CHARCUTERIE

	Grand plateau (300 gr.) €	Plateau moyen (200 gr.) €	Petit plateau (100 gr.) €	Planche de dégustation (50 gr.) €
1) Prosciutto di Parma DOP 24 mois	35,00	23,00	12,50	7,00
2) Culatello di Zibello DOP 18 mois	58,00	37,00	20,00	10,50
3) Culatta di Canossa 16 mois	38,50	26,00	14,50	8,00
4) Fiocchetto	30,00	22,00	12,00	7,50
5) Salame di Felino IGP	26,50	19,50	11,50	7,00
6) Spalla di San Secondo	26,50	19,50	11,50	7,00
7) Salame strolghino	26,50	19,50	11,50	6,50
8) Coppa di Parma IGP	24,50	18,00	10,00	5,50
9) Pancetta	24,50	17,00	9,00	5,00
10) Mortadella di Bologna DOP	23,00	17,00	9,00	5,00

ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIE ITALIENNES A PARTAGER

	Grand (300 gr.) €	Moyen (200 gr.) €	Petit (100 gr.) €
Il Trionfo *assortiments de 9 variétés de charcuterie typique*	33,00	25,50	-
Il Poker *culatello di Zibello 18 mesi DOP, culatta, fiocchetto, strolghino*	39,50	29,00	16,00
Gusto emiliano *culatello di Zibello 18 mesi DOP, mortadella DOP, prosciutto di Parma DOP 24 mois, salame di Felino IGP, coppa di Parma IGP*	34,50	26,00	-
Doppietta classica *prosciutto di Parma DOP 24 mois, salame di Felino IGP*	31,50	22,50	12,00

IL CONTADINO
Panfocaccia avec huile et romarin
10,00 €

ENTRÉES TYPIQUES

Gran Piatto Imperiale (minimum pour 4 personnes) *culatello di Zibello 18 mesi DOP, mortadella DOP, prosciutto di Parma DOP 24 mois, salame di Felino IGP, coppa di Parma IGP, Parmigiano DOP, mozzarella, pecorino DOP, gorgonzola DOP et caciotta avec leurs petites sauces, polenta frite* 65,00

Jambon de Parme e burrata *prosciutto di Parma DOP 24 mois, burrata, roquette, tomates cerise* 23,00

Caprese di Parma *prosciutto di Parma DOP 24 mois, mozzarella di bufala DOP, roquette, tomates cerise* 18,00

Caprese classica *mozzarella di bufala DOP, roquette, tomates cerise* 18,00

Burrata con latte di bufala 200gr. 18,00
fromage a pate filee a partir de mozzarella avec un coeur cremeux, roquette, tomates cerise

FROMAGES

Assiette

Parmigiano DOP 24 mesi 9,50
avec crème de balsamique

Gorgonzola DOP 7,50
avec éclats de noix

Caciotta dei colli di Parma 6,50
artisanal frais avec sauce de clementine

Pecorino toscano DOP 8,50
lait vache/brebis, pate semi-dure, avec sauce de figues

Mozzarella di bufala DOP 8,50
avec roquette

SFIZI

Pour grignoter,
idéal pour accompagner l'apéritif

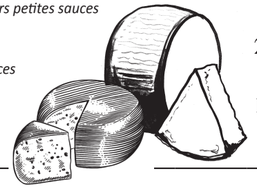
Bruschetta prosciutto DOP e caciotta	7,50
Bruschetta tomates cerise et pesto	7,50
Polenta frite, gorgonzola DOP e pancetta	11,00
Polenta frite avec gorgonzola DOP	8,00
Bolée de polenta frite	5,50

ASSORTIMENTS DE FROMAGES ITALIENNES A PARTAGER

Gran piatto Reale 37,00
Burrata, mozzarella DOP, pecorino DOP, parmigiano DOP, gorgonzola DOP et caciotta avec leurs petites sauces

Gran piatto del Casaro 24,00
Parmigiano DOP, mozzarella, pecorino DOP, gorgonzola DOP et caciotta avec leurs petites sauces

Tripletta del Casaro 14,00
Parmigiano DOP, caciotta e gorgonzola DOP avec leurs petites sauces



PATES FRAICHES

Tagliatelle 19,50
pates longues au ragoût de bœuf sélectionné

Tagliatelle 20,00
pates longues a la crème de truffe et morceaux de pancette croustillant

Anolini di Zibello 17,50
petites ravioles à la viande, avec sauce tomate au ragù de jambon, crème

Anolini del casaro 17,50
petites ravioles à la viande avec sauce au gorgonzola

Tortelli d'erbetta 17,00
ravioles fourrées à la ricotta et aux blettes, avec beurre et parmigiano

Tortelli di zucca 17,00
ravioles fourrées au potiron et aux amaretti, avec beurre et parmigiano

Tortelli di tartufo 18,00
ravioles fourrées à la pomme de terre avec crème de truffe

Lasagnes classiques 21,00
à la viande de boeuf

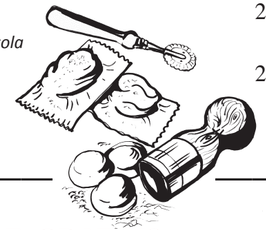
Gnocchis de pomme de terre 17,00
avec, à choisir: sauce au ragù de jambon, sauce au gorgonzola, sauce au pesto, sauce tomate

Soupe selon la saison 13,00

Assortiments de nos spécialités de pâtes fraîches

Tripletta parmigiana 21,00
ravioles blettes , ravioles potiron , ravioles viande sauce jambon ou gorgonzola

Tripletta di tortelli 21,00
ravioles blettes, ravioles potiron, ravioles pomme de terre et truffe



VIANDES ET GRATINS

"Stinco" 26,50
jarret de porc avec pommes de terre roti

Joues de porc 18,50
mijotées au lambrusco 'façon bourguignon' et polenta chaude

"Stracotto" de boeuf *accompagné par polenta chaude* 18,50
boeuf cuit longtemps dans la sauce tomate, vin et aromes

Carpaccio di roastbeef 18,00
viande semi-cuit tranché finement servi avec purée de pommes de terre, pommes de terre roti ou salade verte

Melanzane alla parmigiana 14,50
aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano

Cotoletta con patate e salsa Caesar 22,00
Poulet panè avec pommes de terre et sauce césar

Trippa alla bussetana con fagioli e sugo 14,50
Tripes à la sauce tomate et aux flageolets

Assortiments de plats

Misto Parma 28,50
joues de porc mijotées au lambrusco 'façon bourguignon', "Stracotto" de boeuf et polenta chaude



CONTORNI

Purée de pomme de terre au parmigiano	7,00
Pommes de terre roti	7,00
Insalata mista *salade verte, tomates cerise*	8,00

SALADES

Insalatona di Cesare 19,00
salade, tomates, poulet panè, parmesan, pain grillées, sauce césar

Insalatona parmigiana 16,00
salade verte, tomates cerise, prosciutto di Parma et parmigiano

Insalatona bufalina 16,00
salade verte, tomates cerise et mozzarella di bufala



PIZZA E FOCACCIA

"Il Duca" 20,00
Panfocaccia avec Prosciutto di parma 24 mois, Caciotta dei colli di Parma. Parmigiano 24 mois

"La Principessa" 17,50
Panfocaccia avec Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix

"Margherita" 14,50
Panfocaccia avec mozzarella et sauce tomate



DOLCI

Caffè goloso 8,00
assortiment de desserts: café (cappuccino ou thé supplément de 1€) salame au chocolat, créme mascarpone et glace à la crema

Tiramisù della Salsamenteria 7,00

Torta sbrisolona con crema zabaione 7,50
biscuit au jaune d'oeuf et aux amandes façon 'sablé' avec sabayon

Panna cotta 6,50
nature ou avec coulis au choix: fruits des bois, chocolat ou sabayon

Gelato della casa 9,00
crème glacée à la crema, chocolat fondant, sbrisolona, saucisson au chocolat, crème fouettée

Affogato 7,00
boule de glace à la vanille "noyée" dans un espresso chaud

Salame di cioccolato con panna 6,50
saucisson au chocolat et crème fouettée

SALSAMENTERIA DI PARMA®
SALUMI VINI TRATTORIA

menu in other languages

100% ITALIANO

salsamenteriadiparma.com

Taxes et service inclus - En cas d'allergies alimentaires, et dans le respect du décret européen n°1169/2011, la liste des ingrédients indiquant le présence d'allergènes dans nos plats est disponible à la caisse.

10/26