



SALSINE PARMIGIANE

Nos petites sauces salées à tartiner, 0,80€/portion

Parmesan sauce, Poivrons et légumes sauce, Persil et anchois sauce, Échalote sauce, Jardinière de légumes marinés



ENTRÉES TYPIQUES

Parma e burrata <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, burrata, roquette, tomates cerise</i>	21,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, mozzarella di bufala DOP, roquette, tomates cerise</i>	15,00
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, parmigiano DOP, roquette, gros poivre, huile d'olive</i>	15,00
Caprese classica <i>mozzarella di bufala DOP, roquette, tomates cerise</i>	17,50
Burrata con latte di bufala 200gr. <i>fromage a pate filee a partir de mozzarella avec un coeur cremeux, roquette, tomates cerise</i>	16,50

CHARCUTERIE

	Grand plateau €	Plateau moyen €	Petit plateau €	Planche de dégustation €
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 <i>assortiments de 9 variétés de charcuterie typique</i>	32,50	25,00	-
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 mesi DOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	39,50	28,50	15,50
Gusto emiliano <i>culatello di Zibello 18 mesi DOP, mortadella DOP, prosciutto di Parma DOP 24 mois, salame di Felino IGP, coppa di Parma IGP</i>	34,00	25,50	-
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, salame di Felino IGP</i>	31,00	22,00	11,50

FROMAGES

Assiette	
Parmigiano DOP 24 mesi <i>avec crème de balsamique</i>	9,50
Gorgonzola DOP <i>avec éclats de noix</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>artisanal frais avec sauce de clementine</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>lait vache/brebis, pate semi-dure, avec sauce de figues</i>	8,50
Mozzarella di bufala DOP <i>avec roquette</i>	8,50

SFIZI

Pour grignoter, idéal pour accompagner l'apéritif

Carciofi di Parma <i>artichauts au fromage fondu et jambon cuit</i>	12,50
Bruschetta <i>prosciutto DOP e caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>tomates cerise et pesto</i>	6,50
Polenta frite, <i>gorgonzola DOP e pancetta</i>	10,50
Polenta frite <i>avec gorgonzola DOP</i>	7,50
bolée de polenta frite	5,50

ASSORTIMENTS DE FROMAGES ITALIENNES A PARTAGER

Gran piatto Reale <i>Burrata, mozzarella DOP, pecorino DOP, parmigiano DOP, gorgonzola DOP et caciotta avec leurs petites sauces</i>	36,50
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano DOP, mozzarella, pecorino DOP, gorgonzola DOP et caciotta avec leurs petites sauces</i>	23,50
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano DOP, caciotta e gorgonzola DOP avec leurs petites sauces</i>	13,50

PATES FRAICHES

Tagliatelle <i>pates longues au ragù de viande</i>	17,50
Anolini di Zibello <i>petites ravioles à la viande, avec sauce tomate au ragù de culatello, crème</i>	17,50
Anolini del casaro <i>petites ravioles à la viande avec sauce au gorgonzola</i>	17,50
Tortelli d'erbetta <i>ravioles fourrées à la ricotta et aux blettes, avec beurre et parmigiano</i>	16,50
Tortelli di zucca <i>ravioles fourrées au potiron et aux amaretti, avec beurre et parmigiano</i>	16,50
Tortelli di tartufo <i>ravioles fourrées à la pomme de terre et à la truffe avec beurre et parmigiano</i>	18,00
Lasagnes classiques <i>à la viande de boeuf</i>	21,00
Gnocchis de pomme de terre <i>avec, à choisir: sauce au ragù de culatello, sauce au gorgonzola ou pesto</i>	16,50
Risotto Artichauts <i>avec sauce au Gorgonzola</i>	18,50
Assortiments de nos spécialités de pâtes fraîches	
Tripletta parmigiana <i>ravioles fourrées à la ricotta et aux blettes avec beurre et parmigiano, ravioles fourrées au potiron et aux amaretti avec beurre et parmigiano, petites ravioles à la viande, avec sauce tomate au ragù de culatello ou avec sauce au gorgonzola</i>	20,00
Tripletta di tortelli <i>ravioles fourrées à la ricotta et aux blettes, ravioles fourrées au potiron et aux amaretti, ravioles fourrées à la pomme de terre et à la truffe, avec beurre et parmigiano</i>	21,00

VIANDES ET GRATINS

"Stinco" <i>jarret de porc avec pommes de terre roti</i>	26,50
Joues de porc et polenta <i>mijotées au lambrusco 'façon bourguignon'</i>	18,00
"Stracotto" de boeuf et polenta <i>boeuf cuit longtemps dans la sauce tomate, vin et aromes</i>	18,00
Carpaccio di roastbeef <i>viande semi-cuit tranché finement servi avec purée de pommes de terre ou poelée de légumes</i>	16,50
Melanzane alla parmigiana <i>aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano</i>	14,50
Cotoletta con patate e salsa Caesar <i>Poulet pané avec pommes de terre et sauce César</i>	21,00
Assortiments de plats	
Misto Parma <i>joues de porc mijotées au lambrusco 'façon bourguignon', 'Stracotto' de boeuf et polenta chaude</i>	27,50

CONTORNI

Padellata di verdure <i>poivrons, courgettes, aubergines, oignons</i>	6,50
Purée de pomme de terre au parmigiano	6,50
Pommes de terre roti	6,50
Insalata mista <i>salade verte, tomates cerise</i>	7,00

SALADES 14,50 €

Insalatona di Cesare <i>salade, tomates, poulet pané, parmesan, pain grillées, sauce César</i>
Insalatona parmigiana <i>salade verte, tomates cerise, prosciutto di Parma et parmigiano</i>
Insalatona bufalina <i>salade verte, tomates cerise et mozzarella di bufala</i>
Insalatona contadina <i>salade, tomates, artichauts et caciotta</i>

PANFOCACCIA (pizza croustillante)



"Il Duca" 20,00 <i>avec Prosciutto di Parma DOP 24 mois, Caciotta dei colli di Parma. Parmigiano DOP 24 mois</i>
"La Principessa" 17,50 <i>avec Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix</i>
"Il Contadino" 10,00 <i>avec huile et romarin</i>

DOLCI

Caffè goloso <i>assortiment de desserts: café (cappuccino ou thé supplément de 1€) salame au chocolat, sbrisolona et glace à la crema</i>	7,00
Torta sbrisolona con crema zabaione <i>biscuit au jaune d'oeuf et aux amandes façon 'sablé' avec sabayon</i>	7,50
Tiramisù della Salsamentaria	7,00
Panna cotta <i>nature ou avec coulis au choix: fruits des bois, sauce au chocolat rocher ou sabayon</i>	6,50
Gelato della casa <i>crème glacée à la crema, sauce au chocolat rocher, sbrisolona, saucisson au chocolat, crème fouettée</i>	9,00
Salame di cioccolato con panna <i>saucisson au chocolat et crème fouettée</i>	6,50
Fruits du marché	7,00



menu in other languages

salsamenteriadiparma.com