



MENU'

AU TEMPS DE LA TRATTORIA NOS ANCIENS
BUVAIENT LE VIN A LA BOLEE.
POUR PERPETUER CETTE TRADITION
NOUS AVONS CREE LA SALSAMENTERIA.





*A Parme, comme en Italie, on ne renonce jamais à l'apéritif.
Voici la proposition de déguster les spécialités de
Parme et voyager en mangeant...*



Pain et sauce au choix (coût couvert)

€ 2,00

SALSINE PARMIGIANE (sauce maison)

sauce au parmesan
sauce aux artichauts
sauce au piment doux



Sauce au persil et anchois
sauce ciboulette
sauce aux légumes mélangés

*Les jours d'hiver sont nécessaires,
froid et nuageux; fermes nécessaires,
grandes cuisines chaleureuses avec
cheminées;
l'ingéniosité de l'homme est nécessaire,
et sa culture paysanne,
se transformer en chefs-d'œuvre,
les choses simples de la nature.*



SALUMI (charcuterie)

	Grand plateau	Medium plateau	Petit plateau	Dégustation ou panino
Prosciutto di Parma AOP 24 mesi	25,00	17,50	11,00	7,00
Culatella di Canossa 16 mesi	30,50	22,00	12,50	8,00
Fiocchetto	25,50	18,00	11,00	7,00
Salame di Felino IGP	22,00	16,50	9,50	6,50
Spalla di San Secondo	22,00	16,50	9,50	6,50
Salame strolghino	21,00	15,50	9,00	6,00
Coppa di Parma IGP	19,50	14,00	8,50	6,00
Pancetta	17,50	12,00	7,50	5,50
Mortadella di Bologna AOP	17,50	12,00	7,50	5,50

NOS SPÉCIALITÉS

	Grand	Medium
Culatello <i>Culatello di Zibello AOP 18 mesi, boucles de beurre</i>	43,50	30,00
Il Trionfo <i>Choix complet de 9 coupes de salami</i>	27,00	19,00
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 mesi AOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	35,00	24,50
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma AOP 24 mesi, salame di Felino IGP</i>	24,00	17,50
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella AOP, pancetta</i>	18,50	14,50

TIGELLE
ESSAYEZ-LES
avec nos
charcuteries
et fromages

4,00 €

La tradition veut que la charcuterie se déguste directement sur la planche, mais si vous voulez une assiette, demandez au personnel !

PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamentaria <i>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</i>	18,50
Parma e burrata <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, burrata, tomates cerises, roquette</i>	14,50
Caprese di Parma <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, mozzarella di bufala, tomates cerises, roquette</i>	11,00
Delizia di Parma <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, parmesan, roquette, poivre, huile</i>	11,00
Caprese classica <i>avec mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette</i>	11,50
Caprese di Burrata <i>avec Burrata di bufala 200gr., tomates cerises et roquette</i>	11,50
Caprese di stracciatella <i>avec stracciatella, tomates cerises et roquette</i>	11,50
Parma e Melone <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi et melon frais de saison</i>	11,50

FORMAGGI (les fromages)

	Plateau
Parmigiano de 24 meses AOP <i>avec crème balsamique</i>	7,50
Gorgonzola AOP <i>avec noix</i>	7,00
Caciotta dei colli di Parma <i>avec sauce clémentine</i>	6,00
Pecorino toscano AOP <i>avec suce de figue</i>	6,00
Mozzarella di bufala AOP <i>avec roquette</i>	6,00



Fromages mixte

Gran piatto Reale <i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola et caciotta avec sauces assorties et noix</i>	28,00
Gran piatto del Casaro <i>parmigiano, stracchino, pecorino, gorgonzola et caciotta caciotta avec sauces assorties et noix</i>	19,00
Tripletta del Casaro <i>parmigiano, caciotta et gorgonzola, avec sauces assorties et noix</i>	12,00



SFIZI (apéritifs)

Bruschetta prosciutto AOP e caciotta	6,00
Bruschetta tomates cerises et pesto	6,00
Bruschetta anchois épicés et beurre	7,50
Polenta frita, gorgonzola AOP e pancetta	8,50
Polenta frita avec gorgonzola AOP	6,50
Polenta frite dans le bol	4,50
Giardiniera maison	5,00

PANINI CALDI (sandwichs chauds)

Parmigiano <i>Prosciutto di Parma 24 mois, caciotta, sauce parmesan</i>	8,50
Bolognese <i>mortadella, gorgonzola</i>	
Roastbeef <i>roastbeef, roquette, sauce parmesan et flocons</i>	
San Secondo <i>spalla di San Secondo, caciotta, crème d'Artichauts</i>	



Les premier et deuxième cours sont uniquement partie de la tournée!



PRIMI (Une seule assiette)

Anolini di Zibello <i>paquets de pâtes farcies avec sauce culatello à la crème</i>	11,00
Tortelli d'erbetta <i>raviolis à la ricotta et aux épinards, avec beurre et parmesan</i>	11,00
Tortelli di zucca <i>raviolis à la citrouille, au beurre et au parmesan</i>	11,00
Tortelli al tartufo <i>au beurre et parmesan AOP</i>	12,50
Lasagne all'emiliana <i>lasagne traditionnelle au ragoût de boeuf et de porc, sauce béchamel</i>	11,50
Gnocchi di patate <i>Gnocchis de pommes servi avec 4 sauces au choix : Ragoût de culatello à la crème ; Pesto ; Sauce tomate ; pistacchio e stracciatella</i>	10,50
Tagliatelle <i>avec sauce Chianina</i>	13,50
Tagliatelle <i>à la sauce tomate</i>	11,00

Mixte

Tripletta parmigiana <i>raviolis à la ricotta et aux épinards, au potiron, beurre et au parmesan, anolini di Zibello</i>	16,00
Tripletta di tortelli <i>raviolis au fromage et aux épinards, au potiron, aux truffes, avec beurre et parmigiano</i>	15,00
Doppietta di tortelli <i>raviolis au fromage et aux épinards, raviolis au potiron, au beurre et au parmesan</i>	14,00

PANFOCACCIA



"Il Duca" 14,00
*panfocaccia au jambon de Parme AOP 24 mois, Caciotta des collines de Parme.
Parmesan AOP 24 mois*

"La Principessa" 14,00
panfocaccia à la mortadelle de Bologne IGP, Gorgonzola AOP et noix

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



C'est en tournée ! Ne lâchez rien, les portions de nos plats sont conçues pour cette raison...



SECONDI (Plats principaux)

Stinco con patate al forno <i>jarret de porc avec purée de pommes de terre au four</i>	19,00
Guancialini di maiale <i>Joue de porc braisée au vin Lambrusco, polenta frite</i>	16,00
Carpaccio de longe <i>avec oignon caramélisé, parmesan DOP 24 mois, crème de vinaigre balsamique de Modène, tomates cerises et roquette</i>	12,50
Porcello Tonnato, roquette et câpres croquantes	12,50
Carpaccio de roastbeef <i>parmesan style avec roquette, citron et flocons de parmesan DOP 24 mois</i>	11,00
Suprême de poulet <i>avec peperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>avec sauce et purée ou poêlée de légumes</i>	12,50
Parmigiana di melanzane <i>aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano</i>	11,00
Cotoletta di pollo con patate e salsa Caesar <i>poulet pané avec pommes de terre et sauce César</i>	17,00

CONTORNI (accompagnements)

Peperonata	5,00
Padellata di verdure <i>Poivrons, courgettes, aubergines, oignons</i>	5,50
Patate al forno <i>Pommes de terre au four</i>	5,50
Purè di patate <i>Purée de pommes de terre</i>	4,00
Insalata mista <i>Salade verte, carottes et tomates cerises</i>	6,00

INSALATE (salade mixte)

Insalatona di Cesare <i>Salade mixte, filet de poulet, parmesan, pain grillé et sauce yogurt</i>
Insalatona parmigiana <i>Salade mixte, prosciutto di Parma et parmesan</i>
Insalatona bufalina <i>Salade mixte et mozzarella au lait de bufala</i>
Insalatona di roastbeef <i>Salade mixte, carpaccio de roastbeef, parmesan</i>
Insalatona di salmone affumicato <i>Salade mixte, citron, saumon fumé, croûtons</i>





... Ce serait dommage de repartir sans dessert !

DESSERT

Doppietta del goloso <i>brisolona avec zabaione, chocolat salami avec creme fouettè</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>Crumble sec aux amandes et aux noix servi avec zabaione</i>	6,50
Tiramisù maison	6,50
Glace "Crema Antica di Parma" à l'arôme vanille de Madagascar et au parfum Erba Luigia Servi nature ou avec 4 garnitures au choix : petits fruits, sauce chocolat Rocher, lait de poule ou fraises fraîches	5,50
Glace della casa <i>Glace « Crema Antica di Parma », sauce chocolat rocher, sbrisolona, salami au chocolat, crème</i>	6,50
Panna cotta <i>Servi nature ou avec 4 garnitures au choix : petits fruits, sauce chocolat Rocher, lait de poule ou fraises fraîches</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Chocolat salami avec creme fouettè</i>	5,50
Bol de melon	5,50
Fraises fraiches <i>avec du citron ou de la chantilly</i>	5,50



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