



THE BEST PLACE FOR TARTARE

CHOPPING BOARDS

- ♦ **“CLASSIC” CHOPPING BOARD** 4 types of typical and PDO cured meats, mixed cow and sheep cheese, 3 croutons, fruit, jam (1.5.7.8.12) **11,9**
- ♦ **“GOURMET” CHOPPING BOARD** 6 of typical and PDO cured meats, 4 of cheeses and pecorino, 4 croutons, vegetables, fruit, honey, jam (1.4.5.7.8.9.12) **18,9**
- ♦ **“WILD” CHOPPING BOARD** with Smoked Deer Carpaccio, Wild Boar Bresaola and Berries (1) **22**
- ♦ **“APUAN” CHOPPING BOARD** Lardo of Colonnata PGI accompanied by Fresh Tomatoes and Schiacciata strips (1.5) **12**
- ♦ **TRUFFLE MORTADELLA AND GORGONZOLA PDO CHOPPING BOARD** with Schiacciata strips (1.7) **13,5**
- ♦ **WILD BOAR SPECK CHOPPING BOARD** with Taleggio PDO and Vegetables (1.7) **16,9**
- ♦ **TUSCAN CURED HAM PDO CHOPPING BOARD** (1) **10,9**
- ♦ **PARMA HAM PDO CHOPPING BOARD** (1) **11,9**
- ♦ **SMOKED SAURIS IGP CHOPPING BOARD** on beechwood (1) **12,9**
- ♦ **SELECTION OF THREE COLD CUTS** (SEASONED CURED HAM, PARMA HAM PDO, SMOKED SAURIS IGP) with Schiacciata strips (1) **21,9**
- ♦ **SPECIAL MIXED MEATS CUTTING BOARD** SMOKED BLACK ANGUS, BRESAOLA, CAPOCOLLO (COPPA), MORTADELLA, WILD BOAR COLD CUTS AND PORCHETTA. *Served with fruit and Focaccia Stripes* (1.5) **18**
- ♦ **SPECIAL MIXED CHEESES** 6 TYPE OF PECORINO CHEESES: CLASSIC PURE SHEEP'S MILK CHEESE, BLACK PEPPER, WALNUT, TRUFFLE, AND CHILI PEPPER. *Served with fruits, jam and honey* (1.3.5.7.8.12) **15,9**
- ♦ **SELECTION OF CHEESES WITH OUR PRESERVES** ROCCOLO VALTALEGGIO, SANPIETRINO DEL MEDITERRANEO, NERO IMPERIALE, ROCCOLO DIVINO, TALEGGIO PDO CHEESE. *Served with Balsamic onion relish; Peppers and chili; Pears, wine and spices* (1.3.5.7.8.12) **18,9**
- ♦ **PAN OF VEGETABLES AND GARDEN** OUR PRODUCTS IN OIL: ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS, AND ARTICHOKEs **12**

OUR SPECIALTIES

Must Try!

TARTARE BEEF

ON A BASE OF CRISPY BREAD DICED

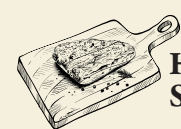
- ♦ **CLASSICONA** **15**
Pantelleria Capers, Dried Tomatoes, Black Olives Paté, Mustard (1.5.8.10.12) **BEST SELLER**
- ♦ **MARBLE** **15**
Lardo of Colonnata PGI, Grana Padano PDO, Balsamic Glaze, Mushroom Sauce, Mustard (1.3.5.7.10.12)
- ♦ **MEDITERRANEAN** **15**
Olives, Dried Tomatoes, Capers, Lemon Zest with Cream made with Ricotta and herbs aromatic and Moustard (1.5.10.12)
- ♦ **TRUFFLE** **22**
Lunigiana Black Truffle Carpaccio and Imperial Black Truffle Flakes (1.5.7)
- ♦ **OIL & LEMON** **16**
EVO Oil, Lemon, Cream made with Ricotta and herbs aromatic, Mustard (1.5.7.10)
- ♦ **BURRATA & PISTACHIO** **18**
Burrata cheese, Pistachio Paté, Wine Must Glaze, Dried Tomatoes Cream (1.5.7.8.12)

CARPACCIO

SERVED ON A BASE OF GREEN SALAD

- ♦ **PISTACCHIOSA** (SMOKED BLACK ANGUS) **18**
Burrata cheese, Pistachio Paté, Glasswort (1.5.7.8.12)
- ♦ **BREZZA** (SMOKED DEER MEAT) **22**
Berries, Black Truffle Flakes (1.5)
- ♦ **TRADIZIONALISTA** (MARINATED CHIANINA) **16**
Grana Padano PDO, Dried Tomatoes, Balsamic Glaze, Almonds (1.3.5.7.8)
- ♦ **LA SCICCHETTOSA** (WILD BOAR BRESAOLA) **MUST TRY** **16**
Cacio Nostrano cheese, Roasted vegetables, Honey, Poppy seeds (1.5.7)
- ♦ **LA MARINATA** (SMOKED BEEF) **18**
Fine Fennel Marinated in Lemon and Cooked Must (??)

EXTRA: PISTACHIO PATÉ (5.8) **2** - BURRATA CHEESE (7) **7**



HOT **4**
SCHIACCIATA (1)

GOURMET SCHIACCIATE

- ♦ **THE 1** (1.5.7.8) **10**
Mortadella, Burrata cheese, Pistachio Paté **BEST SELLER**
- ♦ **THE 3** (1.5.7) **8,5**
Raw Ham of La Prosciutteria, Fig Jam, Taleggio PDO cheese
- ♦ **THE 5** (1.5.7) **9,5**
Raw Ham of La Prosciutteria, Mozzarella Fiordilatte, Dried Tomatoes cream
- ♦ **THE 7** (1.5.7) **12**
Smoked Black Angus, Taleggio PDO cheese, Black Olives Cream
- ♦ **LA GOLOSA** (1.5.7.8.12) **9,5**
Roasted Pork with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Dried Tomatoes, Almonds
- ♦ **THE 2** (1.5.12) **8**
Ham with Herbs, Mozzarella Fiordilatte, Tomato, Salad
- ♦ **THE 4** (1.3.5.7) **7,5**
Bresaola, Grana Padano PDO, Salad, EVO Oil, Salt, Lemon
- ♦ **THE 6** (1.5.7) **7,5**
Lardo di Colonnata PGI, Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle, Honey, Fresh seasonal fruit
- ♦ **THE 8** (1.3.5.7.12) **14**
Chianina Tartare, Grana Padano PDO, Dried Tomatoes, Balsamic Glaze
- ♦ **LA CLASSICA** (1.5) **8,5**
Only Roasted Pork
- ♦ **VEGETARIAN** **12**
compose it as you like!

FONDUE FROM CHIANTI 14

SERVED HOT IN COPPER VESSELS WITH SLICES OF TOASTED BREAD



- ♦ Classic Liver Paté (1.4.5.7.9.12) **VERY TYPICAL**
- ♦ Liver Paté with Cinta Senese PDO (1.5) **MUST TRY**
- ♦ Orange Duck Sauce (1.5.12)
- ♦ Truffle Pheasant Paté (1.5.12)
- ♦ Chocolate Wild Boar and Spices (1.5.12)
- ♦ Pheasant and Vernaccia Paté (1.5.12)

PORCHETTA BOARD

SLICED ROASTED PORK

- ♦ **THE TRUFFLE** (1.5.7) **10,9**
with Sauce based on Gorgonzola PDO flavored with Truffle
- ♦ **THE PASSIONATE** (1.5) **10,9**
with Friarielli and Spicy Sauce

In case of intolerances ask the staff for the list of allergens - Vegetarian

COLD DISHES

- ♦ **THE CAPRESE** (1.7) **10**
Mozzarella with Buffalo milk, Tomato, EVO Oil, Salt
- ♦ **SALAD THE SAPORITA** (1.11) **9,9**
Dried Tomatoes, Olives, Croutons Grilled vegetables, Sesame, Olives
- ♦ **SALAD THE PRELIBATA** (1.7.8.12) **9,9**
Pecorino cheese, Baked vegetables, Dried Tomatoes, Almonds, Wine Must Glaze, EVO Oil, Salt

~ BREAD AND SERVICE €2 ~ GLUTEN FREE BREAD AVAILABLE €2

WE ARE A PLACE... JUST LIKE THIS... THAT MAKES YOU FEEL... JUST LIKE THIS... AND YOU LIKE IT EXACTLY LIKE THIS

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



IL LOCALE DEFINITIVO PER LE TARTARE

PIATTI CALDI TOSCANI

-  **PAPPA AL POMODORO** _____ **11**
PIATTO FIORENTINO A BASE DI PANE SCIAPO, POMODORO E BASILICO (1.9)
TUSCAN BREAD & TOMATOES PORRIDGE
Florentine dish with bread, tomato and basil (1.9)
-  **RIBOLLITA** _____ **11**
ZUPPA TIPICA A BASE DI PANE CASERECCIO, LEGUMI E CAVOLO NERO (1.9)
RIBOLLITA VEGAN SOUP
Typical soup made with bread, legumes and black cabbage (1.9)
- LE LASAGNE DELLA NONNA** _____ **12**
AL RAGÙ DI CARNE (1.3.7.9.12)
GRANDMA'S LASAGNE with Meat Sauce (1.3.7.9.12)
- PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE** (1.3.9.12) _____ **13**
PASTA PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGÙ (1.3.9.12)
-  **PICI AL RAGÙ/ PASTA PICI WITH MEAT SAUCE** (1.3.9.12) _____ **14**
- CINGHIALE STUFATO AL VINO ROSSO** (1.7.9.12) _____ **16**
WILD BOAR STEW WITH RED WINE (1.7.9.12)
- PEPOSO** _____ **16**
PIATTO TIPICO DELL'IMPRUNETA FATTO CON SPEZZATINO
DI GUANCIA DI MANZO, VINO ROSSO E PEPE NERO (1.7.9.12)
Typical dish from Impruneta made with beef cheek stew, red wine and black pepper (1.7.9.12)
- TRIPPA ALLA FIORENTINA** _____ **14**
CON SUGO DI POMODORO E VERDURE (1.7.9.12)
FLORENTINE TRIPE with tomato sauce and vegetables (1.7.9.12)
- GUANCIA DI MAIALE AL VINO ROSSO** (1.7.9.12) _____ **16**
PORK CHEEK IN RED WINE (1.7.9.12)



I vini del nostro Storico Marchio

RENASCIMENTO
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.

Sansini & C.

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, 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) | 20 |
| . PROSECCO Rosé Treviso Doc – Prodotto per il marchio “La Prosciutteria” a Maserada sul Piave (TV) | 20 |

Altre Bollicine d'Italia | Others Sparkling from Italy

- | | |
|---|----|
| . Spumante Brut Passerina - Passerina, Santa Liberata (FM) | 20 |
| . Spumante Extra Dry – Chardonnay e altre uve, Gabriella Bariselli (BS) | 18 |
| . Pignoletto “Pietragialla” Dop – Grechetto, Azienda Agr. Pezzuoli (BS) | 17 |
| . Spumante Rosé Extra Dry - Pinot Nero in rosa, Gabriella Bariselli (BS) | 18 |
| . Spumante Rosé Lacrima di Morro d'Alba Doc – Lacrima di Morro d'Alba Tenute Mattei (AN) | 19 |

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) | 26 |

Altre Bollicine d'Italia | Others Sparkling from Italy

- | | |
|--|----|
| . SPUMANTE Franciacorta Brut Docg – Chardonnay e Pinot Nero, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS) | 30 |
| . SPUMANTE Franciacorta Dosaggio Zero Docg - Chardonnay, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS) | 32 |
| . SPUMANTE Franciacorta Saten Docg – Chardonnay, Società Agricola Gabriella Bariselli (BS) | 33 |
| . SPUMANTE Franciacorta Docg Gran Cuvée Alma Brut – Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, Società Agricola Bellavista (BS) | 40 |
| . Moscato d'Asti DOCG – Moscato, Cantina Piancanelli (AT) | 22 |
| . Piemonte Brachetto DOC – Brachetto, Cantina Piancanelli (AT) | 22 |

. Fior d'Arancio Spumante Dolce DOCG – Moscato Giallo, Cantina Colli Euganei, La Costa (PD)	18
. SPUMANTE Trento Doc Brut Overture - Chardonnay, Cantina Delaiti (TN)	30
. SPUMANTE Trento Doc Extra Brut Rondò Millesimato – Chardonnay, Cantina Delaiti (TN)	37
. Blanc de Blancs Brut - Chardonnay, Ottella (VR)	39

...Dalla Francia | ...From France

. CHAMPAGNE Brut Tradition – Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay e Vin de Réserve, Biard-Loyaux (F)	36
. CHAMPAGNE Rosé Assemblage – Pinot Nero in rosa, Biard-Loyaux (F)	40

VINI BIANCHI e ROSATI

White & Rosé Wines

Dalla Toscana | From Tuscany

. Vermentino Toscana Igt – Vermentino, Renascimentho (FI)	22
. Stronzetta Toscana Igt Chardonnay – Chardonnay, Renascimentho (FI)	22
. Fruttidoro Igt Bianco Toscana – Colombana, Fattoria di Piazzano (FI)	25
. Rosé Messidoro Igt Toscano – Sangiovese in rosa, Fattoria di Piazzano (FI)	26

. Ansonica Doc Maremma Toscana , Ansonica, Santa Lucia (GR)	22
. Vernaccia di San Gimignano Riserva Docg – Vernaccia, Azienda San Benedetto (SI)	26
. Rianima Sangiovese in Bianco Igt - Sangiovese, Cantina Del Giusto (SI)	35
. Vermentino di Bolgheri Doc - Ferrari Iris (LI)	26

Altri Bianchi e Rosé dall'Italia

Other Whites & Rosé From Italy

. Pinot Grigio Doc Friuli – Pinot Grigio, De Lorenzi (PN)	22
. Ribolla Gialla Igt Venezia Giulia – Ribolla Gialla, De Lorenzi (PN)	25
. Sauvignon Doc – Sauvignon, De Lorenzi (PN)	23
. Passerina Docg BIO - Passerina, Santa Liberata (FM)	19
. Traminer Aromatico – Traminer, Grappolo d'Oro (UD)	23
. Lugana Doc - Turbiana, Ottella (VR)	29
. Le Creete Lugana Doc - Turbiana, Ottella (VR)	33
. “Callida” Coda di Volpe Sannio Doc - Coda di Volpe e Falanghina, Vigne di Malies (BN)	20
. “Fojano” Fiano del Sannio Doc - Fiano, Vigne di Malies (BN)	21
. Grillo Doc Sicilia – Grillo, Curatolo Arini (TP)	22

. "Pri-ma-vè-ra" Marche Rosé Igt , Montepulciano, Santa Liberata (FM)	18
. Rosé Salento Igp - Negroamaro e Malvasia Nera, Cantine De Falco (LE)	18
. 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	24
. Chianti la Torre Docg - Sangiovese, Canaiolo e Trebbiano	18
. Morellino di Scansano Docg – Sangiovese e Alicante	22
. L'Insolente – Syrah in purezza, affinato 12 mesi	22
. Sciupafemmine Toscana Igt - Sangiovese e Colorino	22
. S. T. (Super Toscano) – Sangiovese e Merlot	22
. Dandy Toscana Igt – Cabernet Sauvignon	22

Altri Rossi dalla Toscana | Other Red from Tuscany

. Es'senza (senza solfiti) Toscana Igt – Sangiovese, Castello di Poppiano (FI)	26
. Historia Toscana Igt – Merlot 12 mesi barrique, Castello di Poppiano (FI)	40
. Morellino di Scansano Docg Riserva "Massi della Mandorlaia" Sangiovese, Alicante, Merlot e Cabernet, Castello di Poppiano (FI)	38

. Syrach Toscana Igt – Syrah 12 mesi barrique, Castello di Poppiano (FI)	30
. Chianti Montespertoli Riserva Docg – Sangiovese, Fattorie Parri (FI)	26
. Le Bronche Toscana Igt - Cabernet Sauvignon, Fattorie Parri (FI)	33
. I Chioppi Toscana Igt – Sangiovese, Merlot e Cabernet, Fattorie Parri (FI)	25
. Le Pigole Toscana Igt – Sangiovese, Merlot e Alicante, Fattorie Parri (FI)	22
. Colorino Rosso Igt Toscano – Colorino, Fattoria Piazzano (FI)	36
. Ciliegiolo Rosso Igt Toscano - Ciliegiolo, Fattoria Piazzano (FI)	25
. Chianti Classico Berardenga Riserva Docg , Fattoria di Fèlsina (SI)	37
. Rosso di Montalcino Doc – Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	26
. Brunello di Montalcino Docg – Sangiovese, Tenimenti Ricci (SI)	40
. Rosso di Montepulciano Doc - Cantina del Giusto (SI)	22
. Nobile di Montepulciano Docg – Sangiovese, Canaiolo Nero e Mammolo Cantina del Giusto (SI)	30
. Bolgheri Rosso Doc – Merlot, Cabernet e Petit Verdot, Ferrari Iris (LI)	27
. Hebo Rosso Igt – Merlot, Cabernet e Petit Verdot, Cantina Petra (LI)	28
. Petra Rosso Igt – Merlot, Cabernet e Cabernet Franc, Cantina Petra (LI)	68
. Quercegobbe Toscana Igt – Merlot, Cantina Petra (LI)	45
. “Guidalberto” Toscana Igt , Tenuta San Guido (LI)	65
. Le Difese Toscana Igt , Tenuta San Guido (LI)	45

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)	19
. Valpolicella Ripasso Superiore Doc per “La Prosciutteria” - Corvina, Rondinella e Molinara, Azienda Madinelli (VR)	25
. Amarone della Valpolicella Docg per “La Prosciutteria” - Corvina, Corvinone, Rondinella, Azienda Madinelli (VR)	36
. Barolo Docg – Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barolo (CN)	39
. Langhe Nebbiolo Doc - Massimo Rattalino PER La Prosciutteria, Barbaresco (CN)	26
. Barbera d'Asti Docg - Barbera, Cascina Piancanelli (AT)	23
. Negroamaro Salento Igp - Negroamaro, Cantine De Falco (LE)	18
. Cabernet Franc Dop Friuli - Cabernet Franc, Terre di Ger (PN)	20
. Lambrusco Reggiano Doc – La Prosciutteria (RE)	17
. Creanzia Aglianico Riserva Sannio Doc - Aglianico, Vigne di Malies (BN)	28

~ 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 favourite: ***LIMONCELLO / ROSOLIO / GENZIANA / ZAFFERANO / ASSENZIO***

VINI AL CALICE | *Wines by the Glass*

BOLLICINE | *Metodo Charmat*

LA PROSCIUTTERIA (FI)

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

GLASS

5

BOLLICINE | *Metodo Classico*

SOC. AGRICOLA GABRIELLA BARISELLI (BS)

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

FLÛTE

7,5

VINI BIANCHI E ROSÉ

AZIENDA AGR. RENASCIMENTHO (FI)

. Vermentino Toscana Igt (*Vermentino 100%*)

. Stronzzetta Toscana Igt (*Chardonnay 100%*)

GLASS

5,5

5,5

CANTINE DE FALCO (LE)

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

6

VINI AL CALICE | *Wines by the Glass*

VINI ROSSI

GLASS

AZIENDA AGR. RENASCIMENTHO (FI)

. Chianti Classico Gallo Nero Docg (*Sangiovese e altri vitigni*)

6

. Morellino di Scansano Docg (*Sangiovese e Alicante*)

5,5

TENIMENTI RICCI (SI)

. Rosso di Montalcino Doc (*Sangiovese*)

7

FERRARI IRIS (LI)

. Bolgheri Rosso Doc (*Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Vardot*)

8

VINI *da* DESSERT e VINI PASSITI *Sweet and Raisin Wines*

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

5

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

4

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

4

. **Moscato Igt Sicilia** - Moscato d'Alessandria, Arini (TP)

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
. LA VIOLA , Scura Stout	6

LIQUORI, GRAPPE e RUM | *Old Fashion 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
. 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 Gin Hendrik's – Scozia	8
. Talisker Skye Single Malt Whisky	8
. Wild Turkey Bourbon Kentucky – Usa	6
. Ar – GIN - tario della Maremma Toscana – Italia	8

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

