

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 3	Porchetta, Friarielli, Salsa Piccante (1) ..	8,00
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).....	6,50
LA 6	Salame Toscano, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Verdure al forno (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)	7,00

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, Semi di 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 al forno, Pomodori Secchi, Salsa di Funghi, Insalata (1.8)	7,00
LA 15	Mortadella, Burrata, Pesto di Pistacchio [1.7.8.(5)]	9,00

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

~ AGGIUNGI ALLA TUA SCHIACCIATA ~

Pesto di Pistacchio (5.8) + **1,50** ~ Mozzarella con latte di Bufala (7) + **2,00** ~ Burrata (7) + **2,50**

CARPACCI E ALTRI PIATTI

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

Crudo La Prosciutteria, Melone, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata, Grissini all'Origano

MORTADELLA (1.7.8).....13,00

con Burrata, Pomodori, Insalata, Grissini all'Origano

BLACK ANGUS AFFUMICATO (1.3.7.11).....13,00

con Verdure al forno, 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).....8,00

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

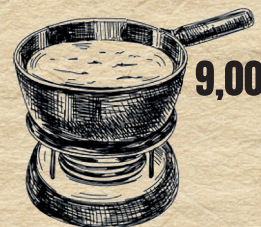
Cinghiale in Umido (1.7.9.12).....14,00

Trippa alla Fiorentina (9.12).....8,00

Lampredotto ai porri (12).....8,00

FONDUTE CHIANTIGIANE

SERVITE CALDE IN COCCIO CON FETTE DI PANE SCIARO TOSTATO



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)9,00

Insalata, Pecorino, Verdure al forno, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate, Mosto Cotto, Olio EVO, Fior di Sale

FIRENZE CENTRO · FIRENZE S.FREDIANO · FIRENZE S. LORENZO · SIENA · BOLOGNA CENTRO · BOLOGNA PRATELLO · MILANO BRERA · MILANO NAVIGLI
MILANO ISOLA · BRESCIA · 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)

◆ Prosecco DOC Millesimato, La Prosciutteria (FI)	20
◆ Spumante Brut Rosé per La Prosciutteria, Fattoria di Fèlsina (SI)	26
◆ Bollamatta Rosé, Bibi Graetz (FI)	30
◆ Franciacorta Saten DCG, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	33
◆ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (FI)	22
◆ Stronzzetta Chardonnay, Renascimentho (FI)	22
◆ Vernaccia di San Gimignano DCG, Azienda San Benedetto (SI)	20
◆ Vernaccia Riserva DCG, Azienda San Benedetto (SI)	26
◆ Vermentino di Bolgheri DOC, Ferrari Irisi (LI)	26
◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	25
◆ Ansonica DOC Maremma Toscana, Azienda Santa Lucia (GR)	22
◆ Ribolla Gialla IGT, De Lorenzi (PN)	25
◆ Vino Bianco della Casa, Renascimentho (FI)	10
◆ Rosato Salento IGP, Cantine De Falco (LE)	18

ROSSI (12)

◆ Bolgheri Rosso DOC, Ferrari Iris (LI)	27
◆ Dandy Merlot Toscana IGT, Renascimentho (FI)	22
◆ Don Garzia - Vino Rosso Toscana IGT, Renascimentho (FI)	25
◆ Sciupafemmine - Sangiovese, Renascimentho (FI)	22
◆ Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria”, Fattoria di Fèlsina (FI)	22
◆ L'Insolente Syrah, Renascimentho (FI)	22
◆ SuperToscano IGT, Renascimentho (FI)	22
◆ Cillegiolo Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	25
◆ Chianti Colli Fiorentini Riserva DCG, Guicciardini (FI)	31
◆ Chianti Classico DCG Gallo Nero, Renascimentho (FI)	24
◆ Chianti Montespertoli Riserva, Cantine Parri (FI)	22
◆ Chianti DCG La Torre, Renascimentho (FI)	18
◆ Morellino di Scansano DCG Riserva, Guicciardini (FI)	38
◆ Morellino di Scansano Tore del Moro, Cantina Santa Lucia (GR)	25
◆ Morellino di Scansano DCG Tore del Moro Magnum, Cantina Santa Lucia (GR)	48
◆ Morellino di Scansano DCG “La Prosciutteria”, Cantina Santa Lucia (GR)	22
◆ Brunello di Montalcino DCG, Tenimenti Ricci (SI)	40



SI PREGA DI ORDINARE IN CASSA



CONTINUA DIETRO

♦ Sangiovese DOCG "Losco" , Cantina Santa Lucia (GR)	21
♦ Rosso di Montalcino DOC , Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI)	26
♦ Nobile di Montepulciano DOCG Riserva , Cantina Del Giusto (SI)	40
♦ Nobile di Montepulciano DOCG , Cantina Del Giusto (SI)	30
♦ E'ssenza Toscana IGT (senza solfiti aggiunti), Guicciardini (FI)	26
♦ Rosso di Montepulciano DOC , Cantina Del Giusto (SI)	22
♦ Vino Rosso della Casa , Rencimentho (FI)	10
♦ Colorino Toscana IGT , Fattoria di Piazzano (FI)	36
♦ Toscoforte , Guicciardini (FI)	30
♦ Syrah Toscana IGT , Guicciardini (FI)	30
♦ "Historia" Toscana IGT , Guicciardini (FI)	40
♦ Le Bronche Cabernèt Sauvignon , Fattorie Parri (FI)	33
♦ Bolgheri Sassicaia DOC , Tenuta San Guido (LI)	350
♦ Testamatta Rosso , Bibi Graetz (FI)	140
♦ "Guidalberto" Toscana IGT , Tenuta San Guido (LI)	65
♦ Le Difese San Guido DOC , Tenuta San Guido (LI)	45
♦ Bolgheri Rosso Superiore , Ferrari Iris (LI)	35
♦ Petra , Cantina Petra (LI)	68
♦ Hebo , Cantina Petra (LI)	28
♦ Barolo DOCG Riserva Riund , Cascina del Monastero (CN)	65
♦ Barolo DOCG "Perno" , Cascina del Monastero (CN)	39
♦ Amarone della Valpolicella DOCG "La Prosciutteria" , Cantina Monte Cillario (VR)	36
♦ Valpolicella Ripasso Superiore DOC "La Prosciutteria" , Cantina Monte Cillario (VR)	25
♦ Langhe Nebbiolo DOC , F. Ili Toso (CN)	26

BIRRE ARTIGIANALI

"LA PROSCIUTTERIA" (1) 6,00

- ♦ **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



CAFFÈ 1,20 ♦ ACQUA 1,50 ♦ BIBITE 3,00 ♦ BIRRE COMMERCIALI (1) DA 4,00



LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti



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

I TAGLIERI PIÙ FAMOSI D'ITALIA

~ SERVITI CON CESTINO DEL NOSTRO TIPICO PANE SCIAPO ~

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 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 al forno, 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 - Mozzarella con latte di Bufala (7) + 4,50

Burrata (7) + 5,00 - Cestino di Schiacciata calda + 3,00

TAGLIERI SPECIALI e CROSTINI CALDI

- | | |
|---|---|
| ♦ Tagliere Crudo "La Prosciutteria" (1) 7,00 | ♦ Tagliere Mix Spagnolo (1.6.7.8) 10,00 |
| ♦ Tagliere ORGASMO DI SALUMI (1.7.8) 14,00 | Prosciutto Pata Negra, Morcilla Cular, Chorizo Iberico Lomo Cular |
| Crudo "La Prosciutteria", Sbriciolona, Salume di Cinghiale, Pancetta Stagionata, Lardo di Colonnata IGP, Mortadella | ♦ Jamon de Bellota Iberico (Pata Negra) (1) .. 14,00 |
| ♦ Tagliere ORGASMO DI FORMAGGI (1.3.7.8.12) 14,00 | ♦ PROSCIUTTO SPECIALE AL COLTELLO DEL GIORNO (chiedi cosa affettiamo oggi) (1) da 6,50 a 12,00 |
| 6 tipi (2 pz per tipo) tra Pecorini e Formaggi Speciali di mucca accompagnati da Confettura, Miele e Frutta | ♦ Crostini di Lardo di Colonnata IGP e Miele 6 pz. (1) 7,00 |
| ♦ Tagliere GRANDE PENNELLO (Mix di Cinghiale) 13,00 | ♦ Crostini di Fegatini Toscani 5 pz. (1.4.7.9.10.12) 6,00 |

SPECIALITÀ CON SALUMI LOCALI

SCHIACCiate:

- | | |
|--|------|
| 16. Crudo "La Prosciutteria", Mozzarella con latte di Bufala, Pesto di Pistacchio, Lattuga (1.7.8.(5)) | 8,50 |
| 17. Sbriciolona, Pecorino, Salsa Carciofi e Lime, Semi di Sesamo (1.7.9.10.11.12) | 6,50 |
| 18. Capocollo, Taleggio DOP, Salsa di Peperoni, Mandorle Tostate (1.7.8.9.10.12) | 8,00 |
| 19. Soprassata, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Marmellata di Mandarino o Arancia (1.7.12) | 6,50 |
| 20. Salume di Cinghiale, Pomodori Secchi, Crema di Olive Nere (1.(8)) | 8,00 |
| 21. Lampredotto ai Porri (1.12) | 6,50 |

ALTRE SPECIALITÀ AL PIATTO:

- | | | | |
|-----------------------------------|------|-------------------------------|------|
| 22. Trippa alla Fiorentina (9.12) | 8,00 | 23. Lampredotto ai Porri (12) | 8,00 |
|-----------------------------------|------|-------------------------------|------|

- 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 2** Porchetta, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried Tomatoes, Toasted Almonds (1.7.8) **9,00**
- THE 3** Porchetta, Friarielli, Spicy Sauce (1) **8,00**
- THE 4** Raw Ham of “La Prosciutteria”, Pecorino cheese (1.7) **7,00**
- THE 5** Sbriciolona, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Dried tomatoes (1.7)..... **6,50**
- THE 6** Tuscan Salami, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Roasted 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) **7,00**

- 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** Roasted vegetables, Dried Tomatoes, Mushrooms Sauce, Salad (1.8) **7,00**
- THE 15** Mortadella, Burrata cheese, Pistachio Pesto [1.7.8.(5)] **9,00**

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

~ ADD TO YOUR SCHIACCIATA ~

Pistachio Pesto (5.8) + **1,50** ~ Mozzarella with Buffalo milk (7) + **2,00** ~ 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 (1.7.8).....13,00

with Burrata cheese, Tomatoes, Salad, Oregano breadsticks

SMOKED BLACK ANGUS (1.3.7.11).....13,00

with Roasted 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).....8,00

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

Florentine Tripe (9.12).....8,00

Lampredotto with leeks (12).....8,00

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)9,00

Salad, Pecorino cheese, Roasted vegetables, Dried tomatoes, Toasted Almonds, Cooked wine must, EVO Oil, Salt

FIRENZE CENTRO · FIRENZE S.FREDIANO · FIRENZE S. LORENZO · SIENA · BOLOGNA CENTRO · BOLOGNA PRATELLO · MILANO BRERA · MILANO NAVIGLI
MILANO ISOLA · BRESCIA · 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)

- ◆ **Prosecco DOC Millesimato**, *La Prosciutteria (FI)* **20**
- ◆ **Spumante Brut Rosé per La Prosciutteria**, *Fattoria di Fèlsina (SI)* **26**
- ◆ **Bollamatta Rosé**, *Bibi Graetz (FI)* **30**
- ◆ **Franciacorta Saten DOCG**, *Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)* **33**
- ◆ **Vermentino IGT Toscana**, *Renascimentho (FI)* **22**
- ◆ **Stronzetta Chardonnay**, *Renascimentho (FI)* **22**
- ◆ **Vernaccia di San Gimignano DOCG**, *Azienda San Benedetto (SI)* **20**
- ◆ **Vernaccia Riserva DOCG**, *Azienda San Benedetto (SI)* **26**
- ◆ **Vermentino di Bolgheri DOC**, *Ferrari Irisi (LI)* **26**
- ◆ **Colombana Fruttidoro Toscana IGT**, *Fattoria di Piazzano (FI)* **25**
- ◆ **Ansonica DOC Maremma Toscana**, *Azienda Santa Lucia (GR)* **22**
- ◆ **Ribolla Gialla IGT**, *De Lorenzi (PN)* **25**
- ◆ **Vino Bianco della Casa**, *Renascimentho (FI)* **10**
- ◆ **Rosato Salento IGP**, *Cantine De Falco (LE)* **18**

RED WINES (12)

- ◆ **Bolgheri Rosso DOC**, *Ferrari Iris (LI)* **27**
- ◆ **Dandy Merlot Toscana IGT**, *Renascimentho (FI)* **22**
- ◆ **Don Garzia - Vino Rosso Toscana IGT**, *Renascimentho (FI)* **25**
- ◆ **Sciupafemmine - Sangiovese**, *Renascimentho (FI)* **22**
- ◆ **Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria”**, *Fattoria di Fèlsina (FI)* **22**
- ◆ **L'Insolente Syrah**, *Renascimentho (FI)* **22**
- ◆ **SuperToscano IGT**, *Renascimentho (FI)* **22**
- ◆ **Ciliegiolo Toscana IGT**, *Fattoria di Piazzano (FI)* **25**
- ◆ **Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG**, *Guicciardini (FI)* **31**
- ◆ **Chianti Classico DOCG Gallo Nero**, *Renascimentho (FI)* **24**
- ◆ **Chianti Montespertoli Riserva**, *Cantine Parri (FI)* **22**
- ◆ **Chianti DOCG La Torre**, *Renascimentho (FI)* **18**
- ◆ **Morellino di Scansano DOCG Riserva**, *Guicciardini (FI)* **38**
- ◆ **Morellino di Scansano Tore del Moro**, *Cantina Santa Lucia (GR)* **25**
- ◆ **Morellino di Scansano DOCG Tore del Moro Magnum**, *Cantina Santa Lucia (GR)* **48**
- ◆ **Morellino di Scansano DOCG “La Prosciutteria”**, *Cantina Santa Lucia (GR)* **22**
- ◆ **Brunello di Montalcino DOCG**, *Tenimenti Ricci (SI)* **40**



PLEASE ORDER AT THE CHECKOUT



CONTINUE BEHIND →

RED WINES (12)

♦ Sangiovese DCG “Losco”, Cantina Santa Lucia (GR)	21
♦ Rosso di Montalcino DOC, Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI)	26
♦ Nobile di Montepulciano DCG Riserva, Cantina Del Giusto (SI)	40
♦ Nobile di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	30
♦ E’ssenza Toscana IGT (senza solfiti aggiunti), Guicciardini (FI)	26
♦ Rosso di Montepulciano DOC, Cantina Del Giusto (SI)	22
♦ Vino Rosso della Casa, Renascimentho (FI)	10
♦ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	36
♦ Toscoforte, Guicciardini (FI)	30
♦ Syrah Toscana IGT, Guicciardini (FI)	30
♦ “Historia” Toscana IGT, Guicciardini (FI)	40
♦ Le Bronche Cabernèt Sauvignon, Fattorie Parri (FI)	33
♦ Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido (LI)	350
♦ Testamatta Rosso, Bibi Graetz (FI)	140
♦ “Guidalberto” Toscana IGT, Tenuta San Guido (LI)	65
♦ Le Difese San Guido DOC, Tenuta San Guido (LI)	45
♦ Bolgheri Rosso Superiore, Ferrari Iris (LI)	35
♦ Petra, Cantina Petra (LI)	68
♦ Hebo, Cantina Petra (LI)	28
♦ Barolo DCG Riserva Riund, Cascina del Monastero (CN)	65
♦ Barolo DCG “Perno”, Cascina del Monastero (CN)	39
♦ Amarone della Valpolicella DCG “La Prosciutteria”, Cantina Monte Cillario (VR)	36
♦ Valpolicella Ripasso Superiore DOC “La Prosciutteria”, Cantina Monte Cillario (VR)	25
♦ Langhe Nebbiolo DOC, F. Ili Toso (CN)	26

ARTISANAL BEERS BY
“LA PROSCIUTTERIA” (1) 6,00

- ♦ 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 1,20 ♦ WATER 1,50 ♦ SOFT DRINKS 3,00 ♦ COMMERCIAL BEERS (1) DA 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 BASKET OF OUR TYPICAL BREAD ~

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, roasted 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 roasted 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 - Mozzarella with Buffalo milk (7) + 4,50

Burrata cheese (7) + 5,00 - Basket of Hot Schiacciata + 3,00

SPECIAL CUTTING BOARDS & HOT CROUTONS

♦ Raw Ham of “La Prosciutteria” (1).....	7,00	♦ Mixed Spanish Cutting Board (1.6.7.8).....	10,00
♦ Special MIXED MEATS (1.7.8).....	14,00	Pata Negra Ham, Morcilla Cular, Chorizo Iberico Lomo Cular	
Raw Ham of “La Prosciutteria”, Sbriciolona, Wild Boar Salami, Seasoned Pancetta, Lardo of Colonnata PGI, Mortadella		♦ Jamon de Bellota Iberico (Pata Negra) (1)..	14,00
♦ Special MIXED CHEESES (1.3.7.8.12).....	14,00	♦ SLICED HAM OF THE DAY (ask what we are cutting today) (1).....	da 6,50 a 12,00
6 types (2 pc. per type) of Pecorino and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruit		♦ Croutons with Lardo of Colonnata PGI and Honey 6 pcs. (1).....	7,00
♦ GRANDE PENNELLO (Wild Boar Mix).....	13,00	♦ Tuscan Liver Croutons 5 pcs. (1.4.7.9.10.12).....	6,00

SPECIALTIES WITH LOCAL COLD CUTS

TUSCAN SCHIACCiate:

16. Raw Ham of “La Prosciutteria”, Mozzarella with Buffalo milk, Pistachio Pesto, Lettuce (1.7.8.(5))	8,50
17. Sbriciolona, Pecorino cheese, Artichoke and Lime Sauce, Sesame seeds (1.7.9.10.11.12)	6,50
18. Capocollo, Taleggio PDO cheese, Pepper Sauce, Toasted Almonds (1.7.8.9.10.12)	8,00
19. 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

OTHER SPECIALTIES ON THE DISHES:

22. Florentine Tripe (9.12)	8,00	23. Lampredotto with Leeks (12)	8,00
-----------------------------	------	---------------------------------	------

- 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 al horno (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)	7,00

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 al horno, Tomates Secos, Salsa de Champiñones, Ensalada (1.8)	7,00
LA 15	Mortadela, Burrata, Pesto Pistacho [1.7.8.(5)]	9,00

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

~ AÑÁDELO A TU TABLA ~

Pesto de Pistacho (5.8) + **1,50** ~ Mozzarella con leche de Búfala (7) + **2,00** ~ Burrata (7) + **2,50**

CARPACCIO Y OTROS PLATOS

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

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

MORTADELA (1.7.8).....

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

BLACK ANGUS AHUMADO (1.3.7.11).....

con Verduras al horno, 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).....

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

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

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

TABLA DE PORCHETTA (1.8).....

Porchetta caliente en rodajas finas, Tomates Secos, Almendras Tostadas

PLATOS CALIENTES

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

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

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

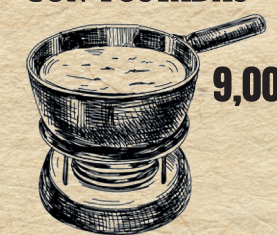
Estofado de Jabali (1.7.9.12).....

Trippa estilo Fiorentino (9.12).....

Lampredotto con Puerros (12).....

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)

Ensalada, Queso de Oveja, Verduras al horno, Tomates Secos, Almendras Tostadas, Mosto Cocido, Aceite AOVE, Sal

FIRENZE CENTRO · FIRENZE S.FREDIANO · FIRENZE S. LORENZO · SIENA · BOLOGNA CENTRO · BOLOGNA PRATELLO · MILANO BRERA · MILANO NAVIGLI
MILANO ISOLA · BRESCIA · 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)

♦ Prosecco DOC Millesimato, La Prosciutteria (FI)	20
♦ Spumante Brut Rosé per La Prosciutteria, Fattoria di Fèlsina (SI)	26
♦ Bollamatta Rosé, Bibi Graetz (FI)	30
♦ Franciacorta Saten DOCG, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	33
♦ Vermentino IGT Toscana, Renascimento (FI)	22
♦ Stronzzetta Chardonnay, Renascimento (FI)	22
♦ Vernaccia di San Gimignano DOCG, Azienda San Benedetto (SI)	20
♦ Vernaccia Riserva DOCG, Azienda San Benedetto (SI)	26
♦ Vermentino di Bolgheri DOC, Ferrari Irisi (LI)	26
♦ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	25
♦ Ansonica DOC Maremma Toscana, Azienda Santa Lucia (GR)	22
♦ Ribolla Gialla IGT, De Lorenzi (PN)	25
♦ Vino Bianco della Casa, Renascimento (FI)	10
♦ Rosato Salento IGP, Cantine De Falco (LE)	18

VINOS TINTOS (12)

♦ Bolgheri Rosso DOC, Ferrari Iris (LI)	27
♦ Dandy Merlot Toscana IGT, Renascimento (FI)	22
♦ Don Garzia - Vino Rosso Toscana IGT, Renascimento (FI)	25
♦ Sciupafemmine - Sangiovese, Renascimento (FI)	22
♦ Rosso Toscana IGT per "La Prosciutteria", Fattoria di Fèlsina (FI)	22
♦ L'Insolente Syrah, Renascimento (FI)	22
♦ SuperToscano IGT, Renascimento (FI)	22
♦ Cillegiolo Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	25
♦ Chianti Colli Fiorentini Riserva DOCG, Guicciardini (FI)	31
♦ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimento (FI)	24
♦ Chianti Montespertoli Riserva, Cantine Parri (FI)	22
♦ Chianti DOCG La Torre, Renascimento (FI)	18
♦ Morellino di Scansano DOCG Riserva, Guicciardini (FI)	38
♦ Morellino di Scansano Tore del Moro, Cantina Santa Lucia (GR)	25
♦ Morellino di Scansano DOCG Tore del Moro Magnum, Cantina Santa Lucia (GR)	48
♦ Morellino di Scansano DOCG "La Prosciutteria", Cantina Santa Lucia (GR)	22
♦ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI)	40



HAGA SU PEDIDO EN LA CAJA



CONTINUA DETRÁS

VINOS TINTOS (12)

♦ Sangiovese DCG “Losco”, Cantina Santa Lucia (GR)	21
♦ Rosso di Montalcino DOC, Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI)	26
♦ Nobile di Montepulciano DCG Riserva, Cantina Del Giusto (SI)	40
♦ Nobile di Montepulciano DCG, Cantina Del Giusto (SI)	30
♦ E’ssenza Toscana IGT (senza solfiti aggiunti), Guicciardini (FI)	26
♦ Rosso di Montepulciano DOC, Cantina Del Giusto (SI)	22
♦ Vino Rosso della Casa, Renascimentho (FI)	10
♦ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)	36
♦ Toscoforte, Guicciardini (FI)	30
♦ Syrah Toscana IGT, Guicciardini (FI)	30
♦ “Historia” Toscana IGT, Guicciardini (FI)	40
♦ Le Bronche Cabernèt Sauvignon, Fattorie Parri (FI)	33
♦ Bolgheri Sassicaia DOC, Tenuta San Guido (LI)	350
♦ Testamatta Rosso, Bibi Graetz (FI)	140
♦ “Guidalberto” Toscana IGT, Tenuta San Guido (LI)	65
♦ Le Difese San Guido DOC, Tenuta San Guido (LI)	45
♦ Bolgheri Rosso Superiore, Ferrari Iris (LI)	35
♦ Petra, Cantina Petra (LI)	68
♦ Hebo, Cantina Petra (LI)	28
♦ Barolo DCG Riserva Riund, Cascina del Monastero (CN)	65
♦ Barolo DCG “Perno”, Cascina del Monastero (CN)	39
♦ Amarone della Valpolicella DCG “La Prosciutteria”, Cantina Monte Cillario (VR)	36
♦ Valpolicella Ripasso Superiore DOC “La Prosciutteria”, Cantina Monte Cillario (VR)	25
♦ Langhe Nebbiolo DOC, F. Ili Toso (CN)	26

CERVEZAS ARTESANALES
“LA PROSCIUTTERIA” (1) 6,00

- ♦ 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



CAFÈ 1,20 ♦ AGUA 1,50 ♦ BEBIDAS 3,00 ♦ CERVEZAS COMERCIALES (1) DE 4,00



LA PROSCIUTTERIA

Directamente desde Nuestra Hacienda en el Chianti



VIÑERIA TABERNA RENASCIMENTHO - 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 al horno, 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 al horno, 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 - Mozzarella con leche de Búfala (7) + 4,50
Burrata (7) + 5,00 - Cesta de Pan Calientes + 3,00

TABLAS ESPECIALES Y TOSTADAS CALIENTES

- ♦ Tabla de Jamón “La Prosciutteria” (1) 7,00
- ♦ Tabla ORGASMO DE EMBUTIDOS (1.7.8)..... 14,00
Jamón “La Prosciutteria”, Sbriciolona, Embutido de Jabalí, Tocino Sazonado, Lardo de Colonnata IGP, Mortadela
- ♦ Tabla ORGASMO DE QUESOS (1.3.7.8.12)..... 14,00
6 tipos (2 piezas por tipo) incluyendo Quesos de Oveja y Quesos Especiales de Vaca acompañados de Mermelada, Miel y Fruta
- ♦ Tabla GRANDE PENNELLO (Mezcla de Jabalí)..... 13,00
- ♦ 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
- ♦ Tostadas de Hígado Toscano 5 pz. (1.4.7.9.10.12) 6,00

ESPECIALIDADES CON EMBUTIDOS LOCALES

SCHIACCiate:

- 16. Jamón “La Prosciutteria”, Mozzarella con leche de Búfala, Pesto de Pistacho, Lechuga (1.7.8.(5)) 8,50
- 17. Sbriciolona, Queso de Oveja, Salsa de Alcachofas Y Lima, Semillas de Sésamo (1.7.9.10.11.12) 6,50
- 18. Capocollo, Taleggio DOP, Salsa de Pimienta, Almendras Tostadas (1.7.8.9.10.12) 8,00
- 19. Sobrasada, Salsa con base de Gorgonzola DOP aromatizada con Trufa, Mermelada de Mandarina o Naranja (1.7.12) 6,50
- 20. Jamón de Jabalí, Tomates Secos, Crema de Aceitunas Negras (1.(8)) 8,00
- 21. Lampredotto con Puerros (1.12) 6,50

OTRA ESPECIALIDADES EN EL PLATO:

- 22. Trippa estilo Fiorentino (9.12) 8,00
- 23. Lampredotto con Puerros (12) 8,00

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

CONTINÚA DETRÁS