



PROSIT

PROSCIUTTERIA ITALIANA

MENÙ SALUMERIA

SALUMI

COLD CUTS

PROSCIUTTO CRUDO

EURO
A PORZIONE

Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva 30 mesi	~	8,00 euro
Prosciutto crudo di Parma DOP classico	~	8,00 euro
Prosciutto crudo San Daniele DOP	~	8,00 euro
Prosciutto crudo dei Monti DOP dei Nebrodi 20/24 mesi	~	30,00 euro
Prosciutto crudo di Carpegna DOP Gran Riserva 20 mesi	~	8,00 euro
Prosciutto Toscano DOP classico	~	8,00 euro
Prosciutto di Parma Galloni 24 mesi Barrique	~	12,00 euro
Ca Lumaca Prosciutto Crudo di Mora Romagnola 40 mesi	~	30,00 euro

SALUMI

COLD CUTS

CULATELLO / SPECK

Culatello di Zibello DOP

EURO
A PORZIONE
~ 8,00
euro

Speck nazionale

~ 8,00
euro

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto Cotto San Giovanni

EURO
A PORZIONE
~ 8,00
euro

MORTADELLA

Mortadella Bologna Artigianale classica presidio slow food

EURO
A PORZIONE
~ 8,00
euro

Mortadella Bologna Artigianale con pistacchio

~ 8,00
euro

LARDO / PANCETTA / COPPA

Lardo Stagionato di Cusona

EURO
A PORZIONE
~ 8,00
euro

Pancetta Piacentina DOP

~ 8,00
euro

Coppa Piacentina DOP

~ 8,00
euro

SALUMI

COLD CUTS

SALAME

		EURO A PORZIONE
Salame Varzi DOP	~	8,00 euro
Salame Piacentino DOP	~	8,00 euro
Salame finocchiona IGP	~	8,00 euro
Pollio salame nostra produzione	~	8,00 euro

FESA DI TACCHINO

		EURO A PORZIONE
Fesa di tacchino arrosto	~	8,00 euro
Fesa di tacchino al miele	~	8,00 euro
Petto d'oca Nostrano	~	8,00 euro

BRESAOLA

		EURO A PORZIONE
Bresaola del Montegrappa	~	8,00 euro
Bresaola di Bufala	~	8,00 euro
Bresaola punta d'Anca	~	8,00 euro
Carpaccio 'Soprano di Bovino'	~	8,00 euro

FORMAGGI

CHEESES

		EURO A PORZIONE
Pecorino Pagliera	~	6,00 euro
Pecorino Peperoncino	~	6,00 euro
Pecorino Pistacchio	~	6,00 euro
Provolone Monaco DOP	~	10,00 euro
Schiena d'asino	~	6,00 euro
Testun al Barolo	~	6,00 euro
Zola Piccante	~	6,00 euro
Parmiggiano Reggiano 30 mesi	~	6,00 euro

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto di Parma DOP

Stagionatura: 30 mesi

Il prosciutto di Parma DOP è un prodotto di salumeria dalla forma tondeggiante che rappresenta un'eccellenza italiana. Una volta affettato, il prosciutto presenta un colore uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse. La dolcezza è la caratteristica del prosciutto di parma DOP. Dal sapore delicato, poco salato al palato, e dall'aroma fragrante.

Prosciutto Toscano DOP

Stagionatura: fino a 18 mesi

Le ragioni del gusto pieno e deciso, così differente rispetto ai prodotti del Nord, è da ricercare nella diversità del microclima. Compatto e dall'aspetto rustico, è ottenuto da cosce di maiale di dimensioni piccole. Il prosciutto toscano ha un colore rosso più o meno intenso, al taglio presenta poco grasso e ha un buon profumo aromatico. Il segreto della bontà di questo prosciutto risiede sicuramente nella diversità del microclima, dolce senza eccessivi sbalzi di temperatura, e, quindi, nella stagionatura, che può arrivare anche a 18 mesi, conferendo al prosciutto un gusto maggiormente pieno e persistente. Altro aspetto importantissimo, che lo distingue nel sapore, è la giusta distribuzione di grasso, un ridotto contenuto di acqua e la scelta di sole carni mature. Si dice che un prosciutto così saporito sembra fatto apposta per essere mangiato con pane "sciocco", cioè insipido, tipico della Toscana.

Prosciutto di Carpegna DOP

Stagionatura: fino a 20 mesi

Il prosciutto di Carpegna è un prodotto tipico della provincia di Pesaro e Urbino. La quasi totale assenza di insediamenti industriali fa sì che questa zona sia propizia all'allevamento di suini pesanti sani e naturalmente biologici.

Prosciutto dei Monti Nebrodi

Stagionatura: da 20/24 mesi

Cosci di suini di razza nera locale o “perugina” allevati bradi con ghiande e bacche di faggio, nei boschi dei Monti Nebrodi. Con caratteristica forma a chitarra, dal gusto deciso. Alcuni disossano il prosciutto e al posto dell’osso mettono un pezzo di carne. Il coscio viene salato una prima volta per alcuni giorni, asciugato e messo successivamente in una madia di legno, sotto sale e aromi vari per 20-40 giorni. Durante questo periodo viene girato spesso. Viene poi coperto con pepe nero macinato fine, pepe rosso, origano, aglio e messo ad asciugare. La stagionatura avviene in un locale con tetto di tegole.

Prosciutto di San Daniele DOP

Stagionatura: almeno 16 mesi

Un prosciutto riconoscibile per la caratteristica forma a chitarra, la presenza dello zampino e il marchio del Consorzio. Qui il saper fare il prosciutto si tramanda da secoli, e le cosce fresche vengono lavorate ricreando il ritmo naturale delle stagioni, con l’utilizzo del sale marino, senza l’aggiunta di additivi o conservanti e la fetta è dolce e scioglievole. Il prosciutto San Daniele si ottiene dalla stagionatura di cosce fresche di suini italiani. I maiali provengono solo da allevamenti situati in dieci regioni del Centro – Nord (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Marche, Umbria, Abruzzo, Lazio) certificati e autorizzati dall’istituto di Controllo.

Prosciutto Crudo Galloni Affinato in Barrique

Stagionatura: almeno 24 mesi

Questo prosciutto è il risultato della curiosità e del genio italiano. Il prosciutto viene inserito in botte al diciottesimo mese di stagionatura e vi resta per almeno altri quattro mesi. Le botti sono quelle in cui era contenuto il vino e il graduale affinamento in questa particolare camera ricca di lieviti aromatici ne completa la stagionatura. Un’esperienza gustativa unica nel suo genere, un prosciutto ricco nei profumi, i lieviti del vino presenti nelle doghe regalano una quota olfattiva di frutta secca, fiori e note delicatamente speziate. Gusto ampio e generoso, rotondo e aggraziato, il sale è ben gestito.

Prosisorrento.it

