FR

SALSAMENTERIA DI PARMA®

SALUMI VINI
TRATTORIA

MENU

NOS AÎNÉS AIMAIENT BOIRE LE VIN DANS UN BOL.
ILS AVAIENT RAISON. PUIS VINT LA TRATTORIA.
AUJOURD'HUI, IL Y A LA SALSAMENTERIA.

100% ITALIANO

Pain et sauce maison (coût couvert) € 2,00

SALUMI (charcuterie)

	Grand plateau	Medium plateau	Petit plateau	Degustation ou panino
Prosciutto di Parma AOP 24 mesi	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatta 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 AOP	18,50	13,00	8,00	6,00

NOS SPÉCIALITÉS

	Grand	Medium	Petit
Culatello *Culatello di Zibello AOP 18 mesi, boucles de beurre*	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo *Choix complet de 9 coupes de salami*	28,00	20,50	
Il Poker *culatello di Zibello 18 mesi AOP, culatta, fiocchetto, strolghino*	36,00	25,50	
Doppietta classica *prosciutto di Parma AOP 24 mesi, salame di Felino IGP*	25,00	19,00	

TIGELLE
4,00 €

PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamenteria *Prosciutto di Parma AOP 24 mois, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna AOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano AOP 24 mois, Pecorino toscano AOP, Caciotta dei Colli di Parma*	20,50
Parma e burrata *Prosciutto di Parma AOP 24 mois, burrata, tomates cerises, roquette*	16,00
Caprese di Parma *Prosciutto di Parma AOP 24 mois, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette*	12,50
Delizia di Parma *Prosciutto di Parma AOP 24 mois, parmesan, roquette, poivre, huile*	12,50
Caprese classica *avec mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette*	12,50
Caprese di burrata *burrata con latte di bufala 200gr., pomodorini e rucola*	12,50

FORMAGGI (fromages)

	Plateau
Parmigiano AOP 24 mois *avec crème balsamique*	8,00
Gorgonzola AOP *avec noix*	7,50
Caciotta dei colli di Parma *avec sauce clémentine*	6,50
Pecorino toscano AOP *avec suce de figue*	6,50

SFIZI (apéritifs)

Bruschetta prosciutto AOP et caciotta	6,50
Bruschetta tomates cerises et pesto	6,50
Bruschetta anchois épicés et beurre	8,00
Polenta fritta, gorgonzola AOP et pancetta	9,00
Polenta fritta avec gorgonzola AOP	7,00
Polenta fritta avec mariola	8,00
Polenta frite dans le bol	5,00
Giardiniera *Légumes marinés maison*	5,50

FROMAGES MIXTE

Gran piatto Reale 29,00
Burrata, mozzarella DOP, pecorino DOP, parmigiano DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico

Gran piatto del Casaro 20,00
Parmigiano DOP, mozzarella DOP, pecorino DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico

Tripletta del Casaro *Parmigiano DOP, caciotta e gorgonzola DOP con crema al balsamico, noci e salsa di clementine* 14,50

PRIMI (Une seule assiette)

Anolini in brodo *paquets de pâtes farcies avec bouillon de viande*	12,00
Anolini di Zibello *paquets de pâtes farcies avec sauce de viande à la crème*	13,00
Tortelli d'erbetta *raviolis à la ricotta et aux épinards, avec beurre et parmesan*	13,00
Tortelli di zucca *raviolis à la citrouille, avec beurre et parmesan*	13,00
Tortelli al tartufo *raviolis à la truffe, avec beurre et parmesan*	14,50
Lasagne all'emiliana *lasagne traditionnelle au ragù de boeuf et de porc, sauce béchamel*	13,50
Tagliatelle *avec ragoût de bœuf sélectionné*	15,50
Zuppa del giorno *soupe du jour*	10,00

Mixte

Tripletta parmigiana *tortelli d'erbetta e di zucca al burro e parmigiano, anolini di Zibello*	16,50
Tripletta di tortelli *tortelli d'erbetta, di zucca e di tartufo al burro e parmigiano*	15,50

SECONDI (Plats principaux)

Guancialini di maiale *Joue de porc braisée au vin Lambrusco, polenta frite*	17,00
Parmigiana di melanzane *aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano*	13,00
Cotoletta di pollo *Escalope de poulet frite avec pommes de terre et sauce César*	18,00
Carpaccio di roastbeef *avec sauce et purée de pommes de terre ou pommes de terre au four*	15,00
Spezzatino di manzo *Émincé de boeuf accompagnè par purée de pommes de terre*	16,00
Stinco di maiale *jarret de porc avec purée de pommes de terre au four*	23,00
Mariola con purè *saucisson de porc cuit et purée de pommes de terre*	12,50
Trippa alla bussetana *tripes à la sauce tomate et aux flageolets*	12,50
Suprema di pollo *Suprême de poulet avec peperonata*	15,50
Porcellata *joues de porc mijotées au lambrusco, mariola et purée de pomme de terre au parmigiano*	19,50

CONTORNI (accompagnements)

Peperonata *compote de poivrons*	5,50
Patate al forno *Pommes de terre au four*	6,50
Purè di patate *Purée de pommes de terre*	6,00
Insalata mista *Salade verte, carottes et tomates cerises*	7,00

INSALATE 12,00 €

Insalatona di Cesare *Salade mixte, filet de poulet, parmesan, pain grillé et sauce Caesar*
Insalatona parmigiana *Salade mixte, prosciutto di Parma et parmesan*
Insalatona bufalina *Salade mixte et mozzarella au lait de bufala*
Insalatona di roastbeef *Salade mixte, carpaccio de roastbeef, parmesan*

POLENTA AVEC...

- ragoût de bœuf sélectionné	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- Joues de porc au Lambrusco	16,00
- Émincé de boeuf	16,00

PANINI CALDI (sandwichs chauds) 9,00 €
du lundi au vendredi

Parmigiano *prosciutto di Parma DOP 24 mois, fromage, crème de parmigiano*
Bolognese *mortadella DOP, gorgonzola DOP*
Roastbeef *roastbeef, roquette, crème et copeaux de parmigiano DOP*
San Secondo *Épaule San Secondo, caciotta, crème d'artichaut*
Mariolino *mariola, sauce échalote, roquette*

PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00
panfocaccia avec Prosciutto di parma,
Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano

"La Principessa" 15,00
panfocaccia avec Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix

"Il Contadino" 8,00
panfocaccia avec huile et romarin

DESSERTS

Doppietta del goloso *sbrisolona avec zabaione, chocolat salami avec creme fouettè*	6,50
Torta sbrisolona *Crumble sec aux amandes et aux noix servi avec zabaione*	6,50
Tiramisù maison	6,50
Panna cotta *Servi nature ou avec 2 garnitures au choix :* *baies ou zabaione*	6,50
Salame di cioccolato *Chocolat salami avec creme fouettè*	5,50
Gâteau fait maison	6,00

menu in other languages

salsamenteriadiparma.com

Liste des allergènes disponibles (reg. CE N.1169/2011)

SALSAMENTERIA DI PARMA®
SALUMI VINI
TRATTORIA

PARMA - Via Duomo 5 (Centro Storico) +39 0521 1830652

MILANO
Via San Pietro all'Orto 9 (Montenapoleone - San Babila) +39 02 76281350
◆
Via Ponte Vetero 11 (Brera) +39 02 72094367

CANNES - Rue Meynadier 86 (Le Vieux Port) +33 49 39 96 667

PARIS - 40, rue Saint-Georges (9ème arrondissement) +33 (0) 1 48 24 58 94

salsamenteriadiparma.com