



IL LOCALE DEFINITIVO PER LE TARTARE

ANTIPASTI

- ♦ “CROSTINO TOSCANO DI FEGATINI” (FONDUTA IN COCCINO RISCALDATO CON BRUSCHETTE) (1.4.7.9.12) **MOLTO TIPICO** 10
- ♦ “PATÉ DI CINGHIALE RINASCIMENTALE” (FONDUTA IN COCCINO RISCALDATO CON BRUSCHETTE) (1.7.9.12) 14
- ♦ TRIS DI CARPACCI DEL MACELLAIO (CHIANINA MARINATA, CARPACCIO AFFUMICATO, CARPACCIO DI CERVO FUMÉ) 15
- ♦ PATA NEGRA 60GR. (JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO JABUGO) Allevato a ghiande, stagionato 36 mesi e affettato a mano 14
- ♦ BRUSCHETTE AL LARDO DI COLONNATA IGP ACCOMPAGNATO DA MIELE AMARO DI CASTAGNO (1) 8,5
- ♦ DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI (2 PZ. PER TIPO) 4 tipi di Pecorini accompagnati da frutta, confettura e miele (7 *) 9,5

PRIMI PIATTI con PASTA FRESCA

- ♦ PICI SENESI AL RAGÙ DI CINGHIALE (1.9.12) **MOLTO TIPICO** 14
- ♦ MEZZELUNE GIGANTI RIPIENE DI PERE E PECORINO con Salsa di Burro al Timo Limone (1.3.7) 13
- ♦ CAPPELLACCI RICOTTA E SPINACI con Salsa di Pomodoro e Odori dell’orto (1.3.7.9) 13
- ♦ CAPPELLACCI ROSSI ALLA BARBABIETOLA ripieni di Burrata con Pesto di Pistacchio (1.3.7.8) 16
- ♦ GNOCCHETTI DI PATATE CON SCAGLIE DI TARTUFO, in Salsa a base di Gorgonzola DOP e Grana Padano DOP (1.3.7.9.12) 16,5
- ♦ PAPPAL POMODORO Piatto Fiorentino a base di Pane casereccio, Pomodoro e Basilico fresco (1.9) 11
- ♦ RIBOLLITA Zuppa Toscana a base di Pane, Legumi e Cavolo Nero (1.9.12) 11

SECONDI PIATTI

- ♦ GUANCIALINO DEL CHIANTI (GUANCIA DI MAIALE FONDENTE STRACOTTA NEL VINO ROSSO) con Schiacciata (9.12) **PER VERI CARNIVORI** 16
- ♦ TAGLIATA CALDA DI PORCHETTA affettata sottile con Pomodori secchi e Mandorle a scaglie (1.8) 13
- ♦ TAGLIERE ORGASMO DI FORMAGGI (2 PZ. PER TIPO) 6 tipi tra Pecorini e Formaggi accompagnati da frutta, confettura e miele (7 *) 14
- ♦ CARPACCIO DI CHIANINA MARINATA con Burrata, Pesto di Pistacchio, Insalata (1.7.8) 16

Le nostre Specialità!

- ♦ TAGLIERE GOURMET 2 salumi speciali e 1 formaggio affinato, 4 salumi, 3 formaggi. 4 crostini, verdure, frutta, miele e confettura extra (*) 16,5
- ♦ TARTARE PATA NEGRA CON PROSCIUTTO PATA NEGRA TOSTATO E ANCHE AFFETTATO SU BATTUTA DI SCOTTONA. Accompagnamento: Confettura di Mirtilli e Glassa al Balsamico (1.7.10.12) 17
- ♦ TARTARE DI CHIANINA CON CONFETTURA DI FICHI E PECORINO. Accompagnamento: Senape e Mosto Cotto. (1.7.10.12) **BEST SELLER** 16
- ♦ TARTARE DI BUFALO CON BURRATA E BASILICO. Accompagnamento: Crema di pomodori secchi e Pesto di Pistacchio (1.7.8) 14
- ♦ TARTARE DI SCOTTONA CON PATÉ DI CAPPERI DI PANTELLERIA, POMODORI SECCHI. Accompagnamento: Crema di olive e Senape (1.8.10) 14
- ♦ TARTARE DI BLACK ANGUS CON SALSA A BASE DI GORGONZOLA DOP AROMATIZZATA AL TARTUFO, MANDORLE. Accompagnamento: Crema di Pomodori secchi e Senape (1.7.8.10.12) 15

SCHIACCIAATE GOURMET

- ♦ LA 1 (1.7.8) 10
Mortadella Bologna IGP, Burrata, Pesto di Pistacchio
- ♦ LA 3 (1.7) 9
Crudo La Prosciutteria, Conf. di Fichi, Taleggio DOP
- ♦ LA 5 (1.7) 9,5
Crudo La Prosciutteria, Mozzarella con latte di Bufala, Crema di Pomodori secchi
- ♦ LA FIORENTINA (1.7.12) 9
Sbriciolona, Pecorino, Carciofini alla brace
- ♦ LA CLASSICA (1) 7,5
con Solo Porchetta
- ♦ LA MONDIALE (1.7.8.12) 9
Porchetta, Salsa a base di Gorgonzola DOP aromatizzata al Tartufo, Mandorle
- ♦ LA 8 (1.3.7.12) **BEST SELLER** 13
Carpaccio di Chianina Marinata, Grana Padano DOP, Pomodori secchi, Glassa al Balsamico
- ♦ LA CREMOSA (1.7) 8
Porchetta, Insalata, Crema a base di Ricotta ed erbe aromatiche
- ♦ VEGETARIANISSIMA (1.7.12) 7
Crema a base di Ricotta ed erbe Verdurine, Mosto Cotto, Olio EVO
- ♦ LA PATA NEGRA (1.7) 16 **PER VERI CARNIVORI**
Pata Negra e Crema di Pom. Secchi



SCHIACCIAATA CALDA (1.5.6.8) 3
Da accompagnamento

LE INSALATONE

- ♦ LA CAPRESE (1.7) 10
Mozzarella con latte di Bufala, Pomodoro, Olio EVO, Fior di sale
- ♦ INSALATA LA SAPORITA (1.11) 9
Insalata, Pomodori Secchi, Crostino alle Olive, Verdurine, Sesamo, Olive
- ♦ INSALATA LA PRELIBATA (1.7.8.12) 9
Insalata, Pecorino, Verdurine, Pomodori secchi, Mandorle, Mosto cotto, Olio EVO, Fior di sale

ANGOLO BIMBI

- ♦ CAPPELLACCI RICOTTA E SPINACI 2PZ. (1.3.7.9) 8
AL POMODORO O BURRO E GRANA PADANO DOP
- ♦ PICI SENESI 60 GR. (1.7.9) 7
AL POMODORO O BURRO E GRANA PADANO DOP
- ♦ MEZZA SCHIACCIAATA ALLA MORTADELLA (1.7.8) 4



CONNETTITI AL WIFI

CONSULTA LA CARTA DEI DOLCI SUL TAVOLO

*In caso di Intolleranze chiedere la lista degli allergeni al personale Vegetariano

~ PANE, COPERTO E SERVIZIO 2,00 ~ PANE GLUTEN FREE DISPONIBILE

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA PANTANETO - MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA - VERONA BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO - PERUGIA - MARINA DI MASSA - VENEZIA - TORINO - PADOVA - RIMINI - TRENTO



THE DEFINITIVE PLACE FOR TARTARE

ANTIPASTI SELECTION

- ♦ “TUSCAN CHICKEN LIVER CROSTINO” (FONDUE SERVED IN SAUCE WARMER WITH BRUSCHETT3) (1.4.7.9.12) **VERY TYPICAL** _____ 10
- ♦ “RENAISSANCE WILD BOAR PÂTÉ” (FONDUE SERVED IN SAUCE WARMER WITH BRUSCHETTE) (1.7.9.12) _____ 14
- ♦ BUTCHER’S TRIO OF CARPACCIOS (MARINATED CHIANINA BEEF, SMOKED CARPACCIO, SMOKED DEER MEAT) _____ 15
- ♦ PATA NEGRA 60GR. (JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO JABUGO) Acorn-fed, aged 36 months, hand-sliced _____ 14
- ♦ BRUSCHETTA WITH LARD OF COLONNATA PGI SERVED WITH BITTER CHESTNUT HONEY (1) _____ 8,5
- ♦ CHEESES SELECTION (2 PCS. FOR TYPE) 4 types of Pecorino cheeses served with fruits, jam and honey (7 *) _____ 9,5

FRESH PASTA FIRST COURSES

- ♦ PICI PASTA FROM SIENA SERVED WITH WILD BOAR RAGÙ (1.9.12) **VERY TYPICAL** _____ 14
- ♦ GIANT MEZZELUNE PASTA FILLED WITH PEARS & PECORINO CHEESE with a Butter Sauce and Thyme Lemon (1.3.7) _____ 13
- ♦ HAND MADE CAPPELLACCI FILLED WITH RICOTTA CHEESE & SPINACH with a fragrant Tomato and Vegetable Sauce (1.3.7.9) _____ 13
- ♦ HAND MADE RED BEETROOT CAPPELLACCI filled with Burrata cheese served with Pistachio Pesto (1.3.7.8) _____ 16
- ♦ POTATO GNOCCHI WITH TRUFFLE SHAVINGS in a Sauce based on Gorgonzola PDO and Grana Padano PDO (1.3.7.9.12) _____ 16,5
- ♦ TUSCAN BREAD & TOMATOES PORRIDGE Florentine dish based on bread, tomato and basil (1.9) _____ 11
- ♦ RIBOLLITA VEGAN SOUP Typical soup made with bread, legumes and black cabbage (1.9.12) _____ 11

MAIN COURSES

- ♦ CHIANTI-STYLE BRAISED CHEEK (MELTING PORK CHEEK BRAISED IN RED WINE) with Schiacciata stripes (9.12) **FOR TRUE MEAT LOVERS** _____ 16
- ♦ PORCHETTA ROASTED ROLLED PORK Thinly sliced and warm with Sun-dried tomatoes and Sliced Almonds (1.8) _____ 13
- ♦ SPECIAL MIXED CHEESES PLATTER (2PCS. FOR TYPE) 6 types of Pecorino cheese and Special cheeses served with fruits, jam and honey (7 *) _____ 14
- ♦ MARINATED CHIANINA BEEF CARPACCIO with Burrata cheese, Pistachio Pesto, Salad (1.7.8) _____ 16

Our Signature Dishes!

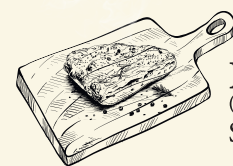
- ♦ GOURMET CHOPPING BOARD 2 special cold cuts and 1 special cheese, 4 cold cuts, 3 cheeses, 4 crostini, vegetables, fruits, honey and jam (*) _____ 16,5
- ♦ PATA NEGRA TARTARE WITH TOASTED AND SLICED PATA NEGRA HAM, SERVED ON CHOPPED SCOTTONA BEEF.
Served with: Blueberry Jam and Balsamic Glaze (1.8.10.12) _____ 17
- ♦ CHIANINA BEEF TARTARE WITH FIGS JAM AND PECORINO CHEESE. Served with: Mustard and Cooked Wine Must (1.7.10.12) **BEST SELLER** _____ 16
- ♦ BUFFALO MEAT TARTARE WITH BURRATA CHEESE AND BASIL. Served with: Sun-dried tomatoes Cream and Pistachio Pesto (1.7.8) _____ 14
- ♦ SCOTTONA BEEF TARTARE WITH PANTELLERIA CAPERS PATÉ, SUN-DRIED TOMATOES. Served with: Olives Cream and Mustard (1.8.10) _____ 14
- ♦ BLACK ANGUS BEEF TARTARE WITH SAUCE BASED ON GORGONZOLA PDO FLAVORED WITH TRUFFLE, ALMONDS.
Served with: Sun-dried tomatoes Cream and Mustard (1.7.8.10.12) _____ 15

GOURMET SCHIACCIATE

- ♦ THE 1 (1.7.8) _____ 10
Mortadella Bologna PGI,
Burrata cheese, Pistachio Pesto
- ♦ THE 3 (1.7) _____ 9
Cured Ham “La Prosciutteria”,
Figs Jam, Taleggio PDO cheese
- ♦ THE 5 (1.7) _____ 9,5
Cured Ham “La Prosciutteria”,
Buffalo milk Mozzarella,
Sun-dried tomatoes Cream
- ♦ THE FLORENTINE (1.7.12) _____ 9
Sbriciolona Salami, Pecorino
cheese, Chargrilled Artichokes
- ♦ THE CLASSIC (1) _____ 7,5
Only “Porchetta” roasted rolled
pork
- ♦ THE CHAMPION (1.7.8.12) _____ 9
Porchetta, Sauce based on
Gorgonzola PDO flavored with
Truffle, Almonds
- ♦ THE 8 (1.3.7.12) **BEST SELLER** _____ 13
Marinated Chianina Carpaccio,
Grana Padano PDO, Sun-dried
tomatoes, Balsamic Glaze
- ♦ THE CREAMY (1.7) _____ 8
Porchetta, Salad, Cream made with
Ricotta ed herbs aromatic
- ♦ SUPER VEGETARIAN (1.7.12) _____ 7
Cream made with Ricotta and herbs,
Vegetables, Cooked Wine Must, Oil
- ♦ THE PATA NEGRA (1.7) _____ 16
FOR TRUE MEAT LOVERS
Pata Negra and Dried tomatoes Cream

HEARTY SALADS

- ♦ THE CAPRESE (1.7) _____ 10
Buffalo milk Mozzarella, Tomatoes, EVO Oil, Salt
- ♦ TASTY SALAD (1.11) _____ 9
Salad, Sun-dried tomatoes, Olives Crostino, Vegetables, Sesame seeds, Olives
- ♦ OUR SIGNATURE SALAD (1.7.8.12) _____ 9
Salad, Pecorino cheese, Vegetables, Sun-dried tomatoes, Almonds,
Cooked Wine Must, EVO Oil, Salt



HOT SCHIACCIATA
(1.5.6.8)
Striped for pairing _____ 3

FOR THE LITTLE ONES

- ♦ HAND MADE PASTA CAPPELLACCI FILLED WITH RICOTTA CHEESE & SPINACH 2PZ. (1.3.7.9) _____ 8
WITH TOMATO OR BUTTER AND GRANA PADANO PDO
- ♦ PICI PASTA FROM SIENA 60 GR. (1.7.9) _____ 7
WITH TOMATO OR BUTTER AND GRANA PADANO PDO
- ♦ HALF SCHIACCIATA WITH MORTADELLA (1.7.8) _____ 4



CONNECT
TO WIFI



PLEASE SEE THE DESSERT LIST ON THE TABLE



*In case of Intolerances ask
the staff for the list of allergens
 Vegetarian

~ BREAD, COVER CHARGE AND SERVICE 2,00 ~ GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE

FIRENZE CENTRO - FIRENZE S. LORENZO - SIENA PANTANETO - MILANO BRERA - MILANO NAVIGLI - MILANO ISOLA - VERONA
BOLOGNA CENTRO - BOLOGNA PRATELLO - PERUGIA - MARINA DI MASSA - VENEZIA - TORINO - PADOVA - RIMINI - TRENTO



I vini del nostro Storico Marchio

RENASCIMENTHO
MONTESPERTOLI
— FIRENZE —

Ci troviamo 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
alle 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
e 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.

Sangiovese

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 lì 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, nessuno studio di mercato, analisi dei potenziali guadagni o strizzatine d'occhio alle mode del momento. Ogni etichetta ha una storia e 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
CRUDI & BOLLICINE



BOLLICINE | *Sparkling Wines*

METODO CHARMAT

...del nostro Marchio | ...from Our Company

. PROSECCO Millesimato Treviso Doc Extra Dry – Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	22
. PROSECCO Millesimato Treviso PER “La Prosciutteria” MAGNUM 1,5L (TV)	42
. PROSECCO Rosé Treviso Doc – Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV)	22

Altre Bollicine dall'Italia | Others Sparkling from Italy

. SPUMANTE Brut Passerina - Passerina, Santa Liberata (FM)	23
. SPUMANTE Extra Dry - Chardonnay e altre uve, Gabriella Bariselli (BS)	21
. SPUMANTE Rosé Extra Dry - Pinot Nero in rosa, Gabriella Bariselli (BS)	21

BOLLICINE | *Sparkling Wines*

METODO CLASSICO

Dalla Toscana | From Tuscany

- | | |
|---|----|
| . PerLapo Doc Maremma Toscana Ansonica - Ansonica, Santa Lucia (GR) | 38 |
| . SPUMANTE Brut Rosé - Sangiovese e Pinot Nero, prodotto per
“La Prosciutteria” da Fattoria di Fèlsina C. Berardenga (SI) | 29 |

Altre Bollicine dall'Italia | Others Sparkling from Italy

- | | |
|---|----|
| . SPUMANTE Franciacorta Brut Docg – Chardonnay e Pinot Nero
Società Agricola Gabriella Bariselli (BS) | 32 |
| . SPUMANTE Franciacorta Dosaggio Zero Docg - Chardonnay, Società Agricola
Gabriella Bariselli (BS) | 34 |
| . SPUMANTE Franciacorta Saten Docg - Chardonnay, Società Agricola
Gabriella Bariselli (BS) | 35 |
| . SPUMANTE Franciacorta Docg Gran Cuvée Alma Brut - Chardonnay,
Pinot Nero e Pinot Bianco, Società Agricola Bellavista (BS) | 44 |
| . SPUMANTE Trento Doc Brut Overture - Chardonnay, Cantina Delaiti (TN) | 33 |
| . SPUMANTE Trento Doc Extra Brut Rondò Millesimato – Chardonnay,
Cantina Delaiti (TN) | 41 |
| . Blanc de Blancs Brut - Chardonnay, Ottella (VR) | 39 |

. Etna Doc Brut “La Gelsomina” – Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese Tenute Orestiadi (TP)	35
. Etna Doc Rosé Brut “La Gelsomina” – Nerello Cappuccio e Nerello Mascalese Tenute Orestiadi (TP)	35

...Dalla Francia | ...From France

. Champagne Tradition Brut – Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay e Vin de Réserve, Biard-Loyaux (F)	38
. Crémant D’Alsace Extra Brut – Pinot Bianco e Auxerrois e Riesling, Gruss (F)	32
. CHAMPAGNE Rosé Assemblage – Pinot Nero in rosa, Biard-Loyaux (F)	42

VINI BIANCHI | *White Wines*

Dalla Toscana | From Tuscany

. Vermentino - Igt Toscana , 100% Vermentino, Renascimentho (FI)	23
. Stronzetta Igt Chardonnay – 100 % Chardonnay, Renascimentho (FI)	23
. Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg - Vernaccia, Az. San Benedetto (SI)	29
. Rianima Igt Sangiovese in Bianco – 100% Sangiovese, Cantina Del Giusto (SI)	35
. Vermentino di Bolgheri Doc – Vermentino, Ferrari Iris (LI)	28
. Fruttidoro – Colombana in purezza, Igt Toscana – Fattoria di Piazzano (FI)	26
. Messidoro Toscana Igt Rosato – 100% Sangiovese, Fattoria di Piazzano (FI)	26

Altri Bianchi dall' Italia | Other Whites From Italy

. Pinot Grigio - Doc Friuli , Pinot Grigio, De Lorenzi (PN)	22
. Sauvignon - Doc Friuli , Sauvignon, De Lorenzi (PN)	23
. Ribolla Gialla - Igt Friuli – Ribolla Gialla, De Lorenzi (PN)	25
. Roero Arneis Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	25
. Traminer Aromatico - Traminer, Grappolo d'oro (UD)	23
. Lugana Doc – 100% Turbiana, Ottella (VR)	29
. Le Creete Lugana Doc – 100% Turbiana, Ottella (VR)	33
. “Callida” Coda di Volpe Sannio Doc - Coda di Volpe e Falanghina Vigne di Malies (BN)	20
. Rosé Etesio Primitivo Salento Igp - Primitivo, Cantine De Falco (LE)	24

VINI ROSSI | Red Wines

...del Nostro Marchio | ...from Our Company

. Chianti Classico Gallo Nero Docg - Sangiovese e Canaiolo	25
. Chianti La Torre Docg - Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano	19
. Morellino di Scansano Docg – Sangiovese e Alicante	24
. L'Insolente – Syrah in purezza, affinato 12 mesi	22
. Sciupafemmine Igt Toscana - Sangiovese e Colorino	22

Altri Rossi dalla Toscana | Other Red from Tuscany

. Chianti Montespertoli Riserva Docg – Sangiovese, Fattorie Parri (FI)	27
. Chianti Colli Fiorentini Riserva Docg – Sangiovese, Merlot e Cabernet Castello di Poppiano (FI)	33
. ToscoForte Sangiovese Igt Toscana – Sangiovese, Castello di Poppiano (FI)	32
. E'ssenza (senza solfiti) Igt Toscana , Sangiovese - Castello di Poppiano (FI)	28
. Historia - Igt Toscana – Merlot 12 mesi barrique, Castello di Poppiano (FI)	42
. Syrah - Igt Toscana – Syrah 12 mesi barrique, Castello di Poppiano (FI)	33
. Colorino Igt Toscana – 100 % Colorino, 15 m. barrique - Fattoria Piazzano (FI)	36
. Ciliegiolo Igt Toscana – 100% Ciliegiolo, affinato 12 m. - Fattoria Piazzano (FI)	26
. Rosso Toscana Igt - Fattoria di Fèlsina PER La Prosciutteria – Sangiovese e Canaiolo, Castelnuovo Berardenga (SI)	22
. Rosso di Montalcino Doc – Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	27
. Brunello di Montalcino Docg – Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	42
. Rosso di Montepulciano Doc - Cantina del Giusto (SI)	25
. Nobile di Montepulciano Docg – Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo Cantina del Giusto (SI)	32
. Nobile di Montepulciano Riserva Docg , Cantina del Giusto (SI)	40
. Berardenga Chianti Classico Docg - Sangiovese, Fattoria di Fèlsina (SI)	31

. Berardenga Chianti Classico Docg Riserva - Sangiovese, Fattoria di Fèlsina (SI)	38
. Bolgheri Rosso Doc – Merlot, Cabernet e Petit Verdot, Ferrari Iris (LI)	28
. Morellino di Scansano Docg Riserva “Massi della Mandorlaia” – Sangiovese, Alicante, Merlot e Cabernet, Castello di Poppiano (FI)	38
. Hebo Rosso Igt – Cabernet, Merlot e Sangiovese, Cantina Petra (LI)	28
. Quercegobbe Toscana Igt - Merlot, Cantina Petra (LI)	45
. Petra Rosso Igt – Cabernet, Merlot, Cabernet Franc, Cantina Petra (LI)	68
. Morellino di Scansano Docg, Tore del Moro MAGNUM 1,5L – Sangiovese Santa Lucia (GR)	52

Altri Rossi dall’ Italia| Others Red From Italy

. Pinot Nero Igt – Pinot Nero, Grappolo d’oro (UD)	23
. Valpolicella Classico Doc per “La Prosciutteria” – Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR)	20
. Valpolicella Ripasso Doc per “La Prosciutteria” - Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR)	26
. Amarone della Valpolicella Docg per “La Prosciutteria” - Corvina, Corvinone, Rondinella, Azienda Madinelli (VR)	38
. 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
. Langhe Nebbiolo Doc – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	26
. Montefalco Rosso Doc “Le Grazie” - Sangiovese, Cabernet, Vitigno Autoctono, Merlot, Villa Mongalli (PG)	28
. Sagrantino di Montefalco Docg “Pozzo del Curato” – Sagrantino Villa Mongalli (PG)	42
. Creanzia Aglianico Riserva Sannio Doc – 100% Aglianico, Vigne di Malies (BN)	28
. “Salore” Salice Salentino Dop Negroamaro – affinamento in barrique, Cantine De Falco (LE)	24
. “Bocca della Verità” Primitivo Salento Igp - Primitivo, affinamento in barrique Cantine De Falco (LE)	24

~ COCKTAIL LIST ~

Bombay Tonic

Gin Bombay Sapphire (*Inghilterra*),
Premium Tonic Water e fettine di lime

Hendrick's Tonikke

Gin Hendrick's (*Scozia*), Premium
Tonic Water e fettine di lime

Maremma Tonikke

AR-GIN-TARIO Gin della Maremma,
Premium Tonic Water, fettine di lime

MI-TO (Milano – Torino)

Vermouth Rosso, Bitter
e fetta di arancia

Spritz Classico

**SCEGLI TRA: APEROL / CAMPARI /
SELECT / HUGO** e aggiungi le nostre
bollicine “Ameliè”, spruzzo di soda e
fetta di arancia

7

10

10

8

7

Vodka Tonikke

Vodka Moskovskaya (*Russia*),
Premium Tonic Water e fettine
di limone

Jack & Coca

Whisky Jack Daniel's (*USA*),
Coca Cola e una fetta di limone

Rum & Coca

Rum Havana Club Especial
(*Cuba*), Coca Cola, succo e
fetta di limone

Americano

Vermouth Rosso, Bitter,
spruzzo di soda e fetta di arancia

Negronessa

Bitter, Vermouth Rosso,
Gin Bombay Sapphire (*Eng*),
Laphroaig Whisky Torbato (*Sco*)

8

8

7

8

8

Crudi Spritz 9 “Signature Spritz made with our Spirits”

Choose your favorite: **LIMONCELLO / ROSOLIO / GENZIANA / ZAFFERANO / ASSENZIO**

VINI AL CALICE | *Wines by the Glass*

BOLLICINE

Metodo Charmat

LA PROSCIUTTERIA (FI)

. Prosecco Millesimato Treviso Doc (*Glera 100%*)

. Prosecco Rosé Brut Millesimato Treviso Doc (*Glera 90% - Prosecco 10%*)

Metodo Classico

SOC. AGRICOLA GABRIELLA BARISELLI (BS)

. Franciacorta Dosaggio Zero Docg (*Chardonnay 100%*)

DELAITI (TN)

. Overture Trento Doc Brut (*Chardonnay 100%*)

OTTELLA (VR)

. Blanc de Blancs Brut (*Chardonnay 100%*)

VINI BIANCHI E ROSÉ

AZIENDA AGR. RENASCIMENTHO (FI)

. Vermentino Toscana Igt (*Vermentino 100%*)

. Stronzzetta Toscana Igt (*Chardonnay 100%*)

CANTINE DE FALCO (LE)

. Rosé Etesio Primitivo Salento Igp (*Primitivo 100%*)

GLASS

5

5

FLÛTE

7,5

7

7

GLASS

5,5

5,5

6

VINI AL CALICE | *Wines by the Glass*

VINI ROSSI

AZIENDA AGR. RENASCIMENTHO (FI)

. Chianti Classico Gallo Nero Docg (*Sangiovese 95% - Altri vitigni 5%*)

TENIMENTI RICCI (SI)

. Rosso di Montalcino Doc (*Sangiovese 100%*)

FERRARI IRIS (LI)

. Bolgheri Rosso Doc (*Merlot 50% - Cabernet Sauvignon, 40% Petit Verdot*)

VINI ROSSI IMPORTANTI

TENIMENTI RICCI (SI)

. Brunello di Montalcino Docg (*Sangiovese 100%*)

CANTINA DEL GIUSTO (SI)

. Nobile di Montepulciano Riserva Docg (*Sangiovese 100%*)

MASSIMO RATTALINO PER "LA PROSCIUTTERIA" (CN)

. Barolo Riserva Docg (*Nebbiolo 100%*)

VINI *da* DESSERT e VINI PASSITI | SWEET AND RAISIN WINES

. **Vin Santo del Chianti Docg**, Fattoria Parri (FI)

. **Mombazillac** (vino muffato francese) Chateaux Le Reyssac (F)

. **Zibibbo liquoroso Igt Sicilia** – Zibibbo, Arini (TP)

. **Malvasia Igt Sicilia** - Malvasia Bianca, Arini (TP)

. **Moscato Igt Sicilia** – Moscato di Alessandria, Arini (TP)

GLASS

6

7

8

GLASS

10

9,5

15

5

4

4

4

4

BIRRE ARTIGIANALI “LA PROSCIUTTERIA” |

Our Artisanal Beers

. DA FORMAGGI , Chiara al miele di Castagno	6
. DA SALUMI , Ambrata tostata	6
. LA ROSSA , Ambrata ai fiori di gelsomino	6
. LA VERDE , Blanche torbida agrumata	6
. LA GIALLA , Chiara fruttata Belgian Style	6

LIQUORI, GRAPPE e RUM | *Old Fashion Spirits*

. Liquore allo Zafferano Genziana Cioccolato Banana Limoncello	3
. Liquore all'Assenzio	5
. Rosolio alla Rosa	4
. Amaro della Casa	3
. Grappa Classica	3
. Grappa Bariccata o di Moscato	4
. Grappa di Brunello	5
. Rum Matusalem (15 anni) - Repubblica Dominicana	8
. Rum Havana Club Especial (3 anni) – Cuba	5
. Whisky Jack Daniel's – Usa	4
. Laphroaig Whisky Torbato (10 anni) - Scozia	8
. Talisker Skye Single Malt Whisky	8
. Wild Turkey Bourbon Kentucky – Usa	6
. Ar – GIN - tario della Maremma Toscana – Italia	8
. Gin Hendrik's – Scozia	8
. Mastiha Loukatos – Grecia	5

Soft Drink 4 | Bibite Paoletti (Chinotto, Spuma, Cedrata, Limonata) 4 | Acqua 2 | Caffè 1,5



*"Non abbiamo ereditato questo mondo dai nostri genitori
l'abbiamo preso in prestito dai nostri figli"*

La nuova sfida di Crudi e Bollicine
è quella di essere un'azienda a minor impatto ambientale possibile.

Nel locale è presente una fontanella con acqua microfiltrata gratuita per tutti.

Diciamo no alla plastica, sì a legno e carta; anche le cannucce da noi sono di pasta.

Per condire usiamo Olio Extravergine di nostra produzione e Fior di Sale di Trapani raccolto a mano.

Il locale è arredato con pezzi di recupero di antiquariato e riuso creativo.

Tutto veramente sostenibile.

There is no Planet B!

