

Vivi l'esperienza Prosit
anche a casa tua.

SCARICA LA NOSTRA APP,
ORDINA E RITIRA
DAL MENU FOOD&WINE



PROSIT

PROSCIUTTERIA ITALIANA



MENU





TAGLIERI



COLD CUBS BOARDS

Tagliere salumi e formaggi misti (per due persone) ~ 24,00_{euro}
Allergeni: latte, glutine, frutta a guscio

Selezione formaggi ~ 10,00_{euro}
Allergeni: latte, glutine, frutta a guscio

Prosciutto di Kobe ~ 40,00_{euro}

Jamon Iberico ~ 18,00_{euro}

Tagliere DOP (per 2 persone) ~ 25,00_{euro}

Crudo dei Nebrodi DOP ~ 16,00_{euro}

Coperto 2,50€





ANTIPASTI



HORS D'OEUVRES

Pinsa zucca e nduja ~ 12,00_{euro}
Allergeni: glutine

Pinsa peperoncini verdi , pancetta e salsa mozzarella ~ 12,00_{euro}
Allergeni: glutine, latte

Pinsa Caprese ~ 12,00_{euro}
pomodori cuore di bue e mozzarella di bufala
Allergeni: glutine, latte

Pinsa prosciutto crudo, ~ 12,00_{euro}
rucola pomodorini e scaglie
Allergeni: glutine, latte

Pinsa zucchine grigliate e pancetta ~ 12,00_{euro}
Allergeni: glutine, latte

Pinsa salsiccia, provola e melanzane a funghetto ~ 12,00_{euro}
Allergeni: glutine, latte

Pinsa con mortadella, granella di pistacchio e stracciata ~ 12,00_{euro}
Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio

Coperto 2,50€





ANTIPASTI



HORS D'OEUVRES

LE NOSTRE FOCACCE

Focaccia mortadella, pistacchio ,stracciata (per 2 persone)

Allergeni: Glutine, pistacchio, latte frutta a guscio

~ 15,00
euro

Focaccia crema di patate al forno, salsiccia (per 2 persone)

Allergeni: Glutine, solfiti, frutta a guscio

~ 15,00
euro

Focaccia melanzane a funghetto, prosciutto crudo, salsa mozzarella
(per 2 persone)

Allergeni: Glutine, frutta a guscio, latte

~ 15,00
euro

Focaccia speck , gorgonzola , pesto di noci (per 2 persone)

Allergeni: Glutine, latte , frutta a guscio

~ 15,00
euro

Coperto 2,50€





ANTIPASTI



HORS D'OEUVRES

La Parmigiana di melanzane
Allergeni: glutine, latte ~ 9,00_{euro}

Fritto misto
Allergeni: glutine, frutta a guscio, uova, latte ~ 9,00_{euro}

Cheesecake salata con tartare di manzo ,
mousse al pecorino e crumble di pancetta
Allergeni: 1, 7 ~ 18,00_{euro}

Carpaccio di manzo salsa di uova e maio di prezzemolo
Allergeni: uova, frutta a guscio ~ 16,00_{euro}

Angioletti fritti
da accompagnare ai nostri salumi
Allergeni: glutine ~ 5,00_{euro}

Tartare di manzo fichi e pecorino
Allergeni: latte ~ 18,00_{euro}

Coperto 2,50€





PRIMI PIATTI



FIRST COURSE

Pasta e patate con provola (doppia cottura) Allergeni 1,7,9	~ 15,00 _{euro}
Gnocchi ripieni di zucca con porcini e salsa caprino Allergeni 1,7	~ 16,00 _{euro}
Raviolo con crema di melanzane, acqua di provola e crudo Allergeni: glutine, uova, latte	~ 15,00 _{euro}
Tortello ripieno di stracotto di vitello in salsa di aglianico e ricotta Allergeni 1,3,7,9,12	~ 15,00 _{euro}
Lasagna di pasta al basilico e bolognese Allergeni: glutine, uova, latte	~ 15,00 _{euro}
Risotto carciofi e speck con salsa di gorgonzola dolce Allergeni 7,9	~ 15,00 _{euro}
Ziti spezzati alla genovese con caciotta sorrentina Allergeni 1,7,12	~ 15,00 _{euro}

Coperto 2,50€





CARNI



MEAT

Cotoletta del Presidente (per 2 persone) Orecchio di elefante di vitella con verdure di stagione e salsa olandese (peso minimo 550 gr) Allergeni: glutine, latte, uova	~ 37,00 _{euro}
T-Bone steak con contorno	~ 22,00 _{euro}
Bun con Scottona di Angus Summer Edition: con pomodori Sorrento e provola Allergeni: glutine, latte, uova	~ 14,00 _{euro}
Filetto alla Wellington (per 2 persone) con contorno di verdure e crocchè Allergeni: glutine, uova, latte, frutta a guscio, sedano, senape	~ 60,00 _{euro}
Galletto arrosto con jus al marsala e verdure Allergeni: sedano	~ 15,00 _{euro}
Il filetto di manzo Allergeni: sedano, frutta a guscio	~ 25,00 _{euro}
Tomahawk di Scottona Angus	~ 5,50 _{euro all'etto}
Spezzatino di vitello patate e piselli Allergeni: sedano	~ 15,00 _{euro}
Tagliata di Angus	~ 20,00 _{euro}

Coperto 2,50€





CONTORNI

SIDE DISHES

Patate fritte Allergeni : arachidi	~	5,00 euro
Patate al forno	~	5,00 euro
Insalatina di campo	~	5,00 euro
Friarielli napoletani (aglio, olio e peperoncino)	~	6,00 euro
Scarola stufata (con capperi e olive)	~	6,00 euro

Coperto 2,50€





DOLCI



DESSERTS

Crème brûlée ~ 6,00
Allergeni : glutine, uova euro

Delizia al limone ~ 6,00
Allergeni : glutine, latte, uova euro

Cheesecake ~ 6,00
Allergeni : glutine, latte, uova, frutta a guscio euro

Caprese con crema all'arancia , salsa caramello al whisky ~ 6,00
Allergeni : glutine, uova, latte euro

Zuppa inglese ~ 6,00
Allergeni: glutine, latte, uova euro

Semifreddo al caffè, salsa al cioccolato e mousse al latte ~ 6,00
Allergeni: glutine, latte ,uova ,frutta a guscio euro

Coperto 2,50€





ALLERGENI



1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- b) maltodestrine a base di grano ;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati

alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di

acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.



ALLERGENS



1. Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except

- a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
- b) wheat-based maltodextrins (1);
- c) barley-based glucose syrups;
- d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:

- a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
- b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:

- a) fully refined soybean oil and fat (1);
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha

tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopheryl succinate from soybean sources;

c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol

esters from soybean sources;

d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin

b) lactitol.

8. Nuts, namely, almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts

(Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts

(Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoensis (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), Macadamia or Queensland Nut (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty. The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk . However, it should be pointed out that , in some cases , due to objective needs , the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils ; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.

prositosorrento.it



Aperti dal lunedì al venerdì dalle 15 alle 23.30

Sabato e Domenica dalle 11 alle 23.30

Giovedì chiusi