

Informazioni ristorante

Orari apertura

Lunedì chiuso

Martedì-
Domenica

12:00 -
14:30 e
18:30 -
22:30

Informazioni menù

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 04/07/2022, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://brescia.mymenu.it/ristoranti/la-prosciutteria>

I nostri Taglieri

Tagliere APERITIVONE X2

€ 24,00

4 tipi di affettati, 3 tipi di formaggi, 3 tipi di crostini, confettura/miele, verdura e pane

Tagliere IL GOURMET X2

€ 36,00

4 tipi di affettati, 3 tipi di formaggi, 4 tipi di crostini, confettura/miele, verdura e pane + 2 salumi speciali e 1 formaggio speciale

Altri Taglieri

TAGLIERE Crudo bello saporito della Casa

€ 8,00

TAGLIERE EMILIA

€ 14,00

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e Culatello con Cotenna (con pane incluso)

TAGLIERE Lardo di Colonnata

€ 8,00

Lardo di Colonnata IGP con Miele di Castagno (con focaccia inclusa)

TAGLIERE LO SPECIALE tagliato al coltello

€ 10,00

Prosciutto stagionato 24 mesi a rotazione fra: Scrofa, Cinta Senese, Abruzzese, Pratomagno, Norcia.

TAGLIERE PATA NEGRA quello "vero" al coltello

€ 15,00

Prosciutto Jabugo de Huelva stagionato 36 mesi allevato allo stato brado e alimentato a Ghiande tagliato al coltello (con pane incluso)

TAGLIERE Prosciutto di Parma 24 Mesi

€ 9,00

Taglieri di Formaggi

Tagliere MIX FORMAGGIOSO € 12,00
 Pecorini Toscani Classici e Aromatizzati accompagnati da Confettura, Miele e Frutta

Tagliere ORGASMO DI FORMAGGI € 16,00
 Pecorini Toscani e Formaggi Speciali Locali accompagnati da Confettura, Miele e Frutta

Schiacciate con Porchetta Toscana

La 1 € 7,50
 Porchetta Toscana, Verdurine, Crema di Ricotta

La 2 € 7,50
 Porchetta Toscana, Pecorino Fresco, Pomodori Secchi

La 3 € 7,50
 Porchetta Toscana, Friarjelli, Pecorino, Salsa Piccante

La 4 € 7,50
 Porchetta Toscana, Patè di Pomodori Secchi, Gorgonzola al Tartufo

Schiacciate Classiche

La 5 € 6,00
 Crudo della Casa, Pecorino

La 6 € 6,00
 Finocchiona, Ricotta alle Erbette

La 7 € 6,00
 Salame Toscano, Pomodoro fresco

La 8 € 6,00
 Mortadella, Gorgonzola al Tartufo

Schiacciate Gourmet

La 10 € 8,00
 Prosciutto di Parma 24 mesi, Taleggio di Montagna, Carciofini, Patè di Pomodori Secchi

La 12 € 8,00

Carpaccio di Black Angus Fumè, Lattuga, Semi di Sesamo, Crema di Ricotta, Olio EVO

La 13 € 8,00

Speck Montanaro, Crema di Funghi Trifolati, Taleggio di Montagna, Melanzane

La 14 (vegetarian) € 8,00

(Veg) Verdurine, Insalata, Carciofini, Crema di Funghi, Semi di Girasole

La 9 € 8,00

Lardo di Colonnata IGP, Miele, Pecorino, Lattuga, Mandorle

Carpacci

Black Angus Fumè € 15,00

Carpaccio di Black Angus Fumè, Verdurine, Scaglie di Grana, Insalata, Pomodori, Semi di Sesamo, Crostino con Ricotta

Black Angus Fumé con Mozzarella di Bufala € 16,00

Carpaccio di Black Angus Fumé con Mozzarella di Bufala, Mandorle Tostate e Pomodori

Bresaola € 12,00

Carpaccio di Bresaola Alta Qualità, Scaglie di Grana, Mandorle Tostate, Glassa di Aceto Balsamico e Semi di Sesamo

Crudo della Casa € 12,00

Carpaccio Crudo della Casa con Mozzarella di Bufala

Culatello con Cotenna € 15,00

Culatello con Cotenna con Burrata e Confettura di Fichi

Mortadella Alta qualità, Burrata e Pesto di Pistacchio 65% € 12,00

RoastBeef € 11,00

Carpaccio di Roast Beef, Pomodori Secchi, Scaglie di Grana e Mosto Cotto

Tacchino al Forno € 9,00

Carpaccio di Tacchino cotto al Forno, Scaglie di Grana, Carciofi sott'olio, Olio al Tartufo

Insalate

La Prelibata € 9,00

Lattuga, Pomodori Secchi, Pecorino, Mandorle, Verdurine, Mosto Cotto

La Saporita

€ 9,00

Taleggio di Montagna, Insalata, Olive, Pomodori Secchi, Crostino con Gorgonzola al Tartufo

Latticini ed Extra

Pesto di Pistacchio 65%

€ 2,00

Piatti Caldi

Cinghiale in umido

€ 10,00

Pappardelle al ragù di cinghiale

€ 9,00

Ribollita

€ 8,00

Bevande

Acqua frizzante

50 cl

€ 1,50

Acqua naturale

50 cl

€ 1,50

Coca Cola 33 cl

€ 2,50

Coca Cola Zero 33 cl

€ 2,50

Fanta 33 cl

€ 2,50

Ichnusa 33 cl

€ 4,00

Menabrea 33 cl

€ 4,00

The al limone 33 cl

€ 2,50

The alla pesca 33 cl

€ 2,50

Birra artigianale toscana “la prosciutteria”

Birra da formaggi 33 cl € 6,00

Birra chiara arricchita e profumata con miele toscano di Castagno

Birra da salumi 33 cl € 6,00

IPA single Hope Cascade, ambrata

La Gialla 33 cl € 6,00

Birra chiara fruttata. Colore dorato con profumi di pesca, l'albicocca e leggero sentore di pepe

La Rossa 33 cl € 6,00

Colore rosso carico, schiuma cremosa con sentori speziati, aromatizzata con fiori di gelsomino

La Verde 33 cl € 6,00

Blanche tipo belga con sentori agrumati. Colore giallo paglierino leggermente torbido, la schiuma è cremosa e abbondante

La Viola 33 cl € 6,00

Stout scura doppio malto. Colore marrone con riflessi mogano, note di caffè, leggera liquirizia e cioccolato

Vini rossi

Amarone DOCG – Monte Cillario per La Prosciutteria (VR) € 36,00

Derivante dalle migliori uve raccolte, dopo un appassimento di 100–120 giorni. Alla vista di colore rosso intenso, con riflessi granati. dal gusto pienamente fruttato, rotondo, morbido e caldo

Barolo Perno - Cascina Monastero (CN) € 39,00

da uve 100% Nebbiolo ubicate in Perno. Al naso si presenta avvolgente con sentori di rosa, lampone, sottobosco. In bocca è pieno, con un tannino molto fitto e mordente, ma non aggressivo

Bolgheri Rosso – Ferrari Iris (LI) € 25,00

Vino prodotto con uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot.

Brunello di Montalcino DOCG – Az. Tornesi/ Ricci (SI) € 38,00

100% sangiovese. Affinamento 30 mesi in botti di rovere di Slavonia. Colore rosso Rubino, limpido. Profumo avvolgente. Sapore tannico e strutturato, morbido con carattere forte e deciso. 75 cl

Brunello di Montalcino – San Polo (SI) € 68,00

Sangiovese 100% Di colore rosso rubino intenso con riflessi granati, limpido e brillante. Al naso esprime i tipici aromi di violetta e piccoli frutti rossi.

Chianti Classico "Riserva" DOCG - Fattoria Di Felsina (SI) € 29,00

100% Sangiovese.

Chianti Classico Gallo Nero DOGC - Rinascentho (FI) € 21,00

Vino rosso Toscano da uve San Giovese in purezza affinato due anni 75 cl – Az. Rinascentho Firenze

<p>Chianti La Torre DOCG - Rencimentho (FI)</p> <p>Vino rosso della Tradizione Toscana da uve San Giovese e Canaiolo 75 cl – Az. Rencimentho Firenze</p>	€ 16,00
<p>Dandy - Rencimentho (FI) (Cabernet Sauvignon)</p> <p>Prodotto in Maremma nella zona di Suvereto con sole uve di cabernet sauvignon. 75cl</p>	€ 19,00
<p>Hebo - Cantina Petra (LI)</p> <p>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE Colore rubino, i profumi svelano freschi sentori di frutta e fiori. Al gusto il vino è strutturato ma fresco, sapido, di bello slancio</p>	€ 26,00
<p>L'insolente - Rencimentho (FI) (Syrah barricato)</p> <p>Vino rosso da uve Syrah affinato in barrique, profumato fruttato ed elegante 75 cl – Az. Rencimentho Firenze</p>	€ 20,00
<p>Morellino di Scansano "Riserva" - Castello di Poppiano, Guicciardini (GR)</p> <p>La Riserva matura due anni in barriques e botte. Vitigni: Sangiovese 85%, Alicante, Merlot, Cabernet 15%.</p>	€ 32,00
<p>Morellino di Scansano DOCG - Rencimentho (FI) (Sangiovese)</p> <p>Vino Rosso della Maremma toscana, morbido, profumato e persistente 75 cl – Az. Rencimentho Firenze</p>	€ 20,00
<p>Rosso di Montalcino DOCG - Az. Tornesi/ Ricci. Montalcino</p> <p>100% sangiovese grosso. Affinamento in legno di 6 mesi in botti di rovere. Colore Rubino intenso. Profumo fruttato, equilibrato. Sapore Armonico, equilibrato leggermente minerale. 75 cl</p>	€ 25,00
<p>Rosso di Montepulciano DOC - Cantina del Giusto (SI)</p> <p>90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero. Bouquet tipico di un vino giovane, composto da aromi di rosa, ciliegia e lampone. Sapore morbido e rotondo, gradevolmente sapido e tannico.. 75 cl</p>	€ 22,00
<p>Sciupafemmine - Rencimentho (FI) (colorino - Sangiovese)</p> <p>Prodotto con solo uve colorino con piccole percentuali di Sangiovese. Nasce un vino ricco e concentrato dal colore rosso violaceo cupo ed intenso.</p>	€ 19,00
<p>Syrah Toscana IGT - Castello di Poppiano (FI)</p> <p>Syrah 100% affinato per 12 mesi in barriques di rovere Francese (Allier) color porpora intenso brillante. Aromi speziati</p>	€ 27,00
<p>Valpolicella Ripasso DOC - Monte Cillario - per "La Prosciutteria" (VR)</p> <p>Corvina 70% e Rondinella 30%</p>	€ 25,00
<p>Vino Nobile di Montepulciano DOCG - Az. Del Giusto (SI)</p> <p>85% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 5% Mammolo. Maturazione 2 ANNI in botti di rovere di Slavonia. Bouquet persistente con note di mammola, prugna e spezie. Sapore rotondo e vellutato. 75 cl</p>	€ 29,00
<p>Vino Supertoscane - Rencimentho (FI) (Barrique)</p> <p>Vino rosso Toscano da Uve San Giovese, Merlot e Cabernet affinato in barrique 75 cl – Az. Rencimentho Firenze</p>	€ 19,00

Vini bianchi e rosé

<p>Bardolino Chiaretto Rosè DOC – Corte Giara - Allegrini (VR)</p> <p>corvina veronese 50%, rondinella 35%, molinara 15% Profumatissimo al naso, al palato è piacevolmente rinfrescante.</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Bolgheri Rosè DOC “Cassiopea” – Poggio al Tesoro, Allegrini (LI)</p> <p>Cassiopea è un rosato di carattere, in grado di esprimere complessità e piacevolezza. La fragranza che lo contraddistingue si integra molto bene con freschezza e bevibilità.</p>	<p>€ 25,00</p>
<p>Greco del Sannio DOC - Vigne di Malies (BN)</p> <p>Vino ottenuto con uve di Greco bianco dal colore giallo paglierino carico di intensi profumi fruttati e floreali, di buona struttura e complessità.</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Lugana DOC “Oasi Mantellina” – Allegrini (vr)</p> <p>Turbiana 96%, Cortese 4% Si presenta nel calice con veste paglierina leggera, con riflessi verdognoli. Al palato vino di grande finezza, ravvivato da una verve sapida e fresca</p>	<p>€ 22,00</p>
<p>Pinot Grigio DOC – De Lorenzi (PN)</p> <p>Vino dal colore giallo paglierino scarico nella vinificazione in bianco e dal profumo fruttato e fresco con sentore di mela verde. Al palato risulta gradevole.</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>Rosato IGP Salento – Az. De Falco (LE)</p> <p>Prodotto con uve negramaro e in piccola percentuale di malvasia nera. Colore brillante profumi fruttati bassa acidità, leggermente aromatico 75 cl</p>	<p>€ 16,00</p>
<p>Sauvignon Friuli - De Lorenzi (PN)</p> <p>Dal colore giallo paglierino e dal profumo fruttato con sentore dal sambuco alla salvia, dal peperone alla magnolia. Al palato sapido in bocca, ha lunga persistenza aromatica.</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Traminer Aromatico – Az. Grappolo D'Oro (UD)</p> <p>Vino aromatico con bouquet che ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio e la frutta matura. Vino impegnativo da abbinare ad antipasti elaborati, formaggi saporiti 75 cl</p>	<p>€ 23,00</p>
<p>Vermentino Toscana IGT – Az. Rinascento (FI)</p> <p>Colore paglierino brillante dall'olfatto immediato con timbro minerale, agrumato, buccia di limone, pesca bianca, fiori di tiglio. Al palato è evidente la nota sapida fresca.</p>	<p>€ 20,00</p>
<p>Vernaccia di San Gimignano – San Benedetto (SI)</p> <p>Di colore giallo paglierino, profumo fresco e fruttato con sentori di mela, albicocca e fiori d'acacia. Il sapore è armonico, sapido, con retrogusto lievemente amarognolo.</p>	<p>€ 19,00</p>
<p>“Biocòra” Lugana DOC – Cantine La Pergola (BS)</p> <p>Trebbiano di Lugana (Turbiana) 100% Si presenta giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo delicatamente floreale e erbaceo, fruttato con gradevoli note agrumate</p>	<p>€ 18,00</p>

“Stronzetta” Chardonnay – Az. Rinascento (FI)

€ 19,00

Vino bianco paglierino con riflessi dorati, elegante con tipici aromi varietali di mela ed ananas 75 cl

Vini bollicine

Franciacorta Alma Gran Cuvè – Bellavista (BS)

€ 39,00

Chardonnay 79%, pinot nero 20%, pinot bianco 1% paglierino con riflessi verdi, perlage fine e continuo. i profumi spaziano dalla frutta matura ai fiori freschi. In bocca è sapido

Franciacorta Brut DOCG –Az. Agricola Gabriella Bariselli (BS)

€ 30,00

100% CHARDONNAY. Fresco e fruttato con permanenza sui lieviti di 24 mesi con metodo Champenoise. Il Franciacorta è il Re degli spumanti italiani, le bollicine nazionali più apprezzate nel mondo. 75cl

Franciacorta Saten 30mesi sui lieviti - Bariselli (Bs)

€ 33,00

Chardonnay 100% Colore giallo tenue con riflessi verdognoli, profumo intenso e armonico, con note di frutta e agrumi freschi, Perlage fine e persistente.

Franciacorta Zero per “La Prosciutteria” – Gabriella Bariselli Società Agricola (BS)

€ 32,00

Ottenuto da sole uve Chardonnay degli appezzamenti più collinari. Ottimo equilibrio tra delicatezza e persistenza, colore dorato e perlage fine e persistente, affina sui lieviti per ben 40 mesi.

Lacrima di Morro Brut Rosé – Tenuta Mattei (AN)

€ 20,00

100% Lacrima di Morro d'Alba. Spumante rosato brut, dal colore rosa tenue ottenuto da uve di Lacrima di Morro d'Alba con metodo Charmat.

Pinot Nero Brut Rosè - Fattoria Di Felsina per La prosciutteria (Si)

€ 26,00

Colore ramato, perlage fine e persistente. Note che ricordano frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. Al palato è secco, fresco e armonico con finale di ribes, mandorle e frutti di bosco.

Prosecco DOC Millesimato Extra Dry - La Prosciutteria (FI)

€ 18,00

Prosecco DOC Treviso prodotto per i nostri locali in una elegante bottiglia con etichetta dorata 75 cl

Spumante Passerina Brut IGT - Santa Liberata (FM)

€ 22,00

100% Passerina. Colore giallo paglierino con sfumature tendenti al verdognolo. Perlage fine e persistente. Fruttato, con ricordo di fiori di glicine e mele. Acidulo e sapido, fresco.. 75 cl

“Centoventi” Spumante Metodo Classico – Cascina Longoria F.lli Toso (CN)

€ 28,00

Per celebrare i 120 anni dell'azienda nasce da metodo classico lo spumante “CENTOVENTI”, vino raffinato ed elegante, vivace e piacevole grazie alla sua nota frizzante.