

# SCHIACCIATE TOSCANE

- |                                                                                                                                |                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LA 4</b> Crudo “La Prosciutteria”, Pecorino (1.7) _____ <b>6,50</b>                                                         | <b>LA 10</b> Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miele, Mandorle Tostate (1.7.8) _____ <b>7,50</b>                |
| <b>LA 5</b> Sbriciolona, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Pomodori Secchi (1.7) _____ <b>7,00</b>                   | <b>LA 12</b> Cotto alle Erbe, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata (1.7) _____ <b>8,00</b> |
| <b>LA 6</b> Salame Toscano, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Verdure al forno (1.7.8) _____ <b>7,00</b> | <b>LA 14</b> Verdure, Pomodori Secchi, Salsa di Funghi, Insalata (1.8) _____ <b>7,00</b>                        |
| <b>LA 7</b> Ventricina Piccante, Friarielli, Pomodori Secchi (1) _____ <b>7,00</b>                                             | <b>LA 17</b> Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio (1.7.8) _____ <b>9,50</b>                     |
| <b>LA 8</b> Pancetta Stagionata, Friarielli, Salsa di Peperoni (1.7.9.10.12) _____ <b>7,00</b>                                 | <b>LA 20</b> Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro fresco, Origano, Semi di Girasole (1.7) _____ <b>7,00</b> |

\* 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) + **2,50**  
BURRATA (7) + **2,50**

## PIATTI FREDDI

### CAPRESE de LA PROSCIUTTERIA

Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro fresco e Pesto di Pistacchio (1.7.8) \_\_\_\_\_ **11,00**

### MORTADELLA BOLOGNA IGP

con Burrata, Pomodori, Insalata, Grissini all'Origano (1.7.8) \_\_\_\_\_ **13,00**

### INSALATA “LA PRELIBATA”

Insalata, Pecorino, Verdurine, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate, Mosto Cotto, Olio Extravergine di oliva, Fior di Sale (1.7.8.12) \_\_\_\_\_ **9,00**

### CARPACCIO de LA PROSCIUTTERIA

Crudo de La Prosciutteria, Melone, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata, Grissini all'Origano (1.7) \_\_\_\_\_ **12,00**

### INSALATA “LA SAPORITA”

Insalata, Pomodori secchi, Crostini alle Olive, Verdurine, Sesamo, Olive (1.11) \_\_\_\_\_ **13,00**

## PIATTI CALDI

**PAPPARDELLE AL CINGHIALE** (1.3.9.12) \_\_\_\_\_ **12,00** **RIBOLLITA** (1.9) \_\_\_\_\_ **9,00**

**LASAGNE DELLA NONNA** (1.3.7.9.12) \_\_\_\_\_ **10,00** **PAPPA AL POMODORO** (1.9) \_\_\_\_\_ **9,00**

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



## LA CARTA DEI VINI



VINERIA OSTERIA - CASA FONDATA A FIRENZE DA DARIO LEONCINI

## BOLLICINE BIANCHI E ROSÉ (12)

- |                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ♦ <b>Vermentino Toscana IGT</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____      | <b>22</b> |
| ♦ <b>Stronzetta Chardonnay</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____       | <b>22</b> |
| ♦ <b>Passerina DOCG</b> , <i>Vigneti di Santa Liberata</i> (FM) _____  | <b>19</b> |
| ♦ <b>Vino Bianco della Casa</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____      | <b>11</b> |
| ♦ <b>Pignoletto DOP</b> , <i>Azienda Agricola Pezzuoli</i> (MO) _____  | <b>17</b> |
| ♦ <b>Prosecco DOC Millesimato</b> , <i>La Prosciutteria</i> (FI) _____ | <b>20</b> |
| ♦ <b>Rosato Salento IGP</b> , <i>Cantine De Falco</i> (LE) _____       | <b>18</b> |

## ROSSI (12)

- |                                                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ♦ <b>Bolgheri Rosso DOC</b> , <i>Ferrari Iris</i> (LI) _____                                          | <b>27</b> |
| ♦ <b>Dandy Merlot Toscana IGT</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                   | <b>22</b> |
| ♦ <b>Sciupafemmine - Sangiovese</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                 | <b>22</b> |
| ♦ <b>Rosso di Montepulciano DOC</b> , <i>Cantina Del Giusto</i> (SI) _____                            | <b>22</b> |
| ♦ <b>Rosso di Montalcino DOC</b> , <i>Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci</i> (SI) _____               | <b>26</b> |
| ♦ <b>Brunello di Montalcino DOCG</b> , <i>Tenimenti Ricci</i> (SI) _____                              | <b>40</b> |
| ♦ <b>Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria”</b> , <i>Fattoria di Fèlsina</i> (SI) _____             | <b>22</b> |
| ♦ <b>Vino Rosso della Casa</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                      | <b>11</b> |
| ♦ <b>Valpolicella Classico DOC “La Prosciutteria”</b><br><i>Azienda Madinelli</i> (VR) _____          | <b>19</b> |
| ♦ <b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC “La Prosciutteria”</b><br><i>Azienda Madinelli</i> (VR) _____ | <b>25</b> |
| ♦ <b>Amarone della Valpolicella DOCG “La Prosciutteria”</b><br><i>Azienda Madinelli</i> (VR) _____    | <b>36</b> |
| ♦ <b>Supertoscane IGT</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                           | <b>22</b> |
| ♦ <b>L'Insolente Syrah</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                          | <b>22</b> |
| ♦ <b>Morellino di Scansano DOCG</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                 | <b>22</b> |
| ♦ <b>Chianti Classico DOCG Gallo Nero</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                           | <b>24</b> |
| ♦ <b>Chianti DOCG La Torre</b> , <i>Renascimentho</i> (FI) _____                                      | <b>18</b> |
| ♦ <b>Aglianico DOC</b> , <i>Vigne di Malies</i> (BN) _____                                            | <b>20</b> |
| ♦ <b>“Bocca della Verità” Primitivo Salento IGP</b> , <i>Cantine de Falco</i> (LE) _____              | <b>23</b> |



SI PREGA DI ORDINARE IN CASSA



CONTINUA DIETRO

# ROSSI <sup>(12)</sup>

- ♦ **Salore "Salice Salentino DOP" Negroamaro**, *Cantine De Falco (LE)* \_\_\_\_\_ **24**
- ♦ **Montefalco Rosso DOC**, *Vini di Filippo (PG)* \_\_\_\_\_ **24**
- ♦ **Nero d'Avola DOC**, *Casa Vinicola Arini (TP)* \_\_\_\_\_ **18**
- ♦ **Sangiovese di Romagna DOC**, *Fattoria Pasolini dall'Onda (BO)* \_\_\_\_\_ **16**
- ♦ **Lacrima di Morro d'Alba DOC**, *Tenuta Mattei (AN)* \_\_\_\_\_ **20**
- ♦ **Lambrusco Grasparossa DOP**, *Azienda Agricola Pezzuoli (MO)* \_\_\_\_\_ **17**

## VINI AL CALICE

### BOLLICINE - Calice

- ♦ **Prosecco DOC Millesimato**, *La Prosciutteria (FI)* \_\_\_\_\_ **5,00**

### VINI BIANCHI - Calice

- ♦ **Vermentino Toscana IGT**, *Renascimentho (FI)* \_\_\_\_\_ **5,50**
- ♦ **Vino Bianco della Casa**, *Renascimentho (FI)* \_\_\_\_\_ **3,50**
- ♦ **Etesio Primitivo Rosato**, *Cantine De Falco (LE)* \_\_\_\_\_ **6,00**

### VINI ROSSI - Calice

- ♦ **Vino Rosso della Casa**, *Renascimentho (FI)* \_\_\_\_\_ **3,50**
- ♦ **Supertoscane IGT**, *Renascimentho (FI)* \_\_\_\_\_ **5,00**
- ♦ **Chianti Classico DCG Gallo Nero**, *Renascimentho (FI)* \_\_\_\_\_ **6,00**
- ♦ **Sciupafemmine - Sangiovese**, *Renascimentho (FI)* \_\_\_\_\_ **5,50**

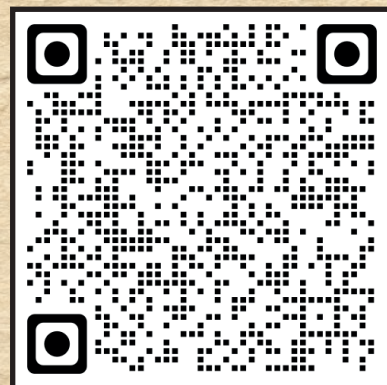


## SPRITZ

- ♦ **LIMONCELLO SPRITZ** \_\_\_\_\_ **7,00**
- ♦ **AMARO SPRITZ** \_\_\_\_\_ **7,00**
- ♦ **CAMPARI SPRITZ** \_\_\_\_\_ **7,00**
- ♦ **APEROL SPRITZ** \_\_\_\_\_ **3,50**

## BIRRE ARTIGIANALI "LA PROSCIUTTERIA" <sup>(1)</sup>

- ♦ **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*

**6,00****CONNETTITI AL WIFI****CAFFÈ 1,20 ♦ ACQUA 1,50 ♦ BIBITE 3,00 ♦ BIRRE COMMERCIALI 33CL 3,00 - 66CL 6,00**

# 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 DI PANE FRESCO ~

### TAGLIERE GOURMET 15,90 (a persona)

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

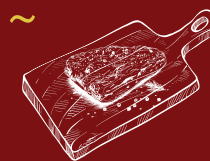
(1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

### TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA 10,90 (a persona)

Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure, confettura e frutta di stagione

(1.6.7.8.9.10.11.12.13)

### ~ AGGIUNGI AL TUO TAGLIERE ~

Pane Gluten Free (6.10.11.13) + **2,00** ~ Burrata (7) + **5,00**Mozzarella con latte di Bufala (7) + **5,00**Cestino di  
Schiacciata  
calda + **2,50**

## SPECIALE PORCHETTA

### TAGLIATA CALDA DI PORCHETTA

**"LA MONDIALE"** <sup>(1.5.8.12)</sup> \_\_\_\_\_ **10,00**con Porchetta, Pomodori secchi  
e Mandorle Tostate**"LA TARTUFATA"** <sup>(1.5.7)</sup> \_\_\_\_\_ **10,00**con Porchetta, Salsa a base di  
Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo**"LA PASSIONALE"** <sup>(1.5)</sup> \_\_\_\_\_ **10,00**con Porchetta, Salsa di Funghi e  
Salsa Piccante

### SCHIACCIATA CON PORCHETTA

**LA 1 SCHIACCIATA CON PORCHETTA** <sup>(1.7.8)</sup> \_\_\_\_\_ **7,00****LA 2 SCHIACCIATA CON PORCHETTA** <sup>(1.7.8)</sup> \_\_\_\_\_ **9,00**Salsa a base di Gorgonzola DOP  
aromatizzata al tartufo, Pomodori  
secchi e Mandorle tostate**LA 3 SCHIACCIATA CON PORCHETTA** <sup>(1)</sup> \_\_\_\_\_ **8,00**

Friarielli e Salsa Piccante

## TAGLIERI E ASSAGGI SPECIALI

**ORGASMO DI FORMAGGI** <sup>(1.3.7.8.12)</sup> \_\_\_\_\_ **15,00**6 tipi (2 pz per tipo) tra Pecorini e Formaggi  
Speciali di mucca accompagnati da  
Confettura, Miele e Frutta**TAGLIERE MORTADELLA BOLOGNA IGP** \_\_\_\_\_ **6,00****TAGLIERE DI CROSTINI MISTI** <sup>(1.4.7.9.12)</sup> \_\_\_\_\_ **5,00****ORGASMO DI SALUMI** <sup>(1.7.8)</sup> \_\_\_\_\_ **14,00**Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto di Parma  
DOP, Sbriciolona, Pancetta Stagionata, Lardo  
di Colonnata IGP, Mortadella Bologna IGP**TAGLIERE CRUDO "LA PROSCIUTTERIA"** <sup>(1)</sup> \_\_\_\_\_ **8,00**

IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE LA LISTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE

DISPONIAMO DI PANE GLUTEN FREE - VEGETARIANO

➡ CONTINUA DIETRO ➡

# TUSCAN SCHIACCiate

- THE 4

Raw Ham of “La Prosciutteria”, Pecorino cheese (1.7)

7,50
- THE 5

Sbriciolona, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Dried Tomatoes (1.7)

7,00
- 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, Peppers 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 12

Cooked Ham with Herbs, Fresh Tomatoes, Mozzarella with Buffalo milk, Salad (1.7)

8,00
- THE 14

Vegetables, Dried Tomatoes, Mushrooms Sauce, Salad (1.8)

7,00
- THE 17

Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese, Pistachio Pesto (1.7.8)

9,50
- THE 20

Mozzarella with Buffalo milk, Fresh Tomatoes, Oregano, Sunflower seeds (1.7)

7,00

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

### ADD TO YOUR SCHIACCiate

PISTACHIO PESTO (5.8) + 2,00 ~ MOZZARELLA WITH BUFFALO MILK (7) + 2,50  
BURRATA CHEESE (7) + 2,50

## “SUMMER” DISHES

### CAPRESE of LA PROSCIUTTERIA

Mozzarella with Buffalo milk, Fresh Tomatoes and Pistachio Pesto (1.7.8) 9,00

### MORTADELLA BOLOGNA PGI

with Burrata cheese, Tomatoes, Salad, Oregano breadsticks (1.7.8) 13,00

### SALAD “LA PRELIBATA”

Salad with Pecorino cheese, Vegetables, Dried Tomatoes, Toasted Almonds, Cooked Wine Must, Evo Oil, Salt (1.7.8.12) 10,00

### LA PROSCIUTTERIA CARPACCIO

Raw Ham of “La Prosciutteria”, Melon, Mozzarella with Buffalo milk, Salad, Oregano Breadsticks (1.7) 12,00

### SALAD “LA SAPORITA”

Salad, Dried Tomatoes, Croutons with Olives, Vegetables, Sesame, Olives (1.11) 13,00

## HOT DISHES

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ (1.3.9.12) 12,00  
GRANDMOTHER’S LASAGNE (1.3.7.9.12) 10,00

RIBOLLITA VEGAN SOUP (1.9) 9,00  
TUSCAN BREAD AND TOMATOE SOUP (1.9) 9,00

PLEASE ORDER AT THE CHECKOUT

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



# WINE LIST



WINERY AND TAVERN · FOUNDED IN FLORENCE BY DARIO LEONCINI

## SPARKLING WHITES & ROSÈ WINES (12)

- ◆ Vermentino Toscana IGT, Renascimentho (FI) 22
- ◆ Stronzetta Chardonnay, Renascimentho (FI) 22
- ◆ Passerina DOCG, Vigneti di Santa Liberata (FM) 19
- ◆ Vino Bianco della Casa, Renascimentho (FI) 11
- ◆ Pignoletto DOP, Azienda Agricola Pezzuoli (MO) 17
- ◆ Prosecco DOC Millesimato, La Prosciutteria (FI) 20
- ◆ 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
- ◆ Sciupafemmine - Sangiovese, Renascimentho (FI) 22
- ◆ Rosso di Montepulciano DOC, Cantina Del Giusto (SI) 22
- ◆ Rosso di Montalcino DOC, Azienda Martoccia/ Tenimenti Ricci (SI) 26
- ◆ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI) 40
- ◆ Rosso Toscana IGT per “La Prosciutteria”, Fattoria di Fèlsina (SI) 22
- ◆ Vino Rosso della Casa, Renascimentho (FI) 11
- ◆ Valpolicella Classico DOC “La Prosciutteria” Azienda Madinelli (VR) 19
- ◆ Valpolicella Ripasso Superiore DOC “La Prosciutteria” Azienda Madinelli (VR) 25
- ◆ Amarone della Valpolicella DOCG “La Prosciutteria” Azienda Madinelli (VR) 36
- ◆ Supertoscano IGT, Renascimentho (FI) 22
- ◆ L’Insolente Syrah, Renascimentho (FI) 22
- ◆ Morellino di Scansano DOCG, Renascimentho (FI) 22
- ◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI) 24
- ◆ Chianti DOCG La Torre, Renascimentho (FI) 18
- ◆ Aglianico DOC, Vigne di Malies (BN) 20
- ◆ “Bocca della Verità” Primitivo Salento IGP, Cantine de Falco (LE) 23

CONTINUE BEHIND

RED WINES (12)

- ♦ Salore “Salice Salentino DOP” Negroamaro, Cantine De Falco (LE) 24
- ♦ Montefalco Rosso DOC, Vini di Filippo (PG) 24
- ♦ Nero d’Avola DOC, Casa Vinicola Arini (TP) 18
- ♦ Sangiovese di Romagna DOC, Fattoria Pasolini dall’Onda (BO) 16
- ♦ Lacrima di Morro d’Alba DOC, Tenuta Mattei (AN) 20
- ♦ Lambrusco Grasparossa DOP, Azienda Agricola Pezzuoli (MO) 17

WINES BY THE GLASS (12)

SPARKLING - Glass

- ♦ Prosecco DOC Millesimato, La Prosciutteria (FI) 5,00

WHITE WINE - Glass

- ♦ Vermentino Toscana IGT, Renascimentho (FI) 5,50
- ♦ Vino Bianco della Casa, Renascimentho (FI) 3,50
- ♦ Etesio Primitivo Rosato, Cantine De Falco (LE) 6,00

RED WINE - Glass

- ♦ Vino Rosso della Casa, Renascimentho (FI) 3,50
- ♦ Supertoscano IGT, Renascimentho (FI) 5,00
- ♦ Chianti Classico DCG Gallo Nero, Renascimentho (FI) 6,00
- ♦ Sciupafemmine - Sangiovese, Renascimentho (FI) 5,50

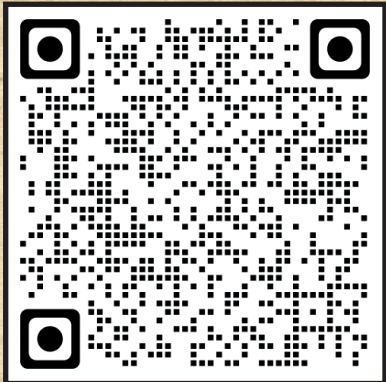


SPRITZ

- ♦ LIMONCELLO SPRITZ 7,00
- ♦ AMARO SPRITZ 7,00
- ♦ CAMPARI SPRITZ 7,00
- ♦ APEROL SPRITZ 3,50

ARTISANAL BEERS “LA PROSCIUTTERIA” (1)

- ♦ THE RED, amber with jasmine flowers 6,00
- ♦ THE GREEN, citrusy peaty blanche
- ♦ THE YELLOW, clear fruity Belgian style
- ♦ THE PURPLE, English stout
- ♦ FOR CHEESES, clear with chestnut honey
- ♦ FOR SALAMI, toasted amber



CONNECT AT OUR WIFI

COFFEE 1,20 ♦ WATER 1,50 ♦ SOFT DRINKS 3,00 ♦ COMMERCIAL BEERS 33CL 3,00 - 66CL 6,00



LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Family Business on Tuscany Chianti Hills



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

ITALY’S MOST FAMOUS TAGLIERI

~ SERVED WITH FRESH BREAD BASKET ~

GOURMET CHOPPING BOARD 15,90 (per person)

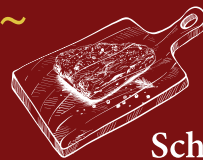
4 types of cold cuts, 3 types of cheeses, 3 types of croutons, 2 special cold cuts, 1 gourmet cheese and 1 special crouton, vegetables, jam, honey and seasonal fruits (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

LA PROSCIUTTERIA CHOPPING BOARD 10,90 (per person)

Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and vegetables, jam and seasonal fruits (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



+ 2,50  
Basket  
of Hot  
Schiacciata

PORCHETTA SPECIAL

HOT SLICED PORCHETTA

“THE WORLD CUP” (1.5.8.12) 10,00

with Porchetta, Dried Tomatoes and Toasted Almonds

“THE TRUFFLE” (1.5.7) 10,00

with Porchetta, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle

“THE PASSIONATE” (1.5) 10,00

with Porchetta, Mushrooms Sauce and Spicy Sauce

SCHIACCIATA WITH PORCHETTA

THE 1 SCHIACCIATA WITH PORCHETTA (1) 7,00

THE 2 SCHIACCIATA WITH PORCHETTA (1.7.8) 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

CUTTING BOARDS & SPECIAL TASTING

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

CUTTING BOARD OF MORTADELLA BOLOGNA IGP 6,00

CHOPPING BOARD OF MIXED CROUTONS (1.4.7.9.12) 5,00

Special MIXED MEATS (1.7.8) 14,00

Raw Ham of “La Prosciutteria”, Prosciutto of Parma PDO, Sbriciolona, Seasoned Pancetta, Lardo of Colonnata PGI, Mortadella Bologna PGI

CHOPPING BOARD RAW HAM OF “LA PROSCIUTTERIA” (1) 8,00

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

CONTINUE BEHIND