



### POLENTA WITH...



- ragout	11,50
- mushrooms	11,50
- gorgonzola PDO	11,50
- pork cheeks stewed in Lambrusco wine	16,00
- stewed beef	15,00

### PANINI CALDI (Hot sandwiches) 8,50 €

Parmigiano prosciutto di Parma PDO 24 months, cheese, parmesan sauce

Bolognese mortadella PDO, gorgonzola PDO

Roastbeef roastbeef, rocket, parmesan sauce and flakes

San Secondo spalla di San Secondo, caciotta cheese, artichokes sauce

Mariolino mariola, shallot sauce, rocket

### PANFOCACCIA

"Il Duca" 14,00

with 24-month PDO Parma ham, Caciotta from the Parma hills.

Parmesan PDO 24 months

"La Principessa" 14,00

with Mortadella di Bologna PGI, Gorgonzola PDO and walnuts

"Il Contadino" 8,00

with oil and rosmery



### DESSERTS

Doppietta del goloso <i>torta sbrisolona and chocolate salami with whipped cream</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>dried crumble of almonds and nuts served with zabaione cream</i>	6,50
Home made Tiramisù	6,50
Panna cotta <i>Served plain or with your choice of 3 toppings: with mixed berries sauce, chocolate, zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Chocolate salami with whipped cream</i>	5,50
Tart pie with whipped cream	5,50



menu in other languages

[salsamenteriadiparma.com](http://salsamenteriadiparma.com)

Allergens list available (reg. CE N.1169/2011)

MENU'



### SALSINE PARMIGIANE (Home made sauces)

Parmesan sauce, Artichokes sauce, Sweet pepper sauce, Parsley and anchovies sauce, Scallion sauce, Mixed vegetable sauce

Bread and sauce at choice (cover charge) € 2,00



### SALUMI (cured meats)

	Big platter	Medium platter	Little platter	Degustation or sandwich
Prosciutto di Parma PDO 24 months	25,00	17,50	11,00	7,00
Culatella di Canossa 16 months	30,50	22,00	12,50	8,00
Fiocchetto	25,50	18,00	11,00	7,00
Salame di Felino PGI	22,00	16,50	9,50	6,50
Spalla di San Secondo	22,00	16,50	9,50	6,50
Salame strolghino	21,00	15,50	9,00	6,00
Coppa di Parma PGI	19,50	14,00	8,50	6,00
Pancetta	17,50	12,00	7,50	5,50
Mortadella di Bologna PDO	17,50	12,00	7,50	5,50

### OUR SPECIALITIES

	Big	Medium
<b>Culatello</b> <i>Culatello di Zibello PDO 18 months, butter curls</i>	43,50	30,00
<b>Il Trionfo</b> <i>full choice of 9 salumi cuts</i>	27,00	19,00
<b>Il Poker</b> <i>culatello di Zibello 18 months PDO, culatella, fiocchetto, strolghino</i>	34,50	24,00
<b>Doppietta classica</b> <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, salame Felino PGI</i>	24,00	17,50
<b>Tripletta rustica</b> <i>spalla di San Secondo, mortadella PDO, pancetta</i>	18,50	14,50



### PIATTI FREDDI (Cold dishes)

Il Classico della Salsamenteria <i>Prosciutto di Parma PDO 24 months, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna PDO, Salame di Felino PGI, Parmigiano PDO 24 months, Pecorino toscano PDO, Caciotta dei Colli di Parma</i>	18,50
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, burrata, cherry tomatoes, rocket</i>	14,50
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, rocket</i>	11,00
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, parmesan cheese, rocket, pepper, oil</i>	11,00
Caprese classica <i>with mozzarella di bufala, with tomatoes and rocket</i>	10,50
Caprese di burrata <i>Burrata with 200gr buffalo milk., cherry tomatoes, rocket</i>	10,50

### FORMAGGI (cheeses)

	Platter
Parmigiano PDO 24 months <i>with balsamic cream</i>	7,50
Gorgonzola PDO <i>with walnuts</i>	7,00
Caciotta dei colli di Parma <i>with clementine sauce</i>	6,00
Pecorino toscano PDO <i>with figs sauce</i>	6,00
Mozzarella di bufala PDO <i>with rocket</i>	6,00

### SFIZI (appetizers)

Bruschetta prosciutto PDO e caciotta	6,00
Bruschetta cherry tomatoes and pesto	6,00
Bruschetta spicy anchovies and butter	7,50
Polenta frita, gorgonzola PDO e pancetta	8,50
Polenta frita with mariola	7,50
Polenta frita with gorgonzola PDO	6,50
Cup of fried polenta	4,50
Grilled onions	4,50
Home made Giardiniera	4,50

### MIXED CHEESES

<b>Gran piatto Reale</b> <i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola, and caciotta with assorted sauces and walnuts</i>	27,50
<b>Gran piatto del Casaro</b> <i>parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola and caciotta with assorted sauces and walnuts</i>	19,00
<b>Tripletta del Casaro</b> <i>parmigiano, caciotta and gorgonzola, with assorted sauces and walnuts</i>	12,00

### PRIMI (Single courses)

Anolini di Zibello <i>stuffed pasta parcels with culatello sauce, cream</i>	11,00
Anolini in brodo <i>stuffed pasta parcels in broth</i>	11,00
Tortelli d'erbetta <i>ricotta cheese and spinach ravioli, with butter and parmigiano PDO</i>	11,00
Tortelli di zucca <i>pumpkin ravioli, with butter and parmigiano PDO</i>	11,00
Tortelli al tartufo <i>truffle ravioli, with butter and parmigiano PDO</i>	12,00
Lasagne all'emiliana <i>traditional lasagne with beef and pork ragu and béchamel sauce</i>	11,50
Gnocchi di patate <i>potato dumplings served with 4 sauces of your choice: Culatello stew with cream; Pesto; Tomato sauce; gorgonzola sauce</i>	10,50
Tagliatelle <i>with Chianina sauce</i>	13,50
Tagliatelle <i>tomato sauce</i>	11,00
Black Cabbage and Cannellini Bean Soup	9,00

### MIXED PLATTERS

Tripletta parmigiana <i>erbetta ravioli, pumpkin ravioli with butter and parmigiano PDO, anolini di Zibello</i>	16,00
Tripletta di tortelli <i>erbetta ravioli, pumpkin ravioli, truffle ravioli with butter and parmigiano PDO</i>	15,00
Doppietta di tortelli <i>erbetta ravioli, pumpkin ravioli with butter and parmigiano PDO</i>	14,00

### SECONDI (Main courses)

Stinco con patate al forno <i>Shank with baked potatoes</i>	19,00
Guancialini di maiale <i>pork cheeks stewed in Lambrusco wine with fried polenta</i>	16,00
Stracotto di manzo e purè <i>Overcooked beef and mashed potatoes</i>	14,00
Arrostito di maiale con cipolline <i>roast pork with grilled onions in oil</i>	11,00
Suprema di pollo <i>Chicken fillet with peperonata</i>	15,50
Salsiccia di strolghino con peperonata <i>sausage with peperonata</i>	12,50
Carpaccio di roastbeef <i>with warm mustard sauces with mashed potatoes or padellata di verdure</i>	12,50
Parmigiana di melanzane <i>eggplant parmesan-style</i>	11,00
Mariola con pure' <i>(cotechino from the lower Parma area) with mashed potatoes</i>	10,50
Trippa alla bussetana con fagioli <i>Bussetana tripe with beans</i>	10,50

### MIXED PLATTERS

Porcellata <i>pork cheeks with lambrusco, mariola and mashed potatoes</i>	18,00
Maiolata <i>roast pork, mariola, strolghino sausage and mashed potatoes</i>	17,00

### CONTORNI (side dishes)

Peperonata	5,00
Padellata di verdure <i>peppers, zucchini, eggplant, onions</i>	5,50
Patate al forno <i>Roasted potatoes</i>	5,50
Purè di patate <i>Mashed potatoes</i>	4,00
Insalata mista <i>green salad, carrots and cherry tomatoes</i>	6,00

### INSALATE (salads) 11,00 €

Insalatona di Cesare <i>mixed salad, chicken fillet, parmesan PDO, grilled bread and yogurt sauce</i>
Insalatona parmigiana <i>mixed salad, prosciutto di Parma PDO and parmesan PDO</i>
Insalatona bufalina <i>mixed salad and buffalo milk mozzarella PDO</i>
Insalatona di tonno <i>mixed salad, tuna and grilled onions in oil</i>
Insalatona di roastbeef <i>mixed salad, roastbeef carpaccio, parmigiano PDO</i>