



WIFI

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 DAL NOSTRO PANE SIAPO FIORENTINO ~

MOLTO TIPICO TAGLIERE GOURMET 15,90 (a persona)

4 tipi di salumi, 3 tipi di formaggi, 3 tipi di crostini, 2 salumi speciali, 1 formaggio gourmet e 1 crostino speciale, verdure, confettura, miele e frutta di stagione (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA 10,90 (a persona)

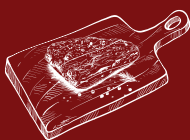
Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure, confettura e frutta di stagione (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ AGGIUNGI AL TUO TAGLIERE ~

Pane Gluten Free (6.10.11.13) + 2,00

Burrata (7) + 5,00

Mozzarella con latte di Bufala (7) + 5,00



Schiacciata calda + 2,50

- TAGLIERI SPECIALI -

♦ Tagliere Crudo "La Prosciutteria" (1).....8,00

♦ Tagliere ORGASMO DI SALUMI (1.7.8) **PER VERI CARNIVORI**14,00

Crudo "La Prosciutteria", Sbriciolona, Salume di Cinghiale, Pancetta Stagionata, Lardo di Colonnata IGP, Mortadella Bologna IGP

♦ Tagliere ORGASMO DI FORMAGGI (1.3.7.8.12).....15,00

6 tipi (2 pz per tipo) tra Pecorini e Formaggi Speciali di mucca accompagnati da Confeitura, Miele e Frutta

♦ Tagliere Tris di Salumi Spagnoli15,00

♦ Jabugo de Bellota (Pata Negra) stagionato 3 anni (1).....14,00

♦ Crostini di Lardo di Colonnata IGP e Miele 6 pz. (1).....7,00

♦ Crostini di Fegatini Toscani 5 pz. (1.4.7.9.10.12) **MOLTO TIPICO**6,00

SCHIACCIATE TOSCANE

LA 1 Solo Porchetta (1)7,00

LA 2 Porchetta, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate (1.7.8)9,00

LA 15 Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio (1.7.8.(5)) **BEST SELLER**9,50

LA 4 Crudo "La Prosciutteria", Pecorino (1.7)7,00

LA 5 Sbriciolona, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Pomodori Secchi (1.7)7,00

LA 3 Porchetta, Friarielli, Salsa Piccante (1)8,00

LA 6 Salame Toscano, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Verdure (1.7.8)7,00

LA 7 Ventricina Piccante, Friarielli, Pomodori Secchi (1)7,00

LA 8 Pancetta Stagionata, Friarielli, Salsa di Peperoni (1.7.9.10.12)6,50

LA 10 Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miele, Mandorle Tostate (1.7.8) **PER VERI CARNIVORI**7,50

LA 11 Salame d'Asino, Taleggio DOP, Crema di Olive Nere, Girasole (1.7.8)8,00

LA 12 Cotto alle Erbe, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata (1.7)8,00

LA 13 Angus affumicato, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Insalata, Glassa al Balsamico, Semi di Sesamo (1.7.11.12)9,00

♦ LA 14 Verdure, Pomodori Secchi, Salsa di Funghi, Insalata (1.8) 7,00

~ AGGIUNGI ALLA TUA SCHIACCIATA ~

Pesto di Pistacchio (5.8)
+ 2,00Burrata (7)
+ 2,50

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

PIATTI CALDI

Lasagne alla Bolognese (1.3.7.9.12).....10,00

Pappardelle al Ragù di Cinghiale (1.3.9.12).....12,00

♦ Pappa al Pomodoro o Ribollita (1.9).....9,00

Trippa alla Fiorentina o Lampredotto ai porri (9.12).....8,00

Tagliata di Porchetta con Pomodori secchi e Mandorle Tostate (1.8)....10,00

CAFFÈ 1,40 ♦ ACQUA 1,80 ♦ BIBITE 3,00

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

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

SCHIACCIATE SPECIALI

16. Crudo "La Prosciutteria", Mozzarella con latte di Bufala, Pesto di Pistacchio, Lattuga (1.7.8.(5)).....9,00

17. Sbriciolona, Pecorino, Salsa Carciofi e Lime, Semi di Sesamo (1.7.9.10.11.12).....7,00

18. Capocollo, Taleggio DOP, Salsa di Peperoni, Mandorle Tostate (1.7.8.9.10.12)8,00

19. 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).....7,00

CARPACCI E INSALATE

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

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

BLACK ANGUS AFFUMICATO (1.3.7.11).....14,00

con Verdure, Grana Padano DOP, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche, Semi di Sesamo, Olio EVO, Origano, Insalata, Grissini all'Origano

BRESAOLA (1.3.7).....10,00

con Grana Padano DOP, Insalata, Grissini all'Origano

♦ CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA (1.7.8).....10,00

Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro Fresco e Pesto di Pistacchio

♦ INSALATA LA PRELIBATA (1.7.8.12)10,00

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

I VINI DEL MESE

SCOPRI LA NOSTRA ENOTECA IN ESPOSIZIONE

♦ Prosecco Millesimato DOC, La Prosciutteria (TV).....5,00 20,00

♦ Franciacorta Saten DOCG, Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS).....7,00 33,00

♦ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (SI).....5,50 22,00

♦ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fatt. di Piazzano (FI).....6,50 25,00

♦ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI).....6,50 24,00

♦ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI).....10,00 40,00

♦ Nobile di Montepulciano DOCG, Cantina Del Giusto (SI).....7,50 30,00

♦ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI).....9,00 36,00

♦ Vino della Casa Bianco o Rosso, Renascimentho (FI).....3,70 12,00





WIFI

LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Family Business on Tuscany Chianti Hills



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

ITALY'S MOST FAMOUS PLATTER

~ SERVED WITH OUR FLORENTINE BREAD ~

VERY TYPICAL

GOURMET CHOPPING BOARD 15,90 (per person)

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

LA PROSCIUTTERIA CHOPPING BOARD 10,90 (per person)

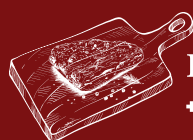
Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and vegetables, jam and seasonal fruit (1.6.7.8.9.10.11.12.13)

~ ADD TO YOUR CHOPPING BOARD ~

Gluten Free Bread (6.10.11.13) + 2,00

Burrata cheese (7) + 5,00

Mozzarella with Buffalo milk (7) + 5,00



Hot Schiacciata + 2,50

SPECIAL SCHIACCIATE

16. Cured Ham of "La Prosciutteria", Mozzarella with Buffalo milk, Pistachio Pesto, Lettuce (1.7.8.(5))..... 9,00
17. Tuscan fennel salami (Sbriciolona), Pecorino cheese, Artichoke and Lime Sauce, Sesame seeds (1.7.9.10.11.12)..... 7,00
18. Dry-cured pork neck (Capocollo), Taleggio PDO cheese, Pepper Sauce, Toasted Almonds (1.7.8.9.10.12) 8,00
19. Tuscan pork terrine (Soprassata), Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Tangerin or Orange Marmalade (1.7.12) 6,50
20. Wild Boar Salami, Dried Tomatoes, Black Olives Cream (1.8)..... 8,00
21. Lampredotto with Leeks (1.12)..... 7,00

CARPACCIO & SALADS

LA PROSCIUTTERIA CARPACCIO (1.7)..... 12,00
Cured Ham of La Prosciutteria, Melon, Mozzarella with Buffalo milk, Salad, Oregano breadsticks

SMOKED BLACK ANGUS (1.3.7.11)..... 14,00
with Vegetables, Grana Padano cheese PDO, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Sesame seeds, EVO Oil, Oregano, Salad, Oregano breadsticks

BRESAOLA (1.3.7)..... 10,00
with Grana Padano cheese PDO, Salad, Oregano breadsticks

CAPRESE OF LA PROSCIUTTERIA (1.7.8)..... 10,00
Mozzarella with Buffalo milk, Fresh Tomatoes and Pistachio Pesto

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

WINES OF THE MONTH

DISCOVER OUR WINE CELLAR ON DISPLAY

- | | | |
|--|-------|-------|
| ◆ Prosecco Millesimato DOC, La Prosciutteria (TV)..... | 5,00 | 20,00 |
| ◆ Franciacorta Saten DOCG, Soc. Agr. Gabriella Bariselli (BS)..... | 7,00 | 33,00 |
| ◆ Vermentino IGT Toscana, Renascimentho (SI)..... | 5,50 | 22,00 |
| ◆ Colombana Fruttidoro Toscana IGT, Fatt. di Piazzano (FI)..... | 6,50 | 25,00 |
| ◆ Chianti Classico DOCG Gallo Nero, Renascimentho (FI)..... | 6,50 | 24,00 |
| ◆ Brunello di Montalcino DOCG, Tenimenti Ricci (SI)..... | 10,00 | 40,00 |
| ◆ Nobile di Montepulciano DOCG, Cantina Del Giusto (SI)..... | 7,50 | 30,00 |
| ◆ Colorino Toscana IGT, Fattoria di Piazzano (FI)..... | 9,00 | 36,00 |
| ◆ Red or White House Wine, Renascimentho (FI)..... | 3,70 | 12,00 |



— SPECIAL TAGLIERI —

- ◆ Cured Ham of "La Prosciutteria" (1)..... 8,00
- ◆ Special MIXED MEATS (1.7.8) **FOR TRUE CARNIVORES** 14,00
Cured Ham of "La Prosciutteria", Sbriciolona, Wild Boar Salami, Seasoned Pancetta, Lardo of Colonnata PGI, Mortadella Bologna PGI
- ◆ Special MIXED CHEESES (1.3.7.8.12)..... 15,00
6 types (2 pc. per type) of Pecorino and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruit
- ◆ Spanish cured meats Trio 15,00
- ◆ Jabugo de Bellota (Pata Negra) aged 3 years (1)..... 14,00
- ◆ Croutons of Lardo of Colonnata PGI and Honey 6 pz. (1).... 7,00
- ◆ Tuscan Liver Croutons 5 pz. (1.4.7.9.10.12) **VERY TYPICAL** 6,00

TUSCAN SCHIACCIATE

THE 1 Only Traditional Italian roasted pork (1) 7,00

THE 2 Roasted pork, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried Tomatoes, Toasted Almonds (1.7.8) 9,00

THE 15 Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese, Pistachio Pesto (1.7.8.(5)) **BEST SELLER** 9,50

THE 4 Cured ham of "La Prosciutteria", Pecorino cheese (1.7)..... 7,00

THE 5 Tuscan fennel salami (Sbriciolona), Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Dried tomatoes (1.7)..... 7,00

THE 3 Roasted pork, Friarielli, Spicy Sauce (1) 8,00

THE 6 Tuscan Salami, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Vegetables (1.7.8) 7,00

THE 7 Spicy Ventricina, Friarielli, Dried Tomatoes (1) 7,00

THE 8 Seasoned Pancetta, Friarielli, Pepper Sauce (1.7.9.10.12) 6,50

THE 10 Lardo of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey, Toasted Almonds (1.7.8) **FOR TRUE CARNIVORES** 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 Angus, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Salad, Balsamic Glaze, Sesame seeds (1.7.11.12).... 9,00

◆ **THE 14** Vegetables, Dried Tomatoes, Mushrooms Sauce, Salad (1.8) 7,00

~ ADD TO YOUR SCHIACCIATA ~

Pistachio Pesto (5.8) + 2,00

Burrata cheese (7) + 2,50

Mozzarella with Buffalo milk (7) + 2,50

HOT DISHES

Bolognese Ragù Lasagna (1.3.7.9.12)..... 10,00

Pappardelle with Wild Boar Ragù (1.3.9.12)..... 12,00

◆ Tuscan Bread & Tomatoes Soup or Ribollita Vegan Soup (1.9).... 9,00

Florentine Tripe or Lampredotto with Leeks (9.12)..... 8,00

Porchetta Roasted Pork with Dried Tomatos & Almonds (1.8)..... 10,00

COFFEE 1,40 ◆ WATER 1,80 ◆ SOFT DRINKS 3,00

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

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