

ENTRÉES TIPIQUES

Gran Piatto Imperiale (minimum pour 4 personnes) <i>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</i>	75,00
Jambon de Parme e burrata <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, burrata, roquette, tomates cerise</i>	24,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, mozzarella di bufala DOP, roquette, tomates cerise</i>	18,00
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, parmigiano DOP, roquette, gros poivre, huile d'olive</i>	17,00
Caprese classica <i>mozzarella di bufala DOP, roquette, tomates cerise</i>	19,00
Burrata con latte di bufala 200gr. <i>fromage a pate filee a partir de mozzarella avec un coeur cremeux, roquette, tomates cerise</i>	19,00

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 <i>assortiments de 9 variétés de charcuterie typique</i>	36,00	28,00	-
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 mesi DOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	42,00	32,00	18,00
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>	38,00	29,00	-
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma DOP 24 mois, salame di Felino IGP</i>	34,00	24,00	13,50

FROMAGES Assiette

Parmigiano DOP 24 mesi <i>avec crème de balsamique</i>	11,00
Gorgonzola DOP <i>avec éclats de noix</i>	9,00
Caciotta dei colli di Parma <i>artisanal frais avec sauce de clementine</i>	8,00
Pecorino toscano DOP <i>lait vache/brebis, pate semi-dure, avec sauce de figes</i>	10,00
Mozzarella di bufala DOP <i>avec roquette</i>	10,00

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>	40,00
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano DOP, mozzarella, pecorino DOP, gorgonzola DOP et caciotta avec leurs petites sauces</i>	28,00
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano DOP, caciotta et gorgonzola DOP avec leurs petites sauces</i>	17,00

PATES FRAICHES

Tagliatelle <i>pates longues au ragù de viande</i>	22,00
Tagliatelle <i>pates longues a la crème de truffe et morceaux de pancette croustillant</i>	23,00
Anolini in brodo <i>petites ravioles dans leur bouillon de viandes</i>	20,00
Anolini di Zibello <i>petites ravioles à la viande, avec sauce tomate au ragù de jambon, crème</i>	22,00
Anolini del casaro <i>petites ravioles à la viande avec sauce au gorgonzola</i>	22,00
Tortelli d'erbetta <i>ravioles fourrées à la ricotta et aux blettes, avec beurre et parmigiano</i>	21,00
Tortelli di zucca <i>ravioles fourrées au potiron et aux amaretti, avec beurre et parmigiano</i>	21,00
Tortelli di tartufo <i>ravioles fourrées à la pomme de terre avec crème de truffe</i>	22,00
Lasagnes classiques <i>à la viande de boeuf</i>	25,00
Gnocchis de pomme de terre <i>avec, à choisir: sauce au ragù de jambon, sauce au gorgonzola ou pesto</i>	21,00
Risotto Champignons <i>avec tranchés de jambon</i>	21,00
Soupe selon la saison	15,00

Assortiments de nos spécialités de pâtes fraîches

Tripletta parmigiana <i>ravioles blettes, ravioles potiron, ravioles viande sauce jambon ou gorgonzola</i>	24,00
Tripletta di tortelli <i>ravioles blettes, ravioles potiron, ravioles pomme de terre et truffe</i>	24,00

VIANDES ET GRATINS

"Stinco" <i>jarret de porc avec pommes de terre roti</i>	30,00
Joues de porc <i>mijotées au lambrusco 'façon bourguignon' et polenta chaude</i>	21,00
"Stracotto" de boeuf <i>accompagné par polenta chaude boeuf cuit longtemps dans la sauce tomate, vin et aromes</i>	21,00
Polpette al sugo avec purée de pomme de terre <i>boulettes de viande de porc in sauce tomate</i>	23,00
Carpaccio di roastbeef <i>viande semi-cuit tranché finement servi avec purée de pommes de terre ou pomme de terre roti</i>	20,00
Melanzane alla parmigiana <i>aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano</i>	16,00
Trippa alla bussetana <i>tripes à la sauce tomate et aux flageolets</i>	15,00
Cotoletta con patate e salsa Caesar <i>Poulet pané avec pommes de terre et sauce César</i>	24,00

Assortiments de plats

Misto Parma <i>joues de porc mijotées au lambrusco 'façon bourguignon', 'Stracotto' de boeuf et polenta chaude</i>	30,00
--	-------

CONTORNI

Purée de pomme de terre au parmigiano	7,50
Pommes de terre roti	7,50
Insalata mista <i>salade verte, tomates cerise</i>	9,00

SALADES 18,00 €

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>

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	13,00
Polenta frite avec gorgonzola DOP	10,00
Bolée de polenta frite	7,00

PIZZA E FOCACCIA



"Il Duca" 22,00

Panfocaccia avec Prosciutto di Parma 24 mois, Caciotta dei colli di Parma. Parmigiano 24 mois

"La Principessa" 20,00

Panfocaccia avec Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix

"Il Contadino" *Panfocaccia avec huile et romarin* 12,00

"Calzone con spalla" *Panfocaccia farcie avec spalla cotta* 15,00

"Margherita" *Panfocaccia avec mozzarella et sauce tomate* 16,00

DOLCI

Caffè goloso <i>assortiment de desserts: café (cappuccino ou thé supplément de 1€) salame au chocolat, crème mascarpone et glace à la crema</i>	10,00
Tiramisù della Salsamentaria	8,50
Torta sbrisolona con crema zabaione <i>biscuit au jaune d'oeuf et aux amandes façon 'sablé' avec sabayon</i>	8,50
Panna cotta <i>nature ou avec coulis au choix: fruits des bois, chocolat ou sabayon</i>	7,50
Gelato della casa <i>crème glacée à la crema, chocolat fondant, sbrisolona, saucisson au chocolat, crème fouettée</i>	10,00
Salame di cioccolato con panna <i>saucisson au chocolat et crème fouettée</i>	7,50
Tortino al cioccolato con cuore morbido <i>gâteau au chocolat au cœur moelleux et crème fouettée</i>	12,00



menu in other languages



salsamentariadiparma.com