

ENTRÉES TIPIQUES

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

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>pâtes longues au ragù de viande</i>	17,50
Anolini in brodo <i>petites ravioles dans leur bouillon de viandes</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 Champignons avec tranchés de jambon	18,50
Soupe selon la saison	12,00
Assortiments de nos spécialités de pâtes fraîches	
Tripletta parmigiana <i>tortelli d'erbetta e di zucca, anolini di zibello ou del casaro</i>	20,00
Tripletta di tortelli <i>tortelli d'erbetta, di zucca e di tartufo avec beurre et parmigiano DOP</i>	21,00

VIANDES ET GRATINS

"Stinco" <i>jarret de porc avec pommes de terre roti</i>	26,50
Joues de porc <i>mijotées au lambrusco 'façon bourguignon' et polenta chaude</i>	18,00
"Stracotto" de boeuf accompagné par polenta chaude <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
"Mariola" saucisson de porc cuit et polenta chaude	16,50
Trippa alla bussetana tripes à la sauce tomate et aux flageolets	13,00
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
Porcellata <i>joues de porc mijotées au lambrusco 'façon bourguignon', mariola et purée de pomme de terre au parmigiano</i>	26,00



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 grillé, 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	6,50
Bruschetta tomates cerise et pesto	6,50
Polenta frite, gorgonzola DOP e pancetta	10,50
Polenta frite avec gorgonzola DOP	7,50
Bolée de polenta frite	5,50
Bruschetta avec baccalà mantecato (morue crémeux)	9,00

PANFOCACCIA



"Il Duca" 20,00

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

"La Principessa" 17,50

Panfocaccia avec Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix

"Il Contadino" 10,00

Panfocaccia avec huile et romarin

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, chocolat ou sabayon</i>	6,50
Gelato della casa <i>crème glacée à la crema, chocolat fondant, sbrisolona, saucisson au chocolat, crème fouettée</i>	9,00
Salame di cioccolato con panna <i>saucisson au chocolat et crème fouettée</i>	6,50



SALUMI VINI TRATTORIA



menu in other languages

salsamenteriadiparma.com