



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

~ CON IL NOSTRO PANE SCIAPO FIORENTINO ~

MOLTO TIPO 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

TAGLIERE LA PROSCIUTTERIA* 10,90 (a persona)

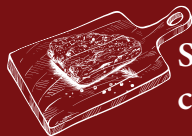
Degustazione di salumi, formaggi, crostini e verdure, confettura e frutta di stagione

~ 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 (1) + 2,50

* per la lista degli allergeni chiedere al personale

SCHIACCIATE SPECIALI

LA LIVORNESE. Crudo "La Prosciutteria", Salsa Verde, Melanzana alla brace Sott'olio (1.4.7.12) 9,50

LA CALCIANTE. Soprassata, Salsa Verde, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche (1.4.7.12) 7,00

17. Sbriciolona, Pecorino, Carciofi Sott'Olio, Semi di Sesamo (1.7.11.12) 8,00

23. Capocollo, Taleggio DOP, Salsa di Funghi, Mandorle Tostate (1.7.8) 8,00

26. Salume di Cinghiale, Pomodori Secchi, Crema di Olive Nere (1.8) 8,00

27. 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

♦ **ANGUS AFFUMICATO** (1.3.7.11)..... 14,00
Verdure, Grana Padano DOP, Crema a base di Ricotta ed erbe, 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** (7.8.12) 10,00
Insalata, Pecorino, Verdure, Pomodori Secchi, Mandorle Tostate, Mosto Cotto, Olio EVO, Fior di Sale

I VINI DEL MESE (12)

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)..... | 4,00 | 12,00 |



— TAGLIERI SPECIALI —

♦ **TRIS DI CRUDI** 10,00
Crudo "La Prosciutteria", Prosciutto San Daniele DOP e Prosciutto di Parma DOP

♦ **Tagliere ORGASMO DI SALUMI** (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** (7) 15,00
6 tipi (2 pz per tipo) tra Pecorini e Formaggi Speciali di mucca accompagnati da Confettura, Miele e Frutta

♦ **TRIS SPAGNOLO** (6.7) 10,00

♦ **Jabugo de Bellota - Pata Negra al coltello** 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 TIPO** 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 (1.7.8.12) 9,00

LA 15 Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio (1.7.8) **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 6 Salame Toscano, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Verdure (1.7.12) 7,00

LA 7 Ventricina Piccante, Friarielli, Pomodori Secchi (1) 7,50

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

LA 8 Prosciutto San Daniele DOP, Pomodoro fresco, Mozzarella con latte di Bufala, Insalata (1.7) 9,50

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 Funghi, Insalata (1) 7,50

~ AGGIUNGI ALLA TUA SCHIACCIATA ~

Pesto di Pistacchio (5) + 2,00

Burrata (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** (1.9.12)..... 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



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

LA PROSCIUTTERIA CHOPPING BOARD* 10,90 (per person)

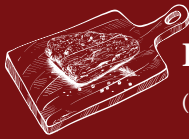
Tasting of cold cuts, cheeses, croutons and vegetables, jam and seasonal fruit

~ 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 (1) + 2,50

*for the list of allergens, ask the staff

SPECIAL SCHIACCIATE

LA LIVORNESE. Cured Ham "La Prosciutteria", Parsley Sauce, Eggplant in Oil (1.4.7.12) 9,50

LA CALCIANTE. Tuscan Sopressata, Parsley Sauce, Cream made with Ricotta and herbs aromatic (1.4.7.12) 7,00

17. Tuscan fennel salami (Sbriciolona), Pecorino cheese, Artichoke in Oil, Sesame seeds (1.7.11.12) 8,00

23. Dry-cured pork neck (Capocollo), Taleggio PDO cheese, Mushrooms Sauce, Toasted Almonds (1.7.8) 8,00

26. Wild Boar Salami, Dried Tomatoes, Black Olives Cream [1.8)] 8,00

27. Lampredotto with Leeks (1.12) 7,00

CARPACCIO & SALADS

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

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

♦ **BRESAOLA** (1.3.7) 10,00
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 (12)

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)..... | 4,00 | 12,00 |



— SPECIAL TAGLIERI —

♦ **TRIS OF CURED HAM** 10,00
Cured Ham of "La Prosciutteria", San Daniele Ham PDO, Parma Ham PDO

♦ **Special MIXED MEATS** (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** (7) 15,00
6 types (2 pc. per type) of Pecorino and Special cow cheeses served with Jam, Honey and Fruit

♦ **Spanish cured meats Trio** (6.7) 10,00

♦ **Jabugo de Bellota (Pata Negra at knife)** 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 (1.7.8.12) ... 9,00

THE 15 Mortadella Bologna PGI, Burrata cheese, Pistachio Pesto (1.7.8.) **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 6 Tuscan Salami, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Vegetables (1.7.12) 7,00

THE 7 Spicy Venticina, Friarielli, Dried Tomatoes (1) 7,50

THE 10 Lardo of Colonnata PGI, Pecorino cheese, Honey, Toasted Almonds (1.7.8) **FOR TRUE CARNIVORES** 7,50

THE 8 San Daniele Ham PDO, Fresh Tomato, Mozzarella with Buffalo milk, Salad (1.7) 9,50

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) 7,50

~ 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



WIFI

LA PROSCIUTTERIA

Directement de notre entreprise dans le Chianti



CAVES ET TAVERNE RENASCIMENTHO - UNE MAISON FONDÉE À FLORENCE PAR DARIO LEONCINI

LES PLANCHES PLUS CÉLÈBRES D'ITALIE

~ SERVI AVEC NOTRE PAIN TYPIQUE FLORENTIN ~

TRÈS TYPIQUE **PLANCHE GOURMAND* 15,90** (par personne)

4 types de charcuterie, 3 types de fromages, 3 types de crostini, 2 charcuteries spéciales, 1 fromage gourmet et 1 crostini spécial, petits légumes, confiture, miel et fruits de saison

PLANCHE LA PROSCIUTTERIA* 10,90 (par personne)

Dégustation de charcuterie, fromages, crostini et petits légumes, confiture et fruits de saison

~ AJOUTEZ À VOTRE PLANCHE ~

Pain Sans Gluten (6.10.11.13) + 2,00

Burrata (7) + 5,00

Mozzarella au lait de Bufflonne (7) + 5,00



Schiacciata chaude (1) + 2,50

*Pour la liste des allergènes, veuillez demander au personnel.

SCHIACCIATE SPÉCIALES

LA LIVORNESE. Jambon cru "La Prosciutteria", Sauce au Persil, Aubergine à l'huile (1.4.7.12) **9,50**

LA CALCIANTE. Soprassata, Sauce au Persil, Fromage à la Crème aux herbes (1.4.7.12) **7,00**

17. Sbriciolona, Pecorino, Artichauts à l'huile, Graines de Sésame (1.7.11.12) **8,00**

23. Capocollo, Taleggio AOP, Sauce aux Champignons, Amandes grillées (1.7.8) **8,00**

26. Saucisson de Sanglier, Tomates séchées, Crème d'Olives noires [1.(8)] **8,00**

27. Lampredotto aux Poireaux (1.12) **7,00**

CARPACCIO ET SALADES

♦ **CARPACCIO LA PROSCIUTTERIA** (1.7)..... **12,00**
Jambon cru "La Prosciutteria", Melon, Mozzarella au lait de Bufflonne, Salade, Gressins à l'origan

♦ **ANGUS FUMÉ** (1.3.7.11)..... **14,00**
Légumes, Grana Padano AOP, Crème à base de Ricotta et fines herbes, Graines de Sésame, Huile OVE, Origan, Salade, Gressins à l'origan

♦ **BRESAOLA** (1.3.7)..... **10,00**
Grana Padano AOP, Salade, Gressins à l'origan

♦ **CAPRESE LA PROSCIUTTERIA** (1.7.8)..... **10,00**
Mozzarella au lait de Bufflonne, Tomate fraîche et Pesto de Pistache

♦ **SALADE "LA PRELIBATA"** (7.8.12) **10,00**
Salade, Pecorino, Légumes, Tomates séchées, Amandes grillées, Moût cuit, Huile OVE, Fleur de Sel

LES VINS DU MOIS (12)

DÉCOUVREZ NOTRE CAVE À VIN EN EXPOSITION

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

♦ **Franciacorta Saten DCGG**, 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 DCGG Gallo Nero**, Renascimentho (FI)..... **6,50 24,00**

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

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

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

VIN ROUGE OU BLANC DE LA MAISON **4,00** **12,00**

— PLANCHES SPÉCIALES —

♦ **TRILOGIE DE JAMBON CRUES** **10,00**
Jambon cru "La Prosciutteria", Jambon San Daniele AOP, Jambon de Parme AOP

♦ **Planche ORGASME DE CHARCUTERIE** (8) **POUR VRAIS CARNIVORES** **14,00**
Jambon cru "La Prosciutteria", Sbriciolona (*saucisson toscano aux graines de fenouil*), Saucisson de Sanglier, Pancetta Sffinée, Lardo di Colonnata IGP, Mortadelle de Bologne IGP

♦ **Planche ORGASME DE FROMAGES** (7) **15,00**
6 variétés (2 pc. chacune) de pecorini et fromages spéciaux de vache, accompagnés de confiture, miel et fruits

♦ **TRILOGIE DE JAMBON ESPAGNOLES** (6.7) **10,00**

♦ **Jabugo de Bellota (Pata Negra coupé au couteau)** **14,00**

♦ **Crostini au Lardo di Colonnata IGP et miel - 6 pc.** (1) **7,00**

♦ **Crostini au pâté de foie toscano - 5 pc.** (1.4.7.9.10.12) **TRÈS TYPIQUE** **6,00**

SCHIACCIATE TOSCANES

LA 1 Uniquement de la Porchetta (1) **7,00**

LA 2 Porchetta, Crème à base de Gorgonzola AOP aromatisée à la truffe, Tomates séchées, Amandes grillées (1.7.8.12) **9,00**

LA 15 Mortadelle de Bologne IGP, Burrata, Pesto de Pistache (1.7.8) **BEST SELLER** **9,50**

LA 4 Jambon cru "La Prosciutteria", Pecorino (1.7) **7,00**

LA 5 Sbriciolona, Fromage à la Crème aux herbes, Tomates séchées (1.7) **7,00**

LA 6 Saucisson Toscan, Crème à base de Gorgonzola AOP aromatisée à la Truffe, Petits légumes (1.7.12) **7,00**

LA 7 Ventricina Piquante, Friarielli, Tomates séchées (1) **7,50**

LA 10 Lardo di Colonnata IGP, Pecorino, Miel, Amandes grillées (1.7.8) **POUR VRAIS CARNIVORES** **7,50**

LA 8 Jambon San Daniele AOP, Tomate fraîche, Mozzarella au lait de bufflonne, Salade (1.7) **9,50**

LA 11 Saucisson d'Âne, Taleggio AOP, Crème d'olives noires, Tournesol (1.7.8) **8,00**

LA 12 Jambon cuit aux herbes, Tomate fraîche, Mozzarella au lait de bufflonne, Salade (1.7) **8,00**

LA 13 Angus fumé, Crème à base de Ricotta et fines herbes, Salade, Glaçage au balsamique, Graines de Sésame (1.7.11.12) **9,00**

♦ **LA 14** Légumes, Tomates séchées, Sauce aux Champignons, Salade (1) **7,50**

~ AJOUTEZ À VOTRE SCHIACCIATA ~

Pesto de Pistache (5.8) + 2,00

Burrata (7) + 2,50

Mozzarella au lait de Bufflonne (7) + 2,50

PLATS CHAUDS

Lasagnes à la Bolognaise (1.3.7.9.12) **10,00**

Pappardelle au Ragoût de Sanglier (1.3.9.12) **12,00**

♦ **Soupe toscane épaisse au pain et à la tomate ou**

♦ **Soupe toscane aux légumes, haricots et pain** (1.9.12) **9,00**

Tripes à la Florentine ou Lampredotto aux Poireaux (9.12) **8,00**

Tagliata de Porchetta avec Tomates séchées, Amandes (1.8) **10,00**

CAFÉ
1,40

EAU
1,80

BOISSONS
3,00

BIÈRES
COMMERCIALES
DES 4,00

BIÈRES ARTISANALES
TOSCANES 6,00

EN CAS D'ALLERGIES, DEMANDER LA LISTE DES ALLERGÈNES AU PERSONNEL
NOUS DISPOSONS DE PAIN SANS GLUTEN - VÉGÉTARIEN



WIFI

LA PROSCIUTTERIA

Directamente desde nuestra empresa en Chianti



BODEGA Y TABERNA RENASCIMENTO - UNA CASA FUNDADA EN FLORENCIA POR DARIO LEONCINI

LAS TABLAS MÁS FAMOSAS DE ITALIA

~ SERVIDO CON NUESTRO PAN TÍPICO FLORENTINO ~

MUY
TÍPICO

TABLA GOURMET* 15,90 (por persona)

4 tipos de embutidos, 3 tipos de quesos, 3 tipos de crostini,
2 embutidos especiales, 1 queso gourmet y 1 crostini especial,
verduritas, mermelada, miel y fruta de temporada

TABLA LA PROSCIUTTERIA* 10,90 (por persona)

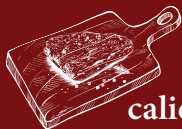
Degustación de embutidos, quesos, crostini y verduritas,
mermelada y fruta de temporada

~ AÑADE A TU TABLA ~

Pan Sin Gluten (6.10.11.13) + **2,00**

Burrata (7) + **5,00**

Mozzarella Búfala (7) + **5,00**



Schiacciata
caliente (1) + **2,50**

*Para la lista de alérgenos, consulte al personal.

— TABLAS ESPECIALES —

- ♦ **TRÍO DE CRUDOS** **10,00**
Jamón curado “La Prosciutteria”, Jamón de San Daniele DOP,
Jamón de Parma DOP
- ♦ **Tabla ORGASMO DE EMBUTIDOS** (8) **PARA CARNÍVOROS** **14,00**
Jamón curado “La Prosciutteria”, Sbriciolona, Embutido de
Jabalí, Panceta Curada, Lardo de Colonnata IGP, Mortadela de
Bologna IGP
- ♦ **Tabla ORGASMO DE QUESOS** (7) **15,00**
6 tipos (2 pz. por tipo) entre pecorinos y quesos especiales
de vaca, acompañados de mermelada, miel y fruta
- ♦ **TRÍO DE EMBUTIDOS ESPAÑOLES** **10,00**
- ♦ **Jabugo de Bellota (Pata Negra cortado a cuchillo)** **14,00**
- ♦ **Tostadas Lardo de Colonnata IGP y miel (6 uds.)** (1) **7,00**
- ♦ **Tostadas de Hígado Toscano (5 uds.)** (1.4.7.9.10.12) **MUY TÍPICO** **6,00**

SCHIACCIATE TOSCANAS

LA 1 Sólo Porchetta (1) **7,00**

LA 2 Porchetta, Salsa a base de Gorgonzola DOP aromatizada
con trufa, Tomates secos, Almendras tostadas (1.7.8.12) **9,00**

LA 15 Mortadela de Bologna IGP, Burrata, Pesto de Pistacho
(1.7.8) **BEST SELLER** **9,50**

LA 4 Jamón curado “La Prosciutteria”, Pecorino (1.7) **7,00**

LA 5 Sbriciolona, Quesos Crema y hierbas, Tomates seco (1.7) **7,00**

LA 6 Salchichòn Toscano, Salsa a base de Gorgonzola DOP
aromatizada con trufa, Verduras (1.7.12) **7,00**

LA 7 Ventricina Picante, Friarielli, Tomates Seco (1) **7,50**

LA 10 Lardo de Colonnata IGP, Queso de Oveja, Miel,
Almendras Tostadas (1.7.8) **PARA CARNÍVOROS** **7,50**

LA 8 Jamón San Daniele DOP, Tomates frescos, Mozzarella
Búfala, Ensalada (1.7) **9,50**

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 Búfala, Ensalada (1.7) **8,00**

LA 13 Angus Ahumado, Quesos Crema y hierbas, Ensalada,
Glaseado Balsámico, Semillas de Sésamo (1.7.11.12) **9,00**

♦ **LA 14** Verduras, Tomates Secos, Salsa de Champiñones,
Ensalada (1) **7,50**

~ AÑADE A TU SCHIACCIATA ~

Pesto de Pistache (5.8)
+ **2,00**

Burrata (7)
+ **2,50**

Mozzarella
Búfala (7) + **2,50**

PLATOS CALIENTES

Lasaña a la Boloñesa (1.3.7.9.12) **10,00**

Pappardelle al Ragù de Jabalí (1.3.9.12) **12,00**

♦ **Sopa toscana espesa de pan y tomate o**

♦ **Sopa toscana de verduras, alubias y pan** (1.9.12) **9,00**

Callos a la Florentina o Lampredotto con Puerros (9.12) **8,00**

Tabla de Porchetta con Tomate secos, Almendras (1.8) **10,00**

CAFÈ 1,40 ♦ AGUA 1,80 ♦ BEBIDAS 3,00 ♦ CERVEZAS COMERCIALES (1) DES 4,00 ♦ CERVEZAS ARTESANALES TOSCANAS 6,00

SCHIACCIATE ESPECIALES

LA LIVORNESE. Jamón curado “La Prosciutteria”, Salsa de
Perejil, Berenjena en Aceite (1.4.7.12) **9,50**

LA CALCIANTE. Soprassata Toscana, Salsa de Perejil, Quesos
Crema y hierbas (1.4.7.12) **7,00**

17. Sbriciolona, Pecorino, Alcachofas en Aceite,
Semillas de Sésamo (1.7.11.12) **8,00**

23. Capocollo, Taleggio DOP, Salsa de Champiñones,
Almendras tostadas (1.7.8) **8,00**

26. Embutido de Jabalí, Tomates secos, Crema de Aceitunas
negras [1.(8)] **8,00**

27. Lampredotto con Puerros (1.12) **7,00**

CARPACCIOS Y ENSALADES

♦ **CARPACCIO LA PROSCIUTTERIA** (1.7) **12,00**

Jamón curado “La Prosciutteria”, Melón, Mozzarella Búfala,
Ensalada, Palitos de pan con orégano

♦ **ANGUS AHUMADO** (1.3.7.11) **14,00**

Verduras, Grana Padano DOP, Quesos Crema y hierbas, Semillas de
Sésamo, Aceite AOVE, Orégano, Ensalada, Palitos de pan con orégano

♦ **BRESAOLA** (1.3.7) **10,00**

Grana Padano DOP, Ensalada, Palitos de pan con orégano

♦ **CAPRESE LA PROSCIUTTERIA** (1.7.8) **10,00**

Mozzarella Búfala, Tomate fresco y Pesto de Pistacho

♦ **ENSALADE “LA PRELIBATA”** (7.8.12) **10,00**

Ensalada, Pecorino, Verduras, Tomates secos, Almendras tostadas,
Mosto cocido, Aceite AOVE, Sal

LOS VINOS DEL MES (12)

DESCUBRE NUESTRA BODEGA EN EXPOSICIÓN



♦ **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 TINTO O BLANCO DE LA CASA 4,00 12,00

EN CASO DE ALERGIAS, SOLICITAR LA LISTA DE ALÉRGENOS AL PERSONAL
DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN - VEGETARIANO