

A close-up photograph of a glass filled with a vibrant red aperitif. The drink is garnished with several ice cubes, a sprig of fresh rosemary, and a slice of blood orange. The glass is set on a dark, textured surface, surrounded by various ingredients: a metal cocktail shaker, a lemon wedge, and more blood orange slices. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the glass, the freshness of the ingredients, and the rich color of the drink.

PROSCIUTTERIA
TRASCINELLI
FOOD SHOP

A P E R I T I V I

T A G L I E R I

GRANDI CRUDI 🌾 🍷 🍴

prosciutto crudo di Parma 30 mesi, culatta,
culatello di Zibello,
crostini caldi, burro artigianale, giardiniera

PARMA DOC 🌾

prosciutto crudo di Parma 30 mesi,
parmigiano reggiano DOP,
giardiniera, pane, focaccia

TUTTO EMILIA 🌾 🍷 🍴

prosciutto crudo di Parma 30 mesi, coppa stagionata,
pancetta dolce piacentina,
salame di Felino, mortadella di Bologna, giardiniera,
pane, focaccia

APPETITOSO 🌾 🍷

gorgonzola artigianale DOP, pancetta piacentina,
pane, focaccia

LEGGERO 🌾 🍷

bresaola di Black Angus, rucola,
scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, pane, focaccia

FRESCO 🌾

cascata di prosciutto di Parma 30 mesi,
barchette di melone, pane, focaccia

GOLOSONE 🌾 🍷

mortadella di Bologna, gorgonzola artigianale DOP,
carciofini sott'olio, pane, focaccia

PRIMAVERA 🌾 🍷

prosciutto di Parma 30 mesi, burrata/stracciatella,
insalatina mista di stagione, pomodorini, pane, focaccia

SAPORITO 🌾 🍷

speck dell'Alto Adige, speck cotto, stracciatella,
pane, focaccia

SFIZIOSO 🌾 🍷

culatello di Zibello, crostini caldi, burro artigianale

PICCOLO DI CASA 🌾 🍷

prosciutto di Parma 30 mesi, giardiniera, pane, focaccia

TENERO COTTO 🌾

prosciutto cotto alta qualità, pane, focaccia

FANTASIA DI FORMAGGI 🌾 🍷

gorgonzola DOP, stracciatella, pecorino,
parmigiano reggiano DOP,
"formaggio del giorno", miele, composte di frutta,
pane, focaccia

DOLCI & FRUTTA

CREMA DI MASCARPONE 🍷 🍴

con scaglie di cioccolato in coppetta

CHEESE CAKE LEGGERA 🍷

alle fragole in coppetta

SBRISOLONA 🌾 🍷 🍴 🍴

ANANAS

al naturale

INSALATINA DI FRAGOLE

con zucchero, limone

SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA

con fragole, melone, ananas, kiwi

CALICI

CHAMPAGNE

TRENTO DOC

FRANCIACORTA

SPUMANTE

ROSSO FERMO

BIANCO FERMO

PROSECCO

VINI DEL TERRITORIO

MY GIN TONIC

SCEGLI QUI DI SEGUITO IL GIN E L'ACQUA TONICA CHE PREFERISCI E REALIZZA IL GIN TONIC PERFETTO

GIN THE LONDON N. 1

gin super premium, distillato in piccoli lotti a Londra, il suo colore azzurro è dovuto alla Gardenia infusa dopo la distillazione, ideale per realizzare il Classico Gin Tonic.

BOTANICHE PRINCIPALI: GINEPRO, ARANCIA, BERGAMOTTO, LIMONE, CANNELLA, LIQUIRIZIA, MANDORLE.

GIN DEL PROFESSORE À LA MADAME

gin made in Italy, insolito, sorprendente per freschezza ed intensità, elegante e femminile.

BOTANICHE PRINCIPALI: GINEPRO, LIMONE, TANACETO, ZEDOARIA, CANNELLA E CASSIA.

GIN DEL PROFESSORE MONSIEUR

gin made in Italy, trasmette al cocktail un gusto secco, maschile, predomina l'intensità del Ginepro.

BOTANICHE PRINCIPALI: GINEPRO, ANGELICA, CAMOMILLA, LAVANDA, ARANCIO, ROSA, ZEDOARIA.

BROOKLYN GIN

gin made in USA, realizzato nella WVV Distillery, la prima autorizzata dopo il periodo del proibizionismo.

Pulito e bilanciato con fresche note di frutta, forte base di ginepro, finale secco.

BOTANICHE PRINCIPALI: GINEPRO, LAVANDA, CACAO, CORIANDOLO E RADICE DI ANGELICA.

GIN PORTOBELLO ROAD

gin made in London, ideale per la realizzazione di un ottimo Martini, altrettanto per la preparazione di un accattivante Negroni.

BOTANICHE PRINCIPALI: GINEPRO, LIMONE, ARANCIA, CORIANDOLO, GIAGGIOLO, ANGELICA, CASSIA, LIQUIRIZIA E NOCE MOSCATA.

GIN HENDRICK'S

gin scozzese prodotto nella regione dell'Ayrshire dalla William Grant & Sons a partire dal 2000, rinfrescante, dal carattere forte e dall'aroma floreale.

BOTANICHE PRINCIPALI: ACHILLEA, CORIANDOLO, GINEPRO, SEMI DI CUMINO, SCORZA DI LIMONE, RADICE DI ANGELICA E DI IRIS, CETRIOLO

INDI TONIC WATER

prodotta in modo artigianale in Spagna, lasciando macerare gli ingredienti in alcool e acqua per poi essere distillati e mescolati con oli essenziali, zucchero di canna, succhi di frutta e acqua purificata

FEVER TREE TONIC WATER

prodotta in modo semi artigianale con acqua di fonte gassata zucchero, aromi e coloranti naturali incluso il chinino ed estratto di corteccia di angostura

COCKTAIL

MOSCOW MULE

vodka Three Sixty, Indi ginger beer, lime

AMERICANO

bitter del Professore, vermouth del Professore, Indi tonic water

COCA E ABUELO

rum Abuelo Anejo, Indi cola, lime

CUBA LIBRE

rum Abuelo Anejo, Indi cola, lime, zucchero di canna

MOJITO

rum bianco, zucchero di canna, succo di lime, foglie di menta, soda

IL NEGRONI

gin Portobello Road, bitter del Professore, vermouth del Professore, arancia

SPRITZ DEL PROFESSORE

apertivo del Professore, prosecco, soda, arancia

CAMPARI SPRITZ

campari, prosecco, soda, arancia

APEROL SPRITZ

aperol, prosecco, soda, arancia

ANALCOLICO

alla frutta

B I R R E

Turris

PRIMO TAGLIO

KOLSCH - 4,9 % - 50cl - ideale come aperitivo
birra agricola color giallo paglierino,
fresca e dissetante dai profumi erbacei

MAGGESE

AMERICAN PALE ALE - 5,4% - 50cl
ideale con salumi e formaggi
birra agricola dal colore dorato carico,
realizzata con varietà di luppoli americani,
dal profumo di agrumi e frutta tropicale

ZOLLA

BELGIAN IPA - 6,0 % - 50cl - ideale con piatti strutturati
birra agricola ambrata amara dal caratteristico aroma di
lievito belga e dai profumi fruttati, speziati e resinosi

PAGLIA

BLANCHE - 5,2% - 50cl - ideale fuori pasto
birra agricola chiara, fresca, dissetante grazie
alla speziatura leggera e dal contenuto amaro

PONTE DI FERRO

BROWN PORTER - 5,3% - 50cl
ideale con piatti affumicati
birra agricola color bruno dai classici sentori di caffè,
liquirizia e cioccolato

REGINA DEL BOSCO

ALE CON CASTAGNE - 5,8% - 50cl
ideale come aperitivo e con piatti leggeri
birra agricola giallo opalescente, con castagne,
dalle caratteristiche note affumicate

FRESH HOP IPA

HARVEST IPA - 5,2% - 50cl
ipa stagionale con abbondante luppolo fresco raccolto a
mano e brassato entro 24 ore

MEZZADRA

SAISON - 7,3% - 50cl - ideale per ogni pasto,
con i dolci e con la frutta secca
birra agricola giallo carico opalescente, intensa ed
avvolgente grazie al lievito e ai 5 cereali,
balsamica e rinfrescante

Zucker

LUPPOLI PARLANTI

INDIAN PALE ALE - 5,6 % - 33cl - ideale con piatti strutturati
birra dal colore ambrato, limpida con schiuma compatta marrone chiaro, dal profumo agrumato dei luppoli e dei malti

UOMO AL CENTRO

SAISON - 7% - 33cl - ideale con salumi e formaggi
birra color giallo arancio opalescente con schiuma bianca a grana media dal profumo floreale e speziato

RIVINCITA

ROGGEN - 5,0 % - 33cl - ideale con piatti leggeri e formaggi
birra colore giallo carico con lievi sedimenti di lievito sul fondo,
opalescente dalla schiuma bianca compatta e dal profumo di banana e chiodi di garofano

GALLINE IN CORRIERA

BELGIAN ALE - 4,2% - 33cl - ideale con piatti leggeri
birra colore giallo paglierino e con schiuma bianca e compatta, dal profumo di frutta estiva

B I R R E

32

CURMI

5,8 % - 75cl - ideale con piatti leggeri e formaggi
birra bianca rinfrescante, gradevolmente acidula e poco gassata,
prodotta con farro non maltato unito al malto d'orzo, speziata con coriandolo e scorza di arancia

AUDACE

8,4% - 75cl - ideale con salumi e formaggi
birra chiara, forte, speziata con scorza di arancia, dai toni agrumati e di frutta sciroppata

OPPALE

5,5 % - 75cl - ideale con salumi e formaggi
birra chiara, frutto del sapiente connubio tra differenti tipologie di luppolo,
attentamente combinate al malto caramello

TRE+DUE

3,2% - 75cl - ideale con piatti leggeri e formaggi
birra leggera e dissetante con speziatura e luppolatura abbondanti,
dal profumo intenso e rinfrescante di rosa, che lascia una decisa persistenza di amaro in bocca

ADMIRAL

6,3% - 75cl - ideale con la carne
birra corposa color rubino, unisce toni caramellati e tostati con un leggero amaro

ATRA

7,3% - 75cl - ideale con la carne
birra scura color tonaca di frate dalle marcate note di caffè, caramello, cioccolato e carruba

NEBRA

8% - 75cl - ideale anche come aperitivo
birra ambrata dagli aromi floreali di sambuco, morbidi e dolci e dal sentore di pepe e caramello

e anche...

CORONA 4,5% - 33cl

ICNUSA 4,9% - 33cl

MENABREA 5,2% - 33cl

PROSCIUTTERIA
TRASCINELLI
FOOD SHOP

Via Traversetolo 13bis
Basilicanova
tel. +39 391 1880054
info@prosciutteriatrascinelli.it
prosciutteriatrascinelli.it

seguici su

