ENG

SALSAMENTERIA DI PARMA®

SALUMI VINI
TRATTORIA

MENU

OUR OLD PEOPLE LIKED WINE IN A BOWL.
THEY WERE RIGHT. THEN THERE WAS THE TRATTORIA.
TODAY THERE'S THE SALSAMENTERIA.

100% ITALIANO

Bread and home made sauce at choice (cover charge) € 2,00

SALUMI (cured meats)

	Big platter	Medium platter	Little platter	Degustation or sandwich
Prosciutto di Parma PDO 24 months	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatta di Canossa 16 months	31,50	23,00	13,00	8,50
Fiocchetto	26,50	19,00	11,50	7,50
Salame di Felino PGI	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 PGI	20,50	15,00	9,00	6,50
Pancetta	18,50	13,00	8,00	6,00
Mortadella di Bologna PDO	18,50	13,00	8,00	6,00

OUR SPECIALITIES

	Big	Medium	Little
Culatello *Culatello di Zibello PDO 18 months, butter curls*	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo *full choice of 9 salumi cuts*	28,00	20,50	
Il Poker *culatello di Zibello 18 months PDO, culatta, fiocchetto, strolghino*	36,00	25,50	
Doppietta classica *prosciutto di Parma PDO24 months, salame Felino PGI*	25,00	19,00	

TIGELLE
4,00 €

PIATTI FREDDI (Cold dishes)

Il Classico della Salsamenteria *Prosciutto di Parma PDO 24 months, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna PDO, Salame di Felino PGI, Parmigiano PDO 24 months, Pecorino toscano PDO, Caciotta cheese*	20,50
Parma e burrata *prosciutto di Parma PDO 24 months, burrata, cherry tomatoes, rocket*	16,00
Caprese di Parma *prosciutto di Parma PDO 24 months, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, rocket*	12,50
Delizia di Parma *prosciutto di Parma PDO 24 months, parmesan flakes, rocket, pepper, oil*	12,50
Caprese classica *with mozzarella di bufala, with tomatoes and rocket*	12,50
Caprese di burrata *Burrata with 200gr buffalo milk., cherry tomatoes, rocket*	12,50

FORMAGGI (cheeses)

	Platter
Parmigiano PDO 24 months *with balsamic cream*	8,00
Gorgonzola PDO *with walnuts*	7,50
Caciotta dei colli di Parma *with clementine sauce*	6,50
Pecorino toscano PDO *with figs sauce*	6,50

SFIZI (appetizers)

Bruschetta prosciutto PDO and caciotta cheese	6,50
Bruschetta cherry tomatoes and pesto	6,50
Bruschetta spiced anchovies and butter	8,00
Polenta fritta, gorgonzola PDO and pancetta	9,00
Polenta fritta with gorgonzola PDO	7,00
Polenta fritta with mariola	8,00
Fried polenta	5,00
Giardiniera *homemade vegetables in oil*	5,50

MIXED CHEESES

Gran piatto Reale 29,00
burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola, and caciotta with assorted sauces and walnuts

Gran piatto del Casaro 20,00
parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola and caciotta with assorted sauces and walnuts

Tripletta del Casaro *parmigiano, caciotta and gorgonzola, with assorted sauces and walnuts* 14,50

PRIMI (Single courses)

Anolini in brodo *stuffed pasta parcels in broth*	12,00
Anolini di Zibello *stuffed pasta parcels with meat sauce, cream*	13,00
Tortelli d'erbetta *ricotta cheese and spinach ravioli, with butter and parmigiano*	13,00
Tortelli di zucca *pumpkin ravioli, with butter and parmigiano*	13,00
Tortelli al tartufo *truffle ravioli, with butter and parmigiano*	14,50
Lasagne all'emiliana *traditional lasagne with beef and pork ragu and béchamel sauce*	13,50
Tagliatelle *with selected beef ragù*	15,50
Zuppa del giorno *soup of the day*	10,00

Mixed platters

Tripletta parmigiana *erbetta ravioli, pumpkin ravioli with butter and parmigiano, anolini di Zibello*	16,50
Tripletta di tortelli *erbetta ravioli, pumpkin ravioli, truffle ravioli with butter and parmigiano*	15,50

SECONDI (Main courses)

Guancialini di maiale *pork cheeks stewed in Lambrusco wine with fried polenta*	17,00
Parmigiana di melanzane *eggplant gratin with mozzarella and parmigiano*	13,00
Cotoletta di pollo *Fried chicken escalope with potatoes and Caesar sauce*	18,00
Carpaccio di roastbeef *with sauce and mashed potatoes or roasted potatoes*	15,00
Spezzatino di manzo *hunder's style beef and mashed potatoes*	16,00
Stinco di maiale *pork shank with roasted potatoes*	23,00
Mariola con purè *(cotechino from Parma area) with mashed potatoes*	12,50
Trippa alla bussetana *tripe with beans*	12,50
Suprema di pollo *Chicken supreme with pepperonata*	15,50
Porcellata *pork cheeks with lambrusco, mariola and mashed potatoes*	19,50

CONTORNI (side dishes)

Peperonata *stewed peppers*	5,50
Patate al forno *roasted potatoes*	6,50
Purè di patate *mashed potatoes*	6,00
Insalata mista *mixed salad, carrots and cherry tomatoes*	7,00

INSALATE (salads) 12,00 €

Insalatona di Cesare *mixed salad, chicken fillet, parmesan PDO, grilled bread and Caesar sauce*

Insalatona parmigiana *mixed salad, prosciutto di Parma PDO and parmesan PDO*

Insalatona bufalina *mixed salad and buffalo milk mozzarella PDO*

Insalatona di roastbeef *mixed salad, roastbeef carpaccio, parmigiano PDO*

POLENTA WITH...

- selected beef ragù	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- Pork Cheeks with Lambrusco Sauce	16,00
- hunder's style beef	16,00

HOT SANDWICHES 9,00 €

Monday to Friday

Parmigiano *prosciutto di Parma PDO 24 months, Caciotta cheese, parmesan sauce*

Bolognese *mortadella PDO, gorgonzola PDO*

Roastbeef *roastbeef, rocket, parmesan sauce and flakes*

San Secondo *spalla di San Secondo, caciotta cheese, artichokes sauce*

Mariolino *mariola, shallot sauce, rocket*

PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00

panfocaccia with 24-month PDO Parma ham, Caciotta from the Parma hills. Parmesan

"La Principessa" 15,00

ɜnfocaccia with Mortadella di Bologna PGI, Gorgonzola PDO and walnuts

"Il Contadino" 8,00

panfocaccia with oil and rosmery

DESSERTS

Doppietta del goloso *torta sbrisolona and chocolate salami with whipped cream*	6,50
Torta sbrisolona *dried crumble of almonds and nuts served with zabaione cream*	6,50
Homemade Tiramisù	6,50
Panna cotta *Served plain or with two toppings of your choice: berries or zabaglione*	6,50
Salame di cioccolato *Chocolate salami with whipped cream*	5,50
Homemade cake	6,00

menu in other languages

salsamenteriadiparma.com

Allergens list available (reg. CE N.1169/2011)

10/26

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