



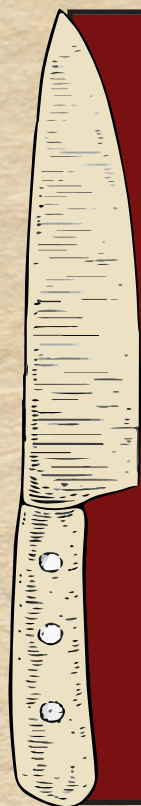
WIFI

LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti



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



I TAGLIERI PIÙ FAMOSI D'ITALIA

~ SERVITI CON CESTINO DI PANE FRESCO ~

MOLTO TIPICO

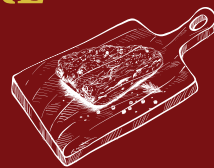
TAGLIERE GOURMET 15,90 (a persona)

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**

SPECIALE PORCHETTA TOSCANA

TAGLIATA DI PORCHETTA AL PIATTO - 150g.

"LA MONDIALE" Pomodori secchi e Mandorle (1.5.8.12) _____ **11,00****"LA TARTUFATA"** Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo (1.5.7) _____ **11,00****"LA PASSIONALE"** Friarielli e Salsa Piccante (1.5) _____ **11,00**

SCHIACCIATA CON PORCHETTA

LA 1 SCHIACCIATA SOLO PORCHETTA (1.7.8) _____ **7,00****LA 2** ...con Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al tartufo, Pomodori secchi e Mandorle tostate (1.7.8) _____ **9,00****LA 3** ...con Friarielli e Salsa Piccante (1) _____ **8,00**

SCHIACCIATE TOSCANE

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 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 10** Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miele, Mandorle (1.7.8) **PER VERI CARNIVORI** _____ **7,50****LA 12** Cotto alle Erbe, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata (1.7) _____ **8,00** **LA 14** Verdure, Pom. Secchi, Salsa di Funghi, Insalata (1.8) _____ **7,00** **LA 17** Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio (1.7.8.9) **BEST SELLER** _____ **9,50** **LA 20** Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro fresco, Origano, Semi di Girasole (1.8) _____ **7,00****AGGIUNGI:** Pesto di Pistacchio (5.8) + **2,00**Burrata (7) + **2,50** - Mozzarella con latte di Bufala (7) + **2,50**

PIATTI TOSCANISSIMI

Soppressata con Olio, Limone e Strisce di Schiacciata (1) _____ **5,00****Crostini di Fegatini Toscani 5 pz.** (1.4.7.9.10.12) _____ **6,00** **Pappa al Pomodoro o Ribollita** (1.9) _____ **9,00**

BIRRE ARTIGIANALI (1) 6,00

LA ROSSA, ambrata ai fiori di gelsomino / **LA VIOLA**, scura stout**LA VERDE**, blanche torbida agrumata / **DA SALUMI**, ambrata tostata**DA FORMAGGI**, chiara al miele / **LA GIALLA**, chiara fruttata Belgian style

— TAGLIERI SPECIALI —

Tagliere Crudo "La Prosciutteria" (1) _____ **6,00** **Tagliere ORGASMO DI SALUMI** (1.7.8) **PER VERI CARNIVORI** _____ **14,00**

Crudo "La Prosciutteria", Sbriciolona, Salume di Cinghiale, Pancetta, 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 Confettura, Miele e Frutta

Tagliere di Crostini Misti (1) _____ **7,00** **Tagliere di Mortadella Bologna IGP** (1.4.7.9.10.12) _____ **6,00**

PIATTI FREDDI

CARPACCIO DI MORTADELLA BOLOGNA IGP (1.7.8) _____ **13,00**
con Burrata, Pomodori, Insalata, Grissini all'Origano **CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA** (1.7.8) _____ **10,00**
Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro e Pesto di Pistacchio **INSALATA LA SAPORITA** (1.11) _____ **9,00**

Insalata, Pomodori Secchi, Crostino alle Olive, Verdure, Semi di Sesamo, Olive

INSALATA LA PRELIBATA (1.7.8.12) _____ **9,00**

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

CAFFÈ 1,20 ♦ ACQUA 1,50 ♦ BIBITE 3,00**BIRRE COMMERCIALI 33CL (1) 3,00 - 66CL 6,00****SPRITZ 5,00**

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



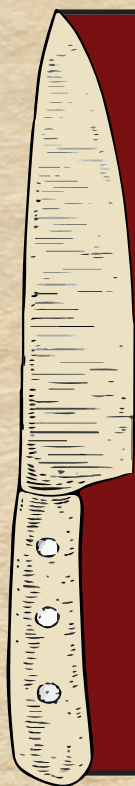
WIFI

LA PROSCIUTTERIA

Direttamente dalla Nostra Azienda nel Chianti



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



ITALY'S MOST FAMOUS PLATTER

~ SERVED WITH OUR FRESH BREAD ~

VERY
TYPICAL

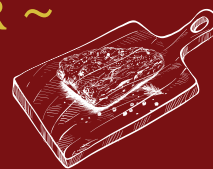
GOURMET CHOPPING BOARD 15,90 (per person)

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 PLATTER ~

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 TUSCAN ROASTED PORK

SLICED ROASTED PORK PLATTER - 150g.

"THE WORLD CUP" Dried tomatoes and Almonds (1.5.8.12) — **11,00****"THE TRUFFLE"** Sauce based on Gorgonzola PDO
flavored with Truffle (1.5.7) — **11,00****"THE PASSIONATE"** Friarelli and Spicy sauce (1.5) — **11,00**

SCHIACCIATA WITH ROASTED PORK

THE 1 SCHIACCIATA WITH ONLY ROASTED PORK (1.7.8) — **7,00****THE 2** ...with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored
with Truffle, Dried tomatoes and Almonds (1.7.8) — **9,00****THE 3** ...with Friarelli and Spicy sauce (1) — **8,00**

TUSCAN SCHIACCIATE

THE 4 Cured ham of "La Prosciutteria", Pecorino cheese (1.7) — **7,00****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, Vegetables (1.7.8) — **7,00****THE 7** Spicy Ventricina, Friarelli, Dried tomatoes (1) — **7,00****THE 10** Lard of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey,
Almonds (1.7.8) **FOR TRUE CARNIVORES** — **7,50****THE 12** Cooked Ham with herbs, 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) **BEST SELLER** — **9,50** **THE 20** Mozzarella with Buffalo milk, Fresh tomatoes,
Oregano, Sunflower seeds (1.8) — **7,00****ADD:** Pistachio Pesto (5.8) + **2,00**Burrata cheese (7) + **2,50** - Mozzarella with Buffalo milk (7) + **2,50**

TRUE TUSCAN SPECIALTIES

Sopressata with Oil, Pepper, Lemon and Breadsticks (1) — **5,00****Tuscan Chicken Liver Crostini 5 pcs.** (1.4.7.9.10.12) — **6,00** **Tuscan bread & tomato soup or Ribollita Vegan Soup** (1.9) — **9,00**

ARTISANAL BEERS (1) 6,00

THE RED, amber with jasmine flowers / **THE PURPLE**, english stout
THE GREEN, citrusy peaty blanche / **FOR SALAMI**, toasted amber
FOR CHEESES, clear with honey / **THE YELLOW**, clear fruity Belgian style

— SPECIAL CHOPPING BOARD —

♦ **Cured ham of "La Prosciutteria"** (1) — **6,00**♦ **Special MIXED MEATS** (1.7.8) **FOR TRUE CARNIVORES** — **14,00**Cured ham of "La Prosciutteria", Sbriciolona, Wild Boar Salami,
Pancetta, Lard 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 Fruits♦ **Mixed Croutons Chopping board** (1) — **7,00** **Chopping board of Mortadella Bologna IGP** (1.4.7.9.10.12) — **6,00**

"SUMMER" DISHES

 **CARPACCIO OF MORTADELLA BOLOGNA PGI** (1.7.8) — **13,00**

with Burrata cheese, Tomato, Salad, Oregano Breadsticks

 **CAPRESE OF LA PROSCIUTTERIA** (1.7.8) — **10,00**

Mozzarella with Buffalo milk, Tomato and Pistachio Pesto

 **SALAD "LA SAPORITA"** (1.11) — **9,00**Salad, Dried tomatoes, Croutons with Olives, Vegetables,
Sesame seeds, Olives **SALAD "LA PRELIBATA"** (1.7.8.12) — **9,00**Salad, Pecorino cheese, Vegetables, Dried tomatoes, Almonds,
Cooked wine Must, EVO Oil, Salt**COFFEE 1,20 ♦ WATER 1,50 ♦ SOFT DRINKS 3,00**
COMMERCIAL BEERS 33CL (1) 3,00 - 66CL 6,00**SPRITZ**
5,00IN CASE OF ALLERGIES, ASK THE STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS WE HAVE GLUTEN FREE BREAD -  VEGETARIAN



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 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.

Giuseppe Sgarbi

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)

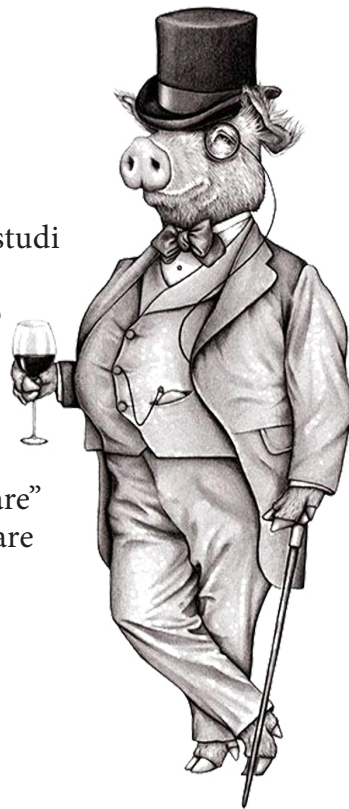
Amo definire la nostra carta una “wine list emozionale”. La grande fortuna di nascere in campagna in una famiglia Chiantigiana da generazioni, mi ha dato in dote il continuare a coltivare quei rapporti personali già iniziati da mio padre, mio nonno e il nonno di mio nonno con molte famiglie di produttori. 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, 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 AL CALICE WINE BY THE GLASS	
VINI ROSSI	GLASS
VINI BIANCHI	GLASS

BOLLICINE E ROSÉ

GLASS

...VINI DALLA NOSTRA AZIENDA ROSSI

. Fiasco Chianti La Prosciutteria, Sangiovese	18
. Fiasco Chianti La Prosciutteria, Sangiovese – MAGNUM 1,5L	29
. Vino della casa (Rosso o Bianco)	11
. Chianti la Torre Docg – Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano	18
. Chianti Riserva – Sangiovese e vitigni complementari	24
. Chianti Classico Gallo Nero Docg – Sangiovese e Canaiolo	24
. Morellino di Scansano Docg – Sangiovese e Alicante	22
. Sciupafemmine Igt Toscana - Colorino e Sangiovese	22
. Dandy Igt Toscana - Cabernet Sauvignon in barrique	22
. L'Insolente - Syrah in purezza, affinato 12 mesi	22
. SuperToscano Igt Toscana – Sangiovese e Merlot in barrique	22

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. PROSECCO Millesimato Treviso Doc Extra dry - Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	20
. Vermentino - Igt Toscana - 100% Vermentino	22
. Stronzetta Igt Chardonnay - 100% Chardonnay	22

...VINI DALLA **TOSCANA**

ROSSI

. Rosso Fattoria di Fèlsina per La Prosciutteria , Sangiovese e Canaiolo, Castelnuovo Berardenga (SI)	22
. Villa Antinori Igt Rosso - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, Marchesi Antinori (FI)	28
. Villa Antinori Chianti Classico Riserva Docg – Sangiovese e Cabernet, Marchesi Antinori (FI)	65
. Bolgheri rosso Doc - Ferrari Iris - Castagneto Carducci (LI)	27
. Rosso di Montalcino Doc - Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	26
. Brunello di Montalcino Docg - Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	40
. Rosso di Montepulciano - Cantina del Giusto, Montepulciano (SI)	22
. Nobile di Montepulciano Docg – Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo Cantina del Giusto (SI)	32
. Nobile di Montepulciano Riserva Docg , Cantina del Giusto (SI)	40

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. Vernaccia di San Gimignano Docg - San Benedetto, San Gimignano (SI)	20
. Ansonica Doc Argentario - Santa Lucia, Magliano in Toscana (GR)	22
. Fruttidoro – Colombana in purezza, Igt Toscana , Fattoria di Piazzano (FI)	25
. Vermentino di Bolgheri Doc – Vermentino, Ferrari Iris (LI)	26
. Messidoro Toscana Igt Rosato – Sangiovese, Fattoria di Piazzano (FI)	26

...VINI DAL **NORD**

ROSSI

. Valpolicella Classico Doc PER La Prosciutteria – Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR)	19
. Valpolicella Ripasso Doc Superiore PER La Prosciutteria , Azienda Madinelli (VR)	25
. Amarone della Valpolicella Docg PER La Prosciutteria - Corvina, Corvinone e Rondinella, Azienda Madinelli (VR)	36
. Langhe Nebbiolo Doc – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	26
. Barolo Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	39
. Barolo Riserva Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	65
. Barbaresco Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	39

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. Ribolla Gialla - Igt Friuli , Ribolla Gialla, De Lorenzi (PN)	25
. Pinot Grigio - Doc Friuli , Pinot Grigio, De Lorenzi (PN)	22
. Sauvignon - Doc Friuli , Sauvignon, De Lorenzi (PN)	23
. Roero Arneis Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	25
. Lugana Doc – 100% Turbiana, Ottella (VR)	29

...VINI DAL CENTRO E SUD ROSSI

. Lambrusco Reggiano DOC , La Prosciutteria (RE)	17
. Montefalco Rosso BIO – Sangiovese, Barbera e Sagrantino, Di Filippo – Cannara (PG)	24
. Aglianico Doc - Aglianico, Vigne di Malies (BN)	20
. Aglianico Doc Riserva - Aglianico, Vigne di Malies (BN)	28
. Salore - Salice Salentino Dop Negroamaro - Affinamento barrique, Cantine de Falco – Novoli (LE)	24
. Bocca della Verità Primitivo Igp Puglia - Primitivo, Affinamento in barrique, Cantine de Falco – Novoli (LE)	23
. Nero d'Avola Sicilia DOP , Nero d'Avola, Arini Marsala (TP)	18

BIANCHI, BOLLICINE E ROSÉ

. Passerina Docg BIO , 100% Passerina Santa Liberata, Fermo (FM)	19
. Falanghina del Sannio Doc Opalus - Vigne di Malies (BN)	18
. Greco del Sannio Doc Aedo - Vigne di Malies (BN)	20
. SPUMANTE Pietragialla Dop - Pignoletto , Pezzuoli, Maranello (BO)	17
. Etna Doc Rosé Brut "La Gelsomina" – Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese, Tenute Orestadi (TP)	35
. SPUMANTE Trento Doc Brut Overture - Chardonnay, Cantina Delaiti, Aldeno (TN)	30

. SPUMANTE Franciacorta Saten Docg - Chardonnay, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS)	33
. ROSE' del Salento Igp – Negroamaro e Malvasia Nera, Cantine De Falco, Novoli (LE)	18

VINI DA **DESSERT E VINI PASSITI** SWEET AND RAISIN WINES

. Vino Liquoroso , Renascimentho, Montespertoli (FI)	3,5
. Zibibbo liquoroso Igt Sicilia – Zibibbo, Curatolo Arini (TP)	3,5
. Malvasia Igt Sicilia - Malvasia Bianca, Curatolo Arini (TP)	3,5
. Moscato Igt Sicilia - Moscato d'Alessandria, Curatolo Arini (TP)	3,5
. Moscato d'Asti Docg - Cascina Piancanelli, Asti (AT)	5

LIQUORI, GRAPPE E RUM OLD SPIRITS

. Liquore allo Zafferano Genziana Cioccolato Banana Limoncello	3
. Liquore all'Assenzio Grappa di Brunello	5
. Rosolio alla Rosa Grappa Bariccata o di Moscato	4
. Amaro della Casa Grappa Classica	3

Soft Drink 3 | Acqua 1,5 | Caffè 1,2 | Birre Commerciali 33 CL 3€ – 66 CL 6€

BIRRE ARTIGIANALI “LA PROSCIUTTERIA” OUR ARTISANAL BEERS | CRAFT BEERS

6€



BIRRA ARTIGIANALE “DA FORMAGGI”

Birra doppio malto realizzata con **miele di castagno Tosco-Romagnolo**, che regala un gusto **forte** e **dolce** al tempo stesso, con una nota finale di amaro.

Lasciati sorprendere da questa particolare ed equilibrato mix di sapori!



BIRRA ARTIGIANALE “DA SALUMI”

Una single hop (Cascade) dal color ambra e dalla morbida schiuma. **Al naso** si sente la ciliegia e la frutta tropicale. **In bocca** è dolce ma senza esagerare con un rimando a note di miele, di bella bevibilità.



BIRRA ARTIGIANALE “LA VERDE”

Di colore giallo paglierino leggermente torbido, la schiuma è cremosa e abbondante. **Al naso** sentori di lievito, frumento, note agrumate e speziate. **Al gusto** il frumento la fa da padrone, la chiusura è amara con un’ottima persistenza.

BIRRE ARTIGIANALI “LA PROSCIUTTERIA” OUR ARTISANAL BEERS | CRAFT BEERS

6€



BIRRA ARTIGIANALE “LA ROSSA”

Si presenta di colore rosso carico, la schiuma è cremosa e con una buona persistenza. **Al naso** sentori speziati e di gelsomino. **Al gusto** emergono sentori floreali, speziati e con una leggera nota erbacea.



BIRRA ARTIGIANALE “LA GIALLA”

Si presenta di colore dorato con riflessi arancio. **Al naso** troviamo la pesca, l'albicocca e un leggero sentore di pepe. **Al palato** ritroviamo il fruttato, con anche una leggera nota d'uva e una certa persistenza amarognola.



BIRRA ARTIGIANALE “LA VIOLA”

Si presenta di colore marrone scuro con riflessi mogano, la schiuma di color crema. **Al naso** le note di tipiche di una Stout, caffè, leggera liquirizia e cioccolato. **Al gusto** il finale è amaro, si avvertono leggere note di cacao e di tostato.

