



SALSINE PARMIGIANE

Salsina di parmigiano, Salsina di carciofi, Salsina ai peperoni dolci, Salsina di scalogno, Salsina al prezzemolo e acciughe, Salsina giardiniera

Pane e salsina a scelta (coperto) € 2,00



SALUMI

	Vassoio grande	Vassoio medio	Vassoio piccolo	Tagliere d'assaggio o panino
Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatella di Canossa 16 mesi	31,50	23,00	13,00	8,50
Fiocchetto	26,50	19,00	11,50	7,50
Salame di Felino IGP	23,00	17,50	10,00	7,00
Spalla di San Secondo	23,00	17,50	10,00	7,00
Salame strolghino	22,00	16,50	9,50	6,50
Coppa di Parma IGP	20,50	15,00	9,00	6,50
Pancetta	18,50	13,00	8,00	6,00
Mortadella di Bologna DOP	18,50	13,00	8,00	6,00

NOSTRE SPECIALITÀ

	Grande	Medio
Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 mesi, riccioli di burro</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>grande assortimento di 9 salumi</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 mesi DOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma DOP 24 mesi, salame di Felino IGP</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella DOP, pancetta</i>	20,50	17,00

TIGELLE
4,00 €

PIATTI FREDDI

Il Classico della Salsamentaria <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 mesi, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	20,50
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata, pomodorini, rucola</i>	16,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 mesi, mozzarella di bufala DOP, pomodorini, rucola</i>	12,50
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 mesi, parmigiano DOP, rucola, olio e pepe</i>	12,50
Caprese classica <i>con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola</i>	12,50
Caprese di burrata <i>burrata con latte di bufala 200gr., pomodorini e rucola</i>	12,50

FORMAGGI

	Tagliere
Parmigiano DOP 24 mesi <i>con crema al balsamico</i>	8,00
Gorgonzola DOP <i>con gherigli di noci</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>con salsa di clementine</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>con salsa di fichi</i>	6,50
Mozzarella di bufala DOP <i>con rucola</i>	6,50

SFIZI

Bruschetta prosciutto DOP e caciotta	6,50
Bruschetta pesto e pomodorini	6,50
Bruschetta burro e acciughe piccanti	8,00
Polenta frita, gorgonzola DOP e pancetta	9,00
Polenta frita con gorgonzola DOP	7,00
Polenta frita con mariola	8,00
Scodella di polenta frita	5,00
Giardiniera della casa	5,50

Formaggi misti

Gran piatto Reale <i>Burrata, mozzarella DOP, pecorino DOP, parmigiano DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico</i>	29,00
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano DOP, mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico</i>	20,00
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano DOP, caciotta e gorgonzola DOP con crema al balsamico, noci e salsa di clementine</i>	14,50

PRIMI

Anolini di Zibello <i>al ragù con panna</i>	13,00
Anolini in brodo	12,00
Tortelli d'erbetta <i>al burro e parmigiano</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>al burro e parmigiano</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>con burro e parmigiano</i>	14,50
Lasagne all'emiliana	13,50
Gnocchi di patate <i>serviti con 3 sughi a scelta: ragù con panna; pesto; sugo al gorgonzola</i>	12,50
Tagliatelle <i>al ragù di chianina</i>	15,50
Tagliatelle <i>con crema al tartufo</i>	15,50
Tagliatelle <i>con sugo ai funghi porcini</i>	15,00
Zuppa di cavolo nero e fagioli cannellini	10,00

Primi misti

Tripletta parmigiana <i>tortelli d'erbetta e di zucca al burro e parmigiano, anolini di Zibello</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>tortelli d'erbetta, di zucca e di tartufo al burro e parmigiano</i>	15,50

SECONDI

Stinco di maiale con patate al forno	23,00
Guancialini di maiale <i>al lambrusco con polenta frita</i>	17,00
Stracotto di manzo e purè	16,00
Suprema di pollo con peperonata	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>con sugo e purè o patate al forno</i>	15,00
Parmigiana di melanzane	13,00
Mariola con pure' <i>(cotechino della bassa parmense)</i>	12,50
Trippa alla bussetana con fagioli	12,50
Cotoletta di pollo <i>con patate e salsa Caesar</i>	18,00
Polpette di maiale al sugo con purè	17,50
Porcellata <i>guancialini di maiale al lambrusco, mariola e purè</i>	19,50

CONTORNI

Peperonata	5,50
Patate al forno	6,50
Purè di patate	6,00
Insalata mista <i>insalata, pomodori e carote</i>	7,00

INSALATE 12,00 €

Insalatona di Cesare <i>insalata mista, suprema di pollo, parmigiano DOP, crostini, salsa Caesar</i>
Insalatona parmigiana <i>insalata mista, parmigiano DOP, prosciutto di Parma DOP</i>
Insalatona bufalina <i>insalata mista e mozzarella di bufala DOP</i>
Insalatona di roastbeef <i>insalata mista, carpaccio di roastbeef, parmigiano DOP</i>

POLENTA CON...



- ragù di chianina	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- guancialini di maiale al lambrusco	16,00
- stracotto di manzo	15,00
- sugo ai funghi porcini	13,50
- crema al tartufo	13,50

PANINI CALDI 9,00 € da lunedì a venerdì

Parmigiano prosciutto di Parma DOP 24 mesi, caciotta, salsina di parmigiano
Bolognese mortadella DOP, gorgonzola DOP
Roastbeef roastbeef, rucola, salsina e scaglie di parmigiano DOP
San Secondo spalla di San Secondo, caciotta, crema ai carciofi
Mariolino mariola, salsina allo scalogno, rucola

PANFOCACCIA



"Il Duca" 15,00 <i>panfocaccia con Prosciutto di parma, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano</i>
"La Principessa" 15,00 <i>panfocaccia con Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noci</i>
"Il Contadino" 8,00 <i>panfocaccia con olio e rosmarino</i>

DOLCI

Doppietta del goloso <i>sbrisolona con zabaione, salame di cioccolato con panna</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>con crema zabaione</i>	6,50
Tiramisù della Salsamentaria	6,50
Panna cotta <i>Servita semplice o con 2 guarnizioni a scelta: frutti di bosco o zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>con panna</i>	5,50
Torta di mele con panna	5,50



menu in other languages

shop.salsamenteriadiparma.com

In caso di allergie alimentari, in ottemperanza del Reg. UE n.1169/2011, è disponibile in cassa l'elenco ingredienti indicante la presenza di allergeni nei piatti del nostro menù.