LA PROSCIUTTERIA

TRATTORIA
FIASCHETTERIA
E
GENERI ALIMENTARI

FARINE
PROSCIUTTI
VINI-OLIO

I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI

Tagliere STUZZICO €10
(a persona escluse bevande)
mix di salumi, formaggi,
crostini, verdurine, sott'oli, confetture

Tagliere APERITIVONE ABBONDANTE €15
(a persona escluse bevande)
mix di salumi, formaggi, crostini,
verdurine, sott'oli, confetture

Tagliere Parma e Burrata **€9,5**

Tagliata di porchetta **€9,5**

Mix SuperFormaggioso €10

Carpaccio di Black Angus Affumicato €8

PATANEGRA tagliato al coltello €13
- Jamon Iberico de Bellota 36M (60g)

Mix di CINGHIALE (Prosciutto e Salame) €9

Mix SPAGNOLO (Patanegra, Chorizo, Morcilla) €9,5

FONDUTE DEL CHIANTI

€8,5

Al Gorgonzola e Tartufo

Ai Fagioli all'uccelletta

Ai Fegatini toscani

FIRENZE - BRESCIA - MARINA DI MASSA - SIENA CENTRO - SIENA PANTANETO - MILANO BRERA
MILANO NAVIGLI - BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO - VERONA - MASSA - PERUGIA

TRATTORIA
FIASCHETTERIA
E
GENERI ALIMENTARI
FARINE

LA PROSCIUTTERIA

I Nostri Panini

PROSCIUTTI
VINI-OLIO

FIGHETTO
Crudo di Parma, lattuga, pecorino, pomodorini freschi, granella di mandorla

ORGASMO
Salsa di peperoni, carciofi, salame d'asino, pecorino

PALO SIENA
Capocollo, pecorino, patè di olive, lattuga

ROMANESCO
Gota, salsa carciofi e lime, pecorino, pomodori secchi, lattuga

FRESCONE
Cotto, stracciatella, pomodori freschi, lattuga

ALAM
Crudo, olio, burrata, origano, pomodori freschi

GRANDIOSO

Black angus affumicato, carciofi grigliati, salsa pomodori secchi, granella di mandorle

MONDIALE

Porchetta, salsa gorgonzola e tartufo, pomodori secchi, granella di mandorle

GODURIA

Roast beef, salsa gorgonzola e tartufo, pecorino, melanzane grigliate

TOSCANACCIO

Sbriciolona, salsa gorgonzola e tartufo, melanzane grigliate

TARTUFOTTO

Salsa gorgonzola tartufo, pecorino tartufato, cotto al tartufo, pomodori secchi

TARTUFISSIMO

Melanzane, mortadella al tartufo, semi sesamo, salsa gorgonzola e tartufo

ALLERGENI — IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. LA LISTA ALLERGENI È A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI

LA PROSCIUTTERIA

TRATTORIA
FIASCHETTERIA
E
GENERI ALIMENTARI

FARINE
PROSCIUTTI
VINI-OLIO

I CARPACCI
PIÙ SFIZIOSI

1 Roast beef, lattuga, pecorino stagionato, verdure grigliate, mandorle, mosto cotto...9€

2 Angus affumicato, rucola, crostino di gorgo al tartufo, pela/mela a fettine, balsamico...10€

3 Tacchino, lattuga, pecorino, pomodori secchi, semi sesamo e papavero, miele castagno...8€

4 Porchetta toscana, pomodori secchi, mandorle...9€

LE BRUSCHETTE

con pomodorini freschi €5

con paté di fegatini €5

con lardo di Colonnata €5,5
e miele

I NOSTRI DOLCI

CANTUCCI E VINSANTO	€7
CANTUCCI	€5
BACIONE DI SAN LORENZO	€4
MISTO DOLCI TOSCANI	€5

ALLERGENI — IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. LA LISTA ALLERGENI È A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI

LA PROSCIUTTERIA

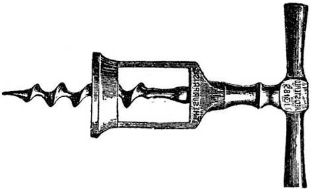
TRATTORIA
FIASCHETTERIA
E
GENERI ALIMENTARI

FARINE
PROSCIUTTI
VINI-OLIO

I VINI DEL NOSTRO MARCHIO

(Costo al bicchiere/bottiglia)

Valpolicella Ripasso	6,50/23
Amarone della valpolicella	9,50/37
Valpolicella classico	5,50/20
Rosso di Montalcino	6,50/25
Brunello di montalcino	9,50/37
Pinot Nero	6,50/22
Bolgheri Rosso	6,50/25
Chianti colli fiorentini	7/27
Barolo	9,50/37
Historia	8,50/30



BOLLICINE

(Costo al bicchiere/bottiglia)

Prosecco millesimato	4,50/16
Felsina pinot nero rosa	6/23
Cartizze	7,50/28

Franciacorta saten	7,50/28
Bellavista	8,50/40
Moscato d'asti	5/20
Lambrusco	5,50/20

ABBIAMO ELIMINATO LA PLASTICA MONOUSO, SERVIAMO BIBITE IN VETRO E UTILIZZIAMO CANNUCCE DI PASTA

I BIANCHI

(Costo al bicchiere/bottiglia)

Langhe arnais	5,50/20
Vermentino	5,50/20

Vernaccia	5,50/20
Falanghina	5,50/20
Traminer	6/22
Soave	5,50/20
Lugana	5,50/20
Passerina	5/18

ABBIAMO ELIMINATO LA PLASTICA MONOUSO, SERVIAMO BIBITE
IN VETRO E UTILIZZIAMO CANNUCCE DI PASTA