

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 slices of blood orange and lemon. The glass is set on a dark, textured surface, surrounded by various ingredients like more blood orange slices, a lemon wedge, and a metal cocktail shaker in the background. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the fruit and the bubbles in 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, verdure sott'olio

PARMA DOC 🌾 🍷 🍴

prosciutto crudo di Parma 30 mesi, parmigiano reggiano DOP, verdure sott'olio, pane, focaccia

TUTTO EMILIA 🌾 🍷 🍴

prosciutto crudo di Parma 30 mesi, coppa stagionata, pancetta dolce stagionata, salame Felino, mortadella "La Dotta", verdure sott'olio, pane, focaccia

APPETITOSO 🌾 🍷

gorgonzola artigianale DOP, pancetta dolce stagionata, polenta frita

SAPORI DELLA BASSA 🌾

spalla cotta, mostarda di frutta, cipolline in agrodolce, pane, focaccia

MONTANARO VERO 🌾 🍷

bresaola di Black Angus, rucola, scaglie di parmigiano reggiano DOP, pane, focaccia

GOLOSONE 🌾 🍷 🍴

mortadella "La Dotta", gorgonzola artigianale DOP, verdure sott'olio, pane, focaccia

BUON CONSIGLIO 🌾 🍷

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

SAPORITO 🌾 🍷

speck dell'Alto Adige, speck cotto, pecorino semi stagionato, pane, focaccia

SFIZIOSO 🌾 🍷

culatello di Zibello, crostini caldi, burro artigianale

PICCOLO DI CASA 🌾 🍷

prosciutto di Parma 30 mesi, verdure sott'olio, pane, focaccia

TENERO COTTO 🌾

prosciutto cotto alta qualità, pane, focaccia

FANTASIA DI FORMAGGI 🌾 🍷

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

GOURMET DEGUSTAZIONE 🌾 🍷 🍴

selezione di prodotti proposti dalla casa

POLENTINE FRITTE DI ACCOMPAGNAMENTO 🌾

DOLCI & FRUTTA

CREMA DI MASCARPONE ⓘ ⓘ

con scaglie di cioccolato in coppetta

STRUDEL DI MELE ⓘ ⓘ

con gelato alla crema

SBRISOLONA ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

TORTE DELLA CREDENZA ⓘ ⓘ ⓘ ⓘ

COPPETTA DI GELATO ALLA CREMA ⓘ ⓘ

ANANAS

al naturale

CALICI

CHAMPAGNE

TRENTO DOC

FRANCIACORTA

SPUMANTE

AMARONE

ROSSO FERMO

BIANCO FERMO

PROSECCO

VINI DEL TERRITORIO

MY GIN TONIC

BROOKLYN GIN

gin made in USA, 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 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.

AQVA DI GIN FLOREALE

gin made in Italy dal sapore fresco con un dolce finale mieloso.

BOTANICHE PRINCIPALI: LAVANDA, BOCCIOLO DI ROSA E FIORDALISO.

GIN SELVAGGIO MACCHIA

gin made in Italy che nasce dalla distillazione di bacche di ginepro, dall'aspetto limpido con aromi resinosi e floreali.

BOTANICHE PRINCIPALI: FOGLIE DI MIRTO E ORIGANO SELVATICO.

GIN THE LONDON N. 1

gin inglese super premium, distillato in piccoli lotti a Londra, il suo colore azzurro è dovuto alla Gardenia.

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

GENEROUS GIN PURPLE

gin francese dal sapore ruvido ma fresco, aromatizzato al pompelmo rosa, il primo a contenere i polifenoli del vino, sani antiossidanti.

BOTANICHE PRINCIPALI: GINEPRO, POMPELMO ROSA, PEPE TIMUT, POLIFENOLI D'UVA

GIN HENDRICK'S

gin scozzese rinfrescante, dal carattere forte e dall'aroma floreale.

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

WINT & LILA GIN

gin spagnolo leggero ma complesso, dal sapore morbido e rinfrescante con accenti di agrumi e menta.

BOTANICHE PRINCIPALI: AGINEPRO, CORIANDOLO, ANGELICA, CANNELLA, ARANCIA, LIMONE, LIME, MENTA, FIORI D'ARANCIO.

GIN PORTOBELLO ROAD

gin made in London, ideale per la realizzazione di cocktail.

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

C O C K T A I L

My spritz

SPRITZ DEL PROFESSORE

aperitivo del Professore, spumante, soda

LAMBRO SPRITZ

vermouth artigianale, lambrusco, soda

PASSION FRUIT SPRITZ

aperol, frutto della passione, spumante, soda

CAMPARI SPRITZ

campari, spumante, soda

APEROL SPRITZ

aperol, spumante, soda

HUGO SPRITZ

sciropo di fiori di sambuco, spumante, lime, menta

I pestati

MOJITO

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

CUBA LIBRE

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

PESTATO CON FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

vodka / rum bianco / cachaça abbinati a frutta fresca di stagione

ANALCOLICO DELLA PROSCIUTTERIA

con frutta fresca di stagione

Gli intramontabili

MOSCOW MULE

vodka Three Sixty, ginger beer, succo di lime

AMERICANO

bitter Campari, vermouth Martini rosso, tonic water

AMERICANO DEL PROFESSORE

bitter del Professore, vermouth del Professore,
tonic water

COCA E ABUELO

rum Abuelo Anejo, cola, succo di lime

IL NEGRONI

bitter Campari, vermouth Martini rosso, gin italiano

IL NEGRONI DEL PROFESSORE

bitter del Professore, vermouth del Professore,
gin Portobello Road

IL NEGRONI BIANCO

vermouth artigianale bianco, Martini extra dry, gin italiano

MILANO TORINO

Punt e Mes, vermouth Martini rosso, soda

B I R R E

32

AMBITA

4,5 % - 75cl - ideale con piatti freschi e mediterranei
birra chiara mono luppolo di alta fermentazione,
non pastorizzata e rifermentata in bottiglia,
con note erbacee accompagnate da agrumato e miele

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, 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

Baladin

ISAAC

5 % - 75cl - ideale con pesce, carni bianche, formaggi
blanche di color giallo paglierino, piacevoli note agrumate
e una delicata speziatura

NORA

6,8 % - 75cl - ideale con pesce, carni bianche,
formaggi stagionati, dolci secchi
ambrata piacevole bouquet di note fruttate, resinose e
legnose, oltre a una nota di incenso

WAYAN

5,8 % - 75cl - ideale con pesce e carni speziate, formaggi
colore giallo carico profumi molto complessi, ricordano
campi in fiore, imo e rosmarino

MAMA KRIEK

5,8 % - 75cl - ideale con aperitivi, formaggi erborinati,
dolci alla crema e frutta
rosso rubino con toni ambrati con profumi di amarena e
ciliegia che sfumano quasi nel vinoso

ROCK' N' ROLL

7,5 % - 75cl - ideale con carni saporite e alla griglia,
salumi, fritti leggeri e formaggi mediamente stagionati
color giallo carico con una lieve velatura omogenea.
Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera
speziatura

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

e anche...

CORONA 4,5% - 33cl

ICNUSA 4,9% - 33cl

MENABREA 5,2% - 33cl

CERES 7,7% - 33cl

PROSCIUTTERIA
TRASCINELLI
FOOD SHOP

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

seguici su

