichette di amici sparsi per l'Italia, conosciuti studiando prima all'Istituto Tecnico Agrario e poi alla facoltà di Viticoltura ed Enologia. In ultimo si sono aggiunti colleghi incontrati partecipando a seminari e fiere di settore del mondo vino, ed eccola quà, la...

WINE LIST EMOZIONALE

Nessun, consulente commerciale impomatato l'ha fatta, nessun studio di mercato, analisi dei potenziali guadagni o strizzatine d'occhio alle mode del momento. Ogni etichetta ha una storia, un motivo e una ragione per esserci. Il motivo principale è che il mio amico produttore di Sagrantino, di Amarone, o Prosecco è sicuramente "fra i migliori del suo territorio" e so che mi invia sempre le migliori bottiglie della sua produzione; se un anno un vino non è all'altezza è il primo a dirmi "lascia stare" e inoltre mi applica dei prezzi concorrenziali che io posso ribaltare al cliente, spero gradiate.... e alla salute!



Dario Leoncini
Fondatore

LA PROSCIUTTERIA di FIRENZE

VINI ROSSI

... DALL' UMBRIA

- . Umbria Igt Sangiovese - Merlot, Cabernet, Azienda Custodi, Orvieto (TR) 18
- . 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) 30
- . Sagrantino di Montefalco - Pozzo del Curato, Sagrantino, 36 mesi in legno, Villa Mongalli, Bevagna (PG) 40

... DALLA TOSCANA

- . Chianti Classico Gallo Nero Docg - Sangiovese 95%, Canaiolo 5%, Renascimentho (FI) 20
- . Chianti la Torre Docg – Sangiovese 80%, Canaiolo 15%, Trebbiano 5%, Renascimentho (FI) 18
- . Morellino di Scansano Docg PER La Prosciutteria – Sangiovese 90%, Alicante 10%, Cantina di Santa Lucia (GR) 20
- . SuperToscano Igt Toscana – Sangiovese 60%, Merlot 40%, 6 mesi in Barrique, Renascimentho (FI) 19
- . Vino della casa, Sangiovese giovane 13,5 vol. 12
- . Morellino di Scansano Docg Riserva “Massi di Mandorlaia” – Sangiovese 85%, Alicante, Merlot, Cabernet 15%, Guicciardini (FI) 40
- . La Historia - Toscana Igt - Merlot 12 mesi in Barrique, Castello di Poppiano, Montespertoli (FI) 50

. Syrah - Toscana Rosso Igt - 12 mesi barrique, Guicciardini (FI)	35
. E'ssenza (senza solfiti aggiunti) Toscana Igt - Castello di Poppiano, Montespertoli (FI)	25
. Brunello di Montalcino Docg - Sangiovese Grosso, Cantina Ricci, Montalcino (SI)	50

... DAL VENETO

. Valpolicella Classico PER La Prosciutteria – Monte Cillario (VR)	21
. Valpolicella Ripasso Superiore PER La Prosciutteria - 18 mesi di legno, Monte Cillario (VR)	26
. Amarone della Valpolicella PER La Prosciutteria – Corvina 55%, Corvinone 25%, Rondinella 15%, 30 mesi legno, Monte Cillario (VR)	40

... DAL SUD

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

VINI BIANCHI

... DALL'UMBRIA

- . Grechetto Umbria Igt BIO - Grechetto 100%, Di Filippo - Cannara (PG) 22
- . Belloro Orvieto Doc Classico - Grechetto, Drupeggio, Verdello, Chardonnay, Azienda Custodi, Orvieto (TR) 20

... DALLA TOSCANA

- . Vermentino – Toscana Igt, Vermentino 100%, Rinascento (FI) 18
- . Stronzzetta – Toscana Igt, Chardonnay 100% in acciaio, 3 mesi sulle fecce, Rinascento (FI) 20
- . Vno della casa - Trebbiano Malvasia e vernaccia 12

... DAL FRIULI-VENEZIA GIULIA

- . Pinot Grigio - Doc Friuli, De Lorenzi - Pravisdomini (PN) 19
- . Sauvignon - Doc Friuli, De Lorenzi - Pravisdomini (PN) 20
- . Ribolla Gialla - Igt Friuli, De Lorenzi - Pravisdomini (PN) 21
- . Traminer Aromatico - Grappolo d'oro - Cividale del Friuli (UD) 24

... DALLE MARCHE

- . Pecorino Docg BIO – 100% Pecorino, Santa Liberata, Fermo (FM) 22
- . Passerina Docg BIO, 100% Passerina Santa Liberata, Fermo (FM) 22

BOLLE E ROSATI

. PROSECCO Millesimato Treviso Doc Extra Dry - Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	18
. SPUMANTE Franciacorta Saten Docg, Metodo Classico 100% Chardonnay, Gabriella Bariselli – Erbusco (BS)	35
. Champagne Brut Tradition – Pinot Meunier 20%, Pinot Noir 20%, Chardonnay 20%, Vin de Réserve 40%, Biard Loyaux – Francia (F)	45
. ROSATO del Salento Igp – Negroamaro 85%, Malvasia Nera 15%, Cantine De Falco, Novoli (LE)	19

