



HOT DISHES €9

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR (1,3,9,12)

GRANDMA'S LASAGNA (1,3,7,9,12)

THESE TYPICAL FLORENTINE PRODUCTS ARE PRODUCED BY A SMALL ARTISAN WORKSHOP FOLLOWING OUR RECIPES. THIS IS A FRESH PRODUCT, NOT FROZEN AND WITHOUT PRESERVATIVES.



WINE BY THE GLASS (12)

SPARKLING & ROSÉ WINES

PROSECCO DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Glass **€5**

PROSECCO ROSÉ DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Glass **€5,5**

ROSATO IGP SALENTO
Cantine De Falco (LE) **€5**

WHITE WINES

HOUSE WHITE WINE - TREBBIANO
IN PUREZZA_Renascimentho (FI) **€3,5**

PIGNOLETTO DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) **€4,5**

PECORINO DOCG BIO
Vigneti Santa Liberata (FM) **€5**

PASSERINA DOCG
Vigneti Santa Liberata (FM) **€5**

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) **€5,5**

RED WINES

HOUSE RED WINE - SANGIOVESE
IN PUREZZA_Renascimentho (FI) **€3,5**

LA TORRE - CHIANTI DOCG
Renascimentho (FI) **€4,5**

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) **€5**

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
Fattoria Pasolini dall'Onda (BO) **€5**

PINOT NERO
Azienda Agricola Grappolo d'Oro (UD) **€6**

VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC
Cant. Monte Cillario per La Prosciutteria (VR) **€7**

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) **€8**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"LA PROSCIUTTERIA"
Cantine Santa Lucia (GR) **€5,5**

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG
Vini di Filippo (PG) **€8**



SPRITZ (12) APEROL & CAMPARI €6



TUSCAN CRAFT BEER €6 "LA PROSCIUTTERIA" (1)

LA ROSSA *amber with jasmine flowers/* LA VERDE *citrusy peaty blanche/* LA GIALLA *clear fruity Belgian style*
LA VIOLA *English stout/* DA SALUMI *amber, roasted malts/* DA FORMAGGI *clear with chestnut honey*

ARTISANAL SOFT DRINK "PAOLETTI" €3,5
CHINOTTO - LEMONADE - CITRON SODA - BLONDE SODA

COFFEE **€1,5** ♦ WATER **€1,5** ♦ DRINKS IN GLASS BOTTLE **€3** ♦ COMMERCIAL BEERS (1) **€4**
HOUSE BITTER **€3** ♦ CLASSIC GRAPPA **€3,5** ♦ CHOCOLATE LIQUEUR **€3,5**

FREE MICROFILTERED WATER - FOR THE ALLERGEN LIST ASK THE STAFF -

WE ARE THAT LITTLE PLACE... A BIT LIKE THAT, THAT MAKES YOU FEEL... A BIT LIKE THAT, BUT YOU LIKE IT SO MUCH!

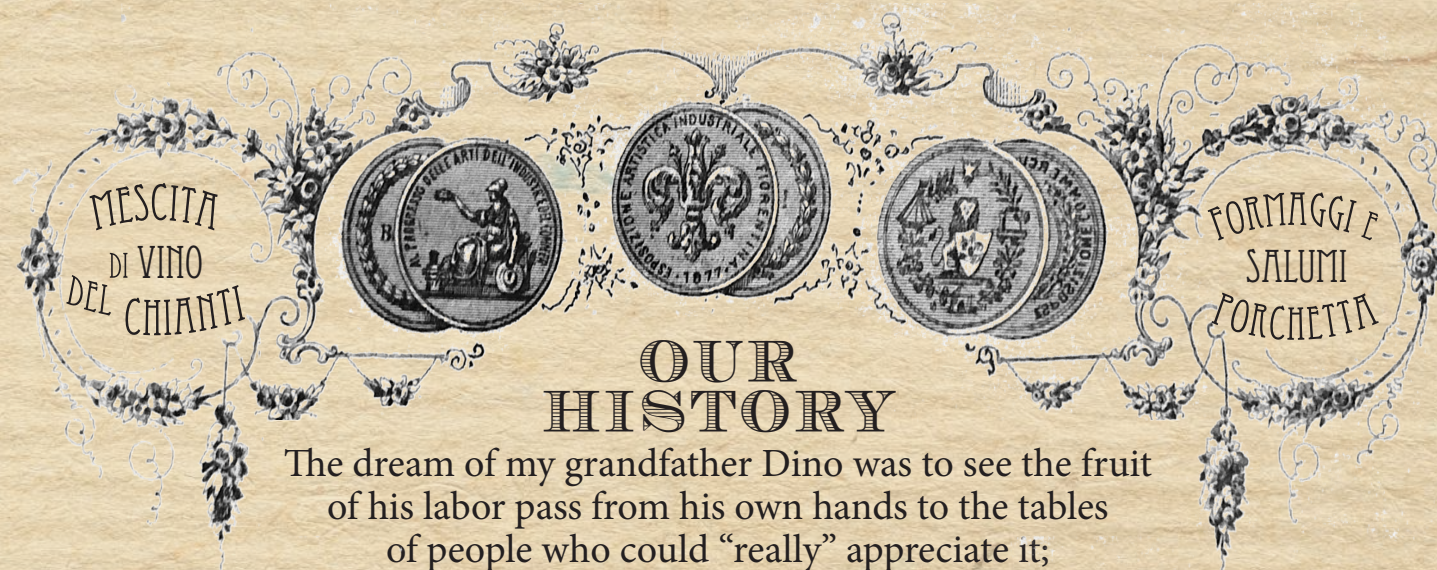
MENÙ



LA PROSCIUTTERIA

Directly from Our Company in the Chianti

IN RIMINI, PIAZZA CAVOUR, 17



OUR HISTORY

The dream of my grandfather Dino was to see the fruit of his labor pass from his own hands to the tables of people who could "really" appreciate it; i believe i have achieved this with...

La Prosciutteria di Firenze

that began on Via de' Neri in the historic district of S. Croce next to the Uffizi Museum as a retail outlet of a small family business located in the town of Montespertoli. In fact, it is in the hills of Chianti, where we produce wine and oil, that all the magic began.

To this day there are many places in Italy where our flag sails. To be present in Rimini is an important milestone for us; it means playing on the home turf of the masters of hospitality and the inventors of modern tourism, in a land of excellent products, the capital of "good living" and, above all, "delicious eating".

Dino Prosciutteria



APERITIVO BOARD €7,9 PER PERSON



COMBO

BOARD + APEROL OR CAMPARI SPRITZ €11,9 PER PERSON

BOARD + GLASS OF HOUSE WINE (WHITE OR RED) €9,9 PER PERSON

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

CARPACCIO

SMOKED BLACK ANGUS CARPACCIO with White truffle oil and Dried Tomatoes _____ **€10,5**

EQUINE BRESAOLA with Rocket Salad, Grana Padano DPO and EVO Oil (3.7) _____ **€9,5**

BAKED TURKEY with Tomato, Rocket salad and EVO Oil _____ **€9,5**

STEAMED ROASTBEEF with Lettuce, Balsamic Glaze and Tomato (12) _____ **€9,5**

EMILIA ROMAGNA CARPACCIO with Parma Ham, Crostino with ricotta cheese and oregano, Extra Figs Jam and Lettuce (1.7) _____ **€9,5**

LA LEGGERA with Herb-Roasted Ham, Balsamic Glaze, Fresh Tomato and Rocket Salad (12) _____ **€9,5**

FRESH ARTISANAL SCHIACCIATA WITH OIL

LA 1 with Seasonad Ham, Ricotta cheese cream with oregano, Fresh Tomato, Rocket Salad and Oil (1.9.10.12) _____ **€7**

LA 2 with Artisanal Porchetta, Italian cheese, Sautéed Mushrooms cream, Lettuce, Oil (1.7) _____ **€7**

LA 3 with Roasted Ham, Ricotta cheese cream, Balsamic Glaze, Wild Berry Jam (1.7.12) _____ **€7**

LA 4 with Rolled Bacon, Ricotta cheese cream with oregano, Chestnut Honey, Lettuce (1.7) _____ **€7**

LA 5 with Spicy Salami, Grilled vegetables, Gorgonzola and Truffle, Almonds (1.7.8.12) _____ **€7**

LA 6 with Sbriciolona, Artichoke and Lime cream, Dried Tomatoes, Lettuce, Oil [1.(8).12] _____ **€7**

LA 7 with Truffle-grilled ham, Pecorino cheese, Truffle Oil, Dried Tomato cream (1.8) _____ **€7**

LA 8 with Equine Bresaola, Italian cheese, Dried Tomatoes, Oil, Rocket Salad (1.8) _____ **€7**

GOURMET SCHIACCIATE €9

LA 16 with Parma Ham, Slivered Grana, Extra Figs Jam and Rocket Salad (1.7.8)

LA 17 with Smoked Black Angus, Fresh Tomato, Slivered Grana, Rocket Salad, Oil and Sesame Seeds (1.3.7.11)

LA 18 with Steamed RoastBeef, Balsamic Glaze, Onions Jam, Rocket Salad and Poppy Seeds (1)

SALADS

LA CLASSICISSIMA _____ **€9,5**

Lettuce, Fresh tomato, Grilled vegetables, Fiordilatte mozzarella, EVO Oil (7)

LA PRELIBATA _____ **€9,5**

Lettuce, Dried tomatoes, Pecorino cheese, Toasted almonds, Grilled vegetables and Cooked must (7.8.12)

LA SAPORITA _____ **€9,5**

Lettuce, Rocket salad, Tropea onion, Balsamic Glaze and Grilled vegetables (12)

LA CAPRESE FROM LA PROSCIUTTERIA with Artisanal Mortadella, Mozzarella, Fresh Tomato and Pistachio Pesto [7.8.(5)] _____ **€9,5**

LA 9 with Artisanal Mortadella, Pistachio Cream, Mozzarella (1.7.8) _____ **€7**

LA 10 with Truffle Mortadella, Onions Jam, Balsamic Glaze, Rocket Salad (1.8) _____ **€7**

LA 11 with Mountain cheese, Sautéed Mushrooms, Truffle Oil, Lettuce (1.8) _____ **€7**

LA 12 with Grilled vegetables, Slivered Almonds, Lettuce, Cooked Must (1.8.12) _____ **€7**

LA 13 with Pepper sauce, Fresh Pecorino, Dried Tomatoes from Calabria, Lettuce (1.9.10.12) _____ **€7**

LA 14 with Gorgonzola and Truffle sauce, Onions Jam, Balsamic Glaze, Rocket Salad (1.7.12) _____ **€7**

LA 15 with Mozzarella, Oregano, Fresh Tomato, Oil (1.7) _____ **€7**

ITALY'S MOST FAMOUS CHOPPING BOARDS

~ SERVED WITH A BASKET OF ARTISAN BREAD ~

GOURMET CHOPPING BOARD €15,90 (EACH 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 fruit
(1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

CHOPPING BOARD LA PROSCIUTTERIA €10,90 (EACH PERSON)

Tasting of cured meats, cheeses, croutons and vegetables, jam and fruit
(1.6.7.8.9.10.11.12.13)



ADD TO YOUR CHOPPING BOARD



Additional homemade bread (1) + **€2,5** - Empty Artisanal Schiacciata (1) + **€2,5**
Gluten Free bread (6.10.11.13) + **€2** - Fiordilatte Mozzarella (7) + **€2**

CHOPPING BOARD OF WOOD-FIRED ARTISANAL PORCHETTA €9

Add one of the following ingredients for free:

1. Dried Tomatoes 2. Gorgonzola and Truffle crouton (1.7.12) 3. Chicken liver crouton (1.4.7.9.12)
4. Italian cheese (7) 5. Crouton with mushrooms and white truffle oil (1)

CURED HAM "LA PROSCIUTTERIA" (1) _____ **€7**

SPECIAL MIXED MEATS (1.7.8) _____ **€14**

Cured ham "La Prosciutteria", Parma Ham, Sbriciolona, Home-cured Bacon, Roasted Ham, Artisanal Mortadella

CROUTON OF TUSCAN LIVERS PATÉ 5 PC. (1.4.7.9.10.12) _____ **€7**

SPECIAL MIXED CHEESES (1.3.7.8.12) _____ **€14**

8 types (2 for types) of Tuscan Pecorini and Taleggio served with Extra Figs Jam and Honey

CREATE YOUR OWN SCHIACCIATA from €5 for 3 ingredients

CURED MEATS: Raw Ham, Sbriciolona, Artisanal Salami, Capocollo, Bacon, Speck, Mortadella, Turkey, Roasted Ham, Spicy Salami, Guanciale

SPECIAL CURED MEATS: Tuscan Porchetta, Roastbeef, Equine Bresaola, Grilled Ham with Black Truffle, Black Angus, Mortadella with Black Truffle + **€2**

CHEESES: Italian cheese, Pecorino with Black Pepper, Pecorino with Chilli, Pecorino with Walnut, Seasoned Pecorino, Herb Pecorino

SPECIAL CHEESES: Taleggio PDO + **€1**

SAUCE: Gorgonzola and Truffle, Dried Tomatoes, Black Olives Paté, Ricotta cheese and Oregano, Sautéed Mushrooms, Peppers, Artichokes and Lime

SPECIAL SAUCE: Pistachio Sauce, Chicken Liver Paté + **€2**

EXTRA JAM: Figs, Wild Berries, Balsamic Onions + **€2**

IN THE EVENT OF A SHORTAGE OF FRESH PRODUCT, THE SCHIACCIATE MAY BE FROZEN OR DEEP-FROZEN AT ORIGIN



PLATS CHAUDS €9

PAPPARDELLE AU SANGLIER (1,3,9,12)

LES LASAGNES DE LA GRAND-MÈRE (1,3,7,9,12)

CES PLATS SONT PRODUITS PAR UN PETIT LABORATOIRE ARTISANAL SUIVANT NOS RECETTES, IL S'AGIT DE PRODUITS FRAIS NON CONGELÉS ET SANS CONSERVATEURS.



VINS AU VERRE (12)

MOUSSEUX & ROSÉS

PROSECCO DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Verre €5

PROSECCO ROSÉ DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Verre €5,5

ROSATO IGP SALENTO
Cantine De Falco (LE) €5

BLANCS

BIANC DE LA MAISON - TREBBIANO
EN PURETÉ_Renascimentho (FI) €3,5

PIGNOLETTO DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) €4,5

PECORINO DOCG BIO
Vigneti Santa Liberata (FM) €5

PASSERINA DOCG
Vigneti Santa Liberata (FM) €5

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) €5,5

ROUGES

ROUGE DE LA MAISON - SANGIOVESE
EN PURETÉ_Renascimentho (FI) €3,5

LA TORRE - CHIANTI DOCG
Renascimentho (FI) €4,5

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) €5

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
Fattoria Pasolini dall'Onda (BO) €5

PINOT NERO
Azienda Agricola Grappolo d'Oro (UD) €6

VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC
Cant. Monte Cillario per La Prosciutteria (VR) €7

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) €8

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"LA PROSCIUTTERIA"
Cantine Santa Lucia (GR) €5,5

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG
Vini di Filippo (PG) €8



SPRITZ (12) APEROL & CAMPARI €6



BIÈRES ARTISANALES €6 TOSCANE "LA PROSCIUTTERIA" (1)

LA ROUGE ambrée aux fleurs de jasmin/ LA VERTE blanche trouble agrumée

LA JAUNE claire fruitée style Belge/ LA VIOLETTE English stout

POUR LA CHARCUTERIE ambrée, malts grillés/ POUR LE FROMAGES blonde au miel de châtaignier

BOISSONS ARTISANALES "PAOLETTI" €3,5 CHINOTTO - LIMONADE - CEDRATA - SODA BLONDE

CAFÉ €1,5 ♦ EAU €1,5 ♦ BOISSONS EN VERRE €3 ♦ BIÈRES COMMERCIALES €1,5
AMARO MAISON €3 ♦ GRAPPA CLASSIQUE €3,5 ♦ LIQUEUR AU CHOCOLAT €3,5

EAU MICOFILTÉE GRATUITE POUR LA LISTE DES ALLERGÈNES, DEMANDEZ AU PERSONNEL

NOUS SOMMES CE PETIT ENDROIT... UN PEU COMME ÇA, QUI TE FAIT SENTIR... UN PEU COMME ÇA, MAIS QUE TU AIMES TELLEMENT COMME ÇA!



LA PROSCIUTTERIA

Directement de Notre Entreprise dans le Chianti

À RIMINI, PIAZZA CAVOUR 17



NOTRE HISTOIRE

Le rêve de mon grand-père Dino était de voir le fruit de ses efforts "directement" de ses mains à la table de personnes qui pourraient "vraiment" l'apprécier;

je pense avoir réussi avec... **La Prosciutteria de Florence**

qui est née Via de' Neri dans le quartier historique de S. Croce à côté du musée des Uffizi comme point de vente d'une petite entreprise familiale située dans la commune de Montespertoli. En fait, c'est sur les collines du Chianti où nous produisons du vin et de l'huile que toute la magie a commencé.

À ce jour, de nombreux établissements en Italie arborent notre drapeau.

Être présents à Rimini est un point d'arrivée important pour nous, cela signifie jouer à domicile des maîtres de l'accueil et des inventeurs du tourisme moderne dans une terre de produits d'excellence, capitale du "bien vivre" et surtout du "très bon manger".

Giuseppe D'Amico



PLANCHA APÉRITIVE €7,9 PAR PERSONNE



COMBO

PLANCHE + SPRITZ APEROL OU CAMPARI €11,9 PAR PERSONNE

PLANCHE + VERRE DE VIN (BLANC OU ROUGE DE LA MAISON) €9,9 PAR PERSONNE

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

CARPACCIO

CARPACCIO DE BLACK ANGUS FUMÉ avec Huile à la truffe blanche et Tomates séchées — **€10,5**

BRESAOLA DE CHEVAL avec Roquette, Grana Padano DOP et Huile EVO (3,7) — **€9,5**

POITRINE DE DINDE RÔTIE avec Tomate, Roquette et Huile EVO — **€9,5**

ROASTBEEF À LA VAPEUR avec Laitue, Vinaigre balsamique et Tomate (12) — **€9,5**

CARPACCIO EMILIA ROMAGNA avec Jambon de Parme, Crostino avec ricotta et origan, Confiture Extra de Figs et Laitue (1,7) — **€9,5**

LA LÉGÈRE avec Jambon cuit aux herbes, Vinaigre balsamique, Tomate fraîche et Roquette (12) — **€9,5**

SALADES

LA CLASSICISSIMA — **€9,5**

Laitue, Tomate fraîche, Légumes grillés, Mozzarella fiordilatte, Huile EVO (7)

LA PRÉLIBÉE — **€9,5**

Laitue, Tomates séchées, Pecorino, Amandes grillées, Légumes grillés et Moût cuit (7,8,12)

LA SAVOUREUSE — **€9,5**

Laitue, Roquette, Copeaux de Grana, Vinaigre balsamique et Légumes grillés (12)

LA CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA avec Mortadelle artisanale, Mozzarella, Tomate fraîche et Pesto de Pistache [7,8,(5)] — **€9,5**

SCHIACCIATA À L'HUILE FRAÎCHE ET ARTISANALE

LA 1 avec Jambon cru, Crème de ricotta à l'origan, Tomate fraîche, Roquette et Huile (1,9,10,12) — **€7**

LA 2 avec Porchetta artisanale, Fromage local, Crème de champignons sautés, Laitue, Huile (1,7) — **€7**

LA 3 avec Jambon rôti, Crème de ricotta, Vinaigre balsamique, Confiture de Fruits des bois (1,7,12) — **€7**

LA 4 avec Pancetta roulée, Crème de ricotta à l'origan, Miel de châtaignier, Laitue (1,7) — **€7**

LA 5 avec Salame piquant, Légumes grillés, Gorgonzola et truffe, Amandes (1,7,8,12) — **€7**

LA 6 avec Sbriciolona, Sauce d'Artichauts et Lime, Tomates Séchées, Laitue, Huile [1,(8),12] — **€7**

LA 7 avec Jambon grillé à la truffe, Pecorino, Huile à la truffe, Crème de Tomates séchées (1,9,10,12) — **€7**

LA 8 avec Bresaola de cheval, Fromage local, Tomates séchées, Huile, Roquette (1,8) — **€7**

LA 9 avec Mortadelle artisanale, Crème de Pistache, Mozzarella (1,7,8) — **€7**

LA 10 avec Mortadelle à la Truffe, Confitur d'Oignons, Vinaigre balsamique, Roquette (1,8) — **€7**

LA 11 avec Fromage montagnard, Champignons sautés, Huile à la truffe, Laitue (1,8) — **€7**

LA 12 avec Légumes grillés, Amandes en copeaux, Laitue, Moût cuit (1,8,12) — **€7**

LA 13 avec Sauce de poivrons, Pecorino frais, Tomates séchées de Calabre, Laitue (1,9,10,12) — **€7**

LA 14 avec Sauce de gorgonzola et truffe, Confiture d'Oignons, Vinaigre balsamique, Roquette (1,7,12) — **€7**

LA 15 avec Mozzarella, Origan, Tomate fraîche, Huile (1,7) — **€7**

SCHIACCIATE GOURMET €9

LA 16 avec Jambon cru de Parme, Copeaux de Grana, Confiture de Figs et Roquette (1,7,8)

LA 17 avec Black Angus fumé, Tomate fraîche, Copeaux de Grana, Roquette, Huile et Graines de Sésame (1,3,7,11)

LA 18 avec Roastbeef à la vapeur, Vinaigre balsamique, Confiture d'Oignons, Roquette et Graines de Pavot (1)

EN CAS D'ÉPUISEMENT DU PRODUIT FRAIS, LES SCHIACCIATE POURRAIENT ÊTRE CONGELÉES OU SURGELÉES À L'ORIGINE.

LES PLATEAUX LES PLUS CÉLÈBRES D'ITALIE

~ SERVIS AVEC UN PANIER DE PAIN ARTISANAL ~

PLATEAU GOURMET €15,90 (PAR PERSONNE)

4 types de charcuterie, 3 types de fromages, 3 types de crostini, 2 charcuteries, 1 fromage gourmet et 1 crostino spécial, légumes, confiture, miel et fruits (1,4,6,7,8,9,10,11,12,13)

PLATEAU LA PROSCIUTTERIA €10,90 (PAR PERSONNE)

Dégustation de charcuteries, fromages, crostini et légumes, confiture et fruits (1,6,7,8,9,10,11,12,13)



AJOUTEZ AU PLATEAU



Pain Casereccio supplémentaire (1) + **€2,5** - Schiacciata Artisanale vide (1) + **€2,5**

Pain sans gluten (6,10,11,13) + **€2** - Mozzarella Fiordilatte (7) + **€2**

PLATEAU DE PORCHETTA ARTISANALE CUIE AU FEU DE BOIS €9

Ajoutez gratuitement l'un des ingrédients suivants:

1. Tomates séchées 2. Crostino gorgonzola et truffe (1,7,12) 3. Crostino foie de volaille (1,4,7,9,12) 4. Caciotta locale (7) 5. Crostino de champignons et huile de truffe blanche (1)

PLATEAU CRUDO "LA PROSCIUTTERIA" (1) €7

PLATEAU ORGASME DE CHARCUTERIES (1,7,8) €14

Crudo "La Prosciutteria", Jambon de Parme, Sbriciolona, Pancetta vieillie, Jambon cuit rôti, Mortadelle artisanale

PLATEAU CROSTINI DE FOIES TOSCANS 5 PZ. (1,4,7,9,10,12) €7

PLATEAU ORGASME DE FROMAGES (1,3,7,8,12) €14

8 types (2 par type) parmi Pecorini Toscans et Taleggio accompagnés de confiture Extra de Figs et Miel

CRÉEZ VOTRE SCHIACCIATA À PARTIR DE €5 PAR INGRÉDIENT

CHARCUTERIES: Jambon cru, Sbriciolona, Salame maison, Capocollo, Pancetta, Speck, Mortadelle, Poitrine de dinde, Jambon rôti, Salame piquant, Joue de porc

CHARCUTERIES SPÉCIALES: Porchetta Toscana, Roastbeef, Bresaola de cheval, Jambon grillé à la Truffe Noire, Black Angus, Mortadelle à la Truffe Noire + **€2**

FROMAGES: Fromage local, Pecorino au Poivre Noir, Pecorino au Piment, Pecorino aux Noix, Pecorino Vieilli, Pecorino Bleu

FROMAGES SPÉCIEUX: Taleggio DOP + **€1**

SAUCES: Gorgonzola et Truffe, Tomates séchées, Pâté d'Olives Noires, Ricotta et Origan, Champignons sautés, Poivrons, Artichauts et Lime

SAUCES SPÉCIALES: Sauce de Pistache, Pâté de Foies de volaille + **€2**

CONITURES EXTRA: Figs, Fruits des Bois et Oignons au Balsamique + **€2**



WARME GERICHTE €9

PAPPARDELLE MIT WILDSCHWEIN (1,3,9,12)

OMAS LASAGNE (1,3,7,9,12)

DIESE GERICHTE WERDEN IN EINER KLEINEN HANDWERKLICHEN WERKSTATT NACH UNSEREN REZEPTEN HERGESTELLT.
ES HANDELT SICH UM FRISCHE, NICHT TIEFGEFRORENE UND KONSERVIERUNGSTOFFFREIE PRODUKTE.



WEINE IM GLAS (12)

SEKT & ROSÉ

PROSECCO DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Weinglas €5

PROSECCO ROSÉ DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) Weinglas €5,5

ROSATO IGP SALENTO
Cantine De Falco (LE) €5

WEIBE WEINE

HAUSWEIN - REINER TREBBIANO
Renescentho (FI) €3,5

PIGNOLETTO DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) €4,5

PECORINO DOCG BIO
Vigneti Santa Liberata (FM) €5

PASSERINA DOCG
Vigneti Santa Liberata (FM) €5

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renescentho (FI) €5,5

ROTE WEINE

HAUSWEIN - REINER SANGIOVESE
Renescentho (FI) €3,5

LA TORRE - CHIANTI DOCG
Renescentho (FI) €4,5

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) €5

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
Fattoria Pasolini dall'Onda (BO) €5

PINOT NERO
Azienda Agricola Grappolo d'Oro (UD) €6

VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC
Cant. Monte Cillario per La Prosciutteria (VR) €7

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) €8

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"LA PROSCIUTTERIA"
Cantine Santa Lucia (GR) €5,5

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG
Vini di Filippo (PG) €8



SPRITZ (12) APEROL & CAMPARI €6



TOSKANISCHE HADWERKSBIERE „LA PROSCIUTTERIA“ (1) €6

DIE ROTE Bernsteinfarben mit Jasminblüten/ DIE GRÜNE Trübe Blanche mit Zitrusnoten

DIE GELBE Helles Fruchtbeer im belgischen Stil/ DIE VIOLETTE English stout

ZU WURSTWAREN Bernsteinfarben, geröstete Malze/ ZU KÄSE Helles Bier mit Kastanienhonig

HANDWERKSBIERE „PAOLETTI“ €3,5

CHINOTTO - LIMONADE - CEDRATA - BLONDE SCHAUM

KAFFEE €1,5 ♦ WASSER €1,5 ♦ GETRÄNKE IN GLASFLASCHEN €3 ♦ KOMMERZIELLE BIERE (1) €4

HAUSGEMACHTER BITTER €3 ♦ KLASSISCHER GRAPPA €3,5 ♦ SCHOKOLADENLIKÖ €3,5

GRATIS MIKROFILTRIERTES - FÜR DIE ALLERGENLISTE BITTE DAS PERSONAL FRAGEN

WIR SIND DIESER KLEINE ORT... EIN BISSCHEN SO, DER DICH FÜHLEN LÄSST... EIN BISSCHEN SO, ABER DEN DU SO SEHR MAGST!



LA PROSCIUTTERIA

Direkt von unserem Unternehmen im Chianti!

IN RIMINI PIAZZA CAVOUR, 17



UNSERE GESCHICHTE

Der Traum meines Großvaters war es, die Früchte seiner Arbeit „direkt“ von seinen Händen auf den Tisch der Menschen zu bringen, die sie „wirklich“ schätzen können;

Ich denke, dass mir dies mit... **Der Prosciutteria in Florenz** gelungen ist, die in der Via de' Neri im historischen Viertel von S. Croce neben dem Uffizien-Museum als Verkaufsstelle eines kleinen Familienunternehmens im Gemeindegebiet von Montespertoli entstanden ist. Tatsächlich begann auf den Hügeln des Chianti, wo wir Wein und Öl produzieren, die ganze Magie. Heute gibt es viele Lokale in Italien, in denen unsere Fahne weht. In Rimini präsent zu sein, ist für uns ein wichtiger Meilenstein. Es bedeutet, im Zuhause der Meister der Gastfreundschaft und der Erfinder des modernen Tourismus zu spielen, in einem Land von Spitzenprodukten, der Hauptstadt des „guten Lebens“ und vor allem des „wunderbaren Essens“.

Giuseppe D'Amico



APÉRO-BRETT €7,9 PRO PERSON



KOMBI

BRETT + APEROL SPRITZ ODER CAMPARI €11,9 PRO PERSON

BRETT + GLAS HAUSWEIN (WEIß ODER ROT) €9,9 PRO PERSON

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

CARPACCI

CARPACCIO VON GERÄUCHERTEM BLACK ANGUS

mit weißem Trüffelöl und getrockneten Tomaten. **€10,5**

PFERDEBRESAOLA mit Rucola, Grana Padano

DOP und EVO-Öl (3.7) **€9,5**

GEBRATENE PUTENBRUST mit Tomate,

Rucola und EVO-Öl **€9,5**

GEDÄMPFTER ROASTBEEF mit Salat,

Balsamico-Glasur und Tomate (12) **€9,5**

CARPACCIO EMILIA ROMAGNA mit Parmaschinken,

Crostino mit Ricotta und Oregano, extra Feigenmarmelade und Salat (1.7) **€9,5**

DIE LEICHTE mit gebratenem Schinken in Kräutern,

Balsamico-Glasur, frischer Tomate und Rucola (12) **€9,5**

SCHIACCIATA MIT ÖL

FRISCH UND HANDWERKLICH

DIE 1 mit gereiftem Rohschinken, Ricotta-Creme

mit Oregano, frischer Tomate, Rucola und Öl (1.9.10.12) **€7**

DIE 2 mit handwerklicher Porchetta, hausgemachtem

Käse, Champignon-Creme, Salat, Öl (1.7) **€7**

DIE 3 mit gebratenem Schinken, Ricotta-Creme,

Balsamico-Glasur, Waldfrucht-Konfitüre (1.7.12) **€7**

DIE 4 mit gerolltem Speck, Ricotta-Creme mit

Oregano, Kastanienhonig, Salat (1.7) **€7**

DIE 5 mit scharfem Salami, gegrilltem Gemüse,

Gorgonzola und Trüffel, Mandeln (1.7.8.12) **€7**

DIE 6 mit Sbriciolona, Artischocken-Limetten-Sauce,

getrockneten Tomaten, Salat, Öl [1.(8).12] **€7**

DIE 7 mit gegrilltem Schinken mit Trüffel, Pecorino,

Trüffelöl, getrocknete Tomaten-Creme (1.8) **€7**

GOURMET €9

SCHIACCIATE

DIE 16 mit Parmaschinken, Grana-Spänen, Feigenkonfitüre und Rucola (1.7.8)

DIE 17 mit geräuchertem Black Angus, frischer Tomate, Grana-Spänen, Rucola, Öl und Sesamkörnern (1.3.7.11)

DIE 18 mit gedämpftem Roastbeef, Balsamico-Glasur, Zwiebelkonfitüre, Rucola und Mohnsamen (1)

SALATE

DER KLASSIKER **€9,5**

Salat, frische Tomate, gegrilltes Gemüse, Fior di Latte-Mozzarella, EVO-Öl (7)

DER FEINSCHMECKER **€9,5**

Salat, getrocknete Tomaten, Pecorino, geröstete Mandeln, gegrilltes Gemüse und Mosto Cotto (7.8.12)

DER SCHMACKHAFT **€9,5**

Salat, Rucola, Grana-Späne, Balsamico-Glasur und gegrilltes Gemüse (12)

CAPRESE VON LA PROSCIUTTERIA mit handwerklicher

Mortadella, Mozzarella, frischer Tomate und Pistazienpesto [7.8.(5)] **€9,5**

DIE 8 mit Pferdebresaola, hausgemachtem Käse

getrockneten Tomaten, Öl, Rucola (1.8) **€7**

DIE 9 mit handwerklicher Mortadella,

Pistaziencreme, Mozzarella (1.7.8) **€7**

DIE 10 mit Trüffelmortadella, Zwiebelkonfitüre,

Balsamico-Glasur, Rucola (1.8) **€7**

DER 11 mit Bergkäse, Champignons, Trüffelöl,

Salat (1.8) **€7**

DER 12 mit gegrilltem Gemüse, Mandelsplittern,

Salat, Mosto Cotto (1.8.12) **€7**

DER 13 mit Paprikasauce, frischem Pecorino,

getrockneten kalabrischen Tomaten, Salat (1.9.10.12) **€7**

DER 14 mit Gorgonzola-Trüffel-Sauce, Rucola

Zwiebelkonfitüre, Balsamico-Glasur (1.7.12) **€7**

DER 15 con mit Mozzarella, Oregano, frischer

Tomate, Öl (1.7) **€7**

DIE BERÜHMTESTEN PLATTEN ITALIENS

~ SERVIERT MIT EINEM KORB HANDWERKLICHEM BROT ~

GOURMET PLATTE €15,90 (PRO PERSON)

4 Arten von Wurstwaren, 3 Arten von Käse, 3 Arten von Crostini, 2 Wurstwaren, 1 Gourmet-Käse und 1 spezielles Crostino, Gemüse, Konfitüre, Honig und Obst (1.4.6.7.8.9.10.11.12.13)

LA PROSCIUTTERIA PLATTE €10,90 (PRO PERSON)

Verkostung von Wurstwaren, Käse, Crostini und Gemüse, Konfitüre und Obst (1.6.7.8.9.10.11.12.13)



ZUSÄTZLICH ZUR PLATTE



Zusätzliches hausgemachtes Brot (1) + **€2,5** - Handwerkliches leeres Schiacciata (1) + **€2,5**
Glutenfreies Brot (6.10.11.13) + **€2** - Fiordilatte Mozzarella (7) + **€2**

PLATTE MIT HANDWERKLICHER PORCHETTA IM HOLZOFEN GEBACKEN €9

Fügen Sie kostenlos eine der folgenden Zutaten hinzu:

1. Getrocknete Tomaten 2. Gorgonzola-Trüffel-Crostino (1.7.12) 3. Hühnerleber-Crostino (1.4.7.9.12)
4. Hausgemachter Käse (7) 5. Champignon-Crostino mit weißem Trüffelöl (1)

ROHSCHINKEN PLATTE "LA PROSCIUTTERIA" (1) €7

ORGASMUS PLATTE MIT WURSTWAREN (1.7.8) €14

Rohschinken „La Prosciutteria“, Parmaschinken, Sbriciolona, gereifter Speck, gebratener Schinken, handwerkliche Mortadella

PLATTE MIT TOSKANISCHEN HÜHNERLEBER-CROSTINI 5 STK. (1.4.7.9.10.12) €7

ORGASMUS PLATTE MIT KÄSE (1.3.7.8.12) €14

8 Arten (2 pro Art) von toskanischem Pecorino und Taleggio begleitet von Feigenkonfitüre und Honig

ERSTELLE DEINE EIGENE SCHIACCIATA

Ab €5 pro Zutat

WURSTWAREN: Rohschinken, Sbriciolona, hausgemachter Salami, Coppa, Speck, Speck, Mortadella, Putenbrust, gebratener Schinken, scharfer Salami, Guanciale

SPEZIELLE WURSTWAREN: Toskanische Porchetta, Roastbeef, Pferdebresaola, gegrillter Schinken mit schwarzem Trüffel, Black Angus, Mortadella mit schwarzem Trüffel + **€2**

KÄSE: Hausgemachter Käse, Pecorino mit schwarzem Pfeffer, Pecorino mit Peperoncino, Pecorino mit Nüssen, gereifter Pecorino, Pecorino mit Blauschimmel

SPEZIALKÄSE: Taleggio DOP + **€1**

SAUCEN: Gorgonzola und Trüffel, getrocknete Tomaten, Olivenpaste, Ricotta und Oregano, Champignons, Paprika, Artischocken und Limetten

SPEZIALSAUCEN: Pistaziensauce, Hühnerleberpaste + **€2**

EXTRA KONFITÜREN: Feigen, Waldfrüchte und Balsamico-Zwiebeln + **€2**



PLATOS CALIENTES €9

PAPPARDELLE AL JABALÍ (1,3,9,12)

LASAÑAS DE LA ABUELA (1,3,7,9,12)

ESTOS PLATOS SON PRODUCIDOS POR UN PEQUEÑO LABORATORIO ARTESANAL SIGUIENDO NUESTRAS RECETAS. SE TRATA DE PRODUCTOS FRESCOS, NO CONGELADOS Y SIN CONSERVANTES.



VINOS PER COPA (12)

BURBUJAS Y ROSADOS

PROSECCO DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) **Copa €5**

PROSECCO ROSÉ DOC MILLESIMATO
La Prosciutteria (TV) **Copa €5,5**

ROSATO IGP SALENTO
Cantine De Falco (LE) **€5**

BLANCOS

BLANCO DE LA CASA - TREBBIANO
EN PUREZA_Renascimentho (FI) **€3,5**

PIGNOLETTO DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) **€4,5**

PECORINO DOCG BIO
Vigneti Santa Liberata (FM) **€5**

PASSERINA DOCG
Vigneti Santa Liberata (FM) **€5**

LA STRONZETTA - CHARDONNAY
Renascimentho (FI) **€5,5**

TINTOS

TINTO DE LA CASA - SANGIOVESE
EN PUREZA_Renascimentho (FI) **€3,5**

LA TORRE - CHIANTI DOCG
Renascimentho (FI) **€4,5**

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP
Azienda Agricola Pezzuoli (MO) **€5**

SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
Fattoria Pasolini dall'Onda (BO) **€5**

PINOT NERO
Azienda Agricola Grappolo d'Oro (UD) **€6**

VALPOLICELLA RIPASSO SUP. DOC
Cant. Monte Cillario per La Prosciutteria (VR) **€7**

BOLGHERI Rosso DOC
Ferrari Iris (LI) **€8**

MORELLINO DI SCANSANO DOCG
"LA PROSCIUTTERIA"
Cantine Santa Lucia (GR) **€5,5**

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG
Vini di Filippo (PG) **€8**



SPRITZ (12) APEROL & CAMPARI €6



CERVEZAS ARTESANALES €6 TOSCANAS "LA PROSCIUTTERIA" (1)

LA ROSSA ámbar con flores de jazmín/ LA VERDE blanche turbia con cítricos/ LA GIALLA clara frutal al estilo Belga
LA VIOLA English stout/ DA SALUMI àmbar, maltas tostadas/ DA FORMAGGI clara con miel de castaño

REFRESCOS ARTESANALES "PAOLETTI" €3,5

CHINOTTO - LIMONADA - CEDRATA - SPUMA BIONDA

CAFÉ €1,5 ♦ AGUA €1,5 ♦ BEBIDAS EN ENVASE DE VIDRIO €3 ♦ CERVEZAS COMERCIALES €4
AMARO DE LA CASA €3 ♦ GRAPA CLÁSICA €3,5 ♦ LICOR DE CHOCOLATE €3,5

AGUA MICROFILTRADA GRATUITA - PARA LA LISTA DE ALÉRGENOS, PREGUNTE AL PERSONAL -

SOMOS ESE PEQUEÑO LUGAR... QUE TE HACE SENTIR... UN POCO ASÍ, ¡PERO QUE TANTO TE GUSTA!



LA PROSCIUTTERIA

Directamente desde Nuestra Empresa en el Chianti

EN RÍMINI, EN PIAZZA CAVOUR, 17



La Prosciutteria de Florencia

que se estableció en Via de' Neri en el histórico barrio de San Croce, al lado del Museo de los Uffizi, como punto de venta de una pequeña empresa familiar ubicada en el municipio de Montespertoli. De hecho, es en las colinas del Chianti, donde producimos vino y aceite y donde comenzó toda la magia.

Hoy en día, son muchos los locales en Italia donde ondea nuestra bandera. Estar presentes en Rímini es para nosotros un éxito importante, significa jugar en casa de los maestros de la hospitalidad y de los inventores del turismo moderno, en una tierra de productos de excelencia, capital del "buen vivir" y sobre todo del "buenísimo comer".

Dario Dario



TABLA APERITIVO €7,9 POR PERSONA



COMBO

TABLA + SPRITZ DE APEROL O CAMPARI €11,9 POR PERSONA

TABLA + COPA DE VINO (BLANCO O TINTO DE LA CASA) €9,9 POR PERSONA

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

CARPACCIOS

- CARPACCIO DE BLACK ANGUS AHUMADO** con Aceite de trufa blanca y Tomates secos **€10,5**
- BRESAOLA EQUINA** con Rúcula, Grana Padano DOP y Aceite EVO (3,7) **€9,5**
- PECHUGA DE PAVO AL HORNO** con Tomate, Rúcula y Aceite EVO **€9,5**
- ROASTBEEF AL VAPOR** con Lechuga, Glaseado balsámico y Tomate (12) **€9,5**
- CARPACCIO EMILIA ROMAGNA** con Jamón de Parma, Tostada con ricotta y orégano, Confitura Extra de Higos y Lechuga (1,7) **€9,5**
- LA LIGERA** con Jamón cocido asado a las hierbas, Glaseado Balsámico, Tomate fresco y Rúcula (12) **€9,5**

ENSALADAS

- LA CLASSICÍSIMA** **€9,5**
Lechuga, Tomate fresco, Verduras a la parrilla, Mozzarella fiordilatte, Aceite EVO (7)
- LA DELICIOSA** **€9,5**
Lechuga, Tomates secos, Queso de oveja, Almendras tostadas, Verduras a la parrilla y Mosto cocido (7,8,12)
- LA SABROSA** **€9,5**
Lechuga, Rúcula, Lascas de Grana, Glaseado balsámico y Verduras a la parrilla (12)
- LA CAPRESE DE LA PROSCIUTTERIA** con Mortadela artesanal, Mozzarella, Tomate fresco y Pesto de Pistacho [7,8,(5)] **€9,5**

SCHIACCIATA CON ACEITE FRESCA Y ARTESANAL

- LA 1** con Jamón curado, Crema de ricotta con orégano, Tomate fresco, Rúcula y Aceite (1,9,10,12) **€7**
- LA 2** con Porchetta artesanal, Queso, Crema de Champiñones salteados, Lechuga y Aceite (1,7) **€7**
- LA 3** con Jamón cocido asado a las hierbas, Crema de ricotta, Glaseado balsámico, Confitura de frutos del bosque (1,7,12) **€7**
- LA 4** con Panceta enrollada, Crema de ricotta con orégano, Miel de castaño y Lechuga (1,7) **€7**
- LA 5** con Salami picante, Verduras a la parrilla, Gorgonzola y trufa, Almendras (1,7,8,12) **€7**
- LA 6** con Sbriciolona, Salsa de Alcachofas y Lima, Tomatoes Secos, Lechuga y Aceite [1,(8),12] **€7**
- LA 7** con Jamón a la parrilla con trufa, Queso de oveja, Aceite de trufa y Crema de Tomates Secos (1,8) **€7**
- LA 8** con Bresaola Equina, Cacio nostrano, Tomates secos, Aceite, Rúcula (1,8) **€7**
- LA 9** con Mortadela artesanal, Crema de Pistacho, Mozzarella (1,7,8) **€7**
- LA 10** con Mortadela de trufa, Mermelada de Cebolla, Glaseado Balsámico, Rúcula (1,8) **€7**
- LA 11** con Queso de montaña, Champiñones salteados, Aceite de trufa, Lechuga (1,8) **€7**
- LA 12** con Verduras a la parrilla, Almendras, Lechuga, Mosto cocido (1,8,12) **€7**
- LA 13** con Salsa de pimientos, Queso de oveja fresco, Tomates secos de Calabria, Lechuga (1,9,10,12) **€7**
- LA 14** con Salsa de gorgonzola con trufa, Merm. de Cebolla, Glaseado balsámica, Rúcula (1,7,12) **€7**
- LA 15** con Mozzarella, Orégano, Tomate fresco, Aceite (1,7) **€7**

SCHIACCIATE GOURMET €9

- LA 16** con Jamón de Parma, Copos de Grana, Mermelada de Higos y Rúcula (1,7,8)
- LA 17** con Black Angus ahumado, Tomate fresco, Copos de Grana, Rúcula, Aceite y Semillas de Sésamo (1,3,7,11)
- LA 18** con Roastbeef al vapor, Glaseado Balsámico, Mermelada de Cebolla, Rúcula y Semillas de Amapola (1)

LOS TABLEROOS MÁS FAMOSOS DE ITALIA

~ SERVIDOS CON CESTA DE PAN ARTESANAL ~

TABLERO GOURMET €15,90 (POR PERSONA)

4 tipos de embutidos, 3 tipos de quesos, 3 tipos de tostadas, 2 embutidos, 1 queso gourmet y 1 tostada especial, verduritas, mermelada, miel y fruta (1,4,6,7,8,9,10,11,12,13)

TABLERO LA PROSCIUTTERIA €10,90 (POR PERSONA)

Degustación de embutidos, quesos, tostadas y verduritas, mermelada y fruta (1,6,7,8,9,10,11,12,13)



AGREGA AL TABLERO



Pan Casero Adicional (1) + **€2,5** - Schiacciata Artesanal Vacía (1) + **€2,5**
Pan sin Gluten (6,10,11,13) + **€2** - Mozzarella Fiordilatte (7) + **€2**

TABLERO DE PORCHETA ARTESANAL COCIDA AL HORNO €9

Agrega gratis uno de los siguientes ingredientes:

1. Tomates secos 2. Tostada de gorgonzola y trufa (1,7,12) 3. Tostada de hígado de pollo (1,4,7,9,12)
4. Queso artesanal (7) 5. Tostada de champiñones y aceite de trufa blanca (1)

TABLERO CRUDO "LA PROSCIUTTERIA" (1) €7

TABLERO ORGASMO DE EMBUTIDOS (1,7,8) €14

Crudo "La Prosciutteria", Jamón de Parma, Sbriciolona, Panceta curada, Jamón Cocido Asado, Mortadela artesanal

TABLERO CROSTINI DE HÍGADOS TOSCANO 5 PZ. (1,4,7,9,10,12) €7

TAGLIERE ORGASMO DE QUESOS (1,3,7,8,12) €14

8 tipos (2 por tipo) entre Queso de oveja Toscano y Taleggio acompañados de Mermelada Extra de Higos y Miel

CREA TU PROPRIA SCHIACCIATA

desde €5 por ingredientes

EMBUTIDOS: Jamón, Sbriciolona, Salami casero, Capocollo, Bacon, Speck, Mortadela, Pechuga de Pavo, Jamón cocido con hierbas, Salami picante, Guanciale

EMBUTIDOS ESPECIALES: Porchetta Toscana, Roastbeef, Bresaola de caballo, Jamón cocido con Trufa Negra, Black Angus, Mortadela con Trufa Negra + **€2**

QUESOS: Queso artesanal, Queso de oveja con pimienta Negra, Queso de oveja con chile, Queso de oveja con Nueces, Queso de oveja Curado, Pecorino envejecido paja y heno

QUESOS ESPECIALES: Taleggio DOP + **€1**

SALSA: Gorgonzola y Trufa, Tomates Secos, Paté de Aceitunas Negras, Ricotta y Orégano, Champiñones Salteados, Pimientos, Alcachofas y Lima

SALSA ESPECIAL: Salsa de Pistacho, Paté de Hígado de Pollo + **€2**

CONFITURAS EXTRA: Higos, Frutos del bosque y Cebollas al Balsámico + **€2**

SI SE ACABA EL PRODUCTO FRESCO, LA SCHIACCIATA SE PUEDE CONGELAR O ULTRA CONGELAR EN ORIGEN.