



MENÜ

UNSERE VORFAHREN GENOSSEN IHREN WEIN IN EINEM BECHER.
SIE HATTEN RECHT. DAMALS IN EINER TAVERNE.
HEUTE IST DA DIE SALSAMENTERIA.





In Parma, wie in Italien, verzichten wir bei der Vorspeise nie auf die Salsamenteria. Hier ist es der Vorschlag, die Spezialitäten von Parma zu kosten und durch Essen zu reisen...



Brot und Soße nach Wahl (Aufpreis)

€ 2,00

SALSINE PARMIGIANE (Hausgemachte Soßen)

Parmesan-Sauce
Artischocken-Sauce
Paprikasoße



Petersilien- und Sardellensauce
Schalotten-Sauce
Gemischte Gemüsesauce

*Im Winter dauert es Tage,
kalt und neblig;
es braucht Kuhglocken,
große warme Küchen mit Kaminen;
es braucht den Einfallsreichtum des
Menschen und seine bäuerliche Kultur;
in ein Meisterwerk zu verwandeln
die einfachen Dinge der Natur.*



SALUMI (Wurstwaren)

	Groß platte	Mittel platte	Kleine Platte	Verkostungsplatte oder Sandwich
Prosciutto di Parma DOP 24 Monate	25,00	17,50	11,00	7,00
Culatella di Canossa 16 Monate	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 DOP	17,50	12,00	7,50	5,50

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Groß	Mittel
Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 Monate, Butterlocken</i>	43,50	30,00
Il Trionfo <i>volle Auswahl von 9 Salumi-Schnitten</i>	27,00	19,00
Il Poker <i>culatello, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	34,50	24,00
Doppietta classica <i>Parmaschinken 24 Monate, Salame di Felino</i>	24,00	17,50
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella, pancetta</i>	18,50	14,50

NEUHEIT
TIGELLE
VERSUCH SIE
mit unserer
Aufschnitt und Käse
4,00 €

PIATTI FREDDI (Kalte Gerichte)

Il Classico della Salsamenteria <i>Prosciutto di Parma DOP 24 monate, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 mois, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	16,50
Parma e burrata <i>Parmaschinken 24 Monate, Burrata, Kirschtomaten, Rucola</i>	14,50
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma 24 Monate, Mozzarella di bufala, Kirschtomaten, Rucola</i>	11,00
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma 24 Monate, Parmesankäse, Rucola, Pfeffer, Öl</i>	11,00
Caprese classica <i>mit Kirschtomaten und Rucola</i>	10,50
Caprese di burrata <i>Burrata mit 200gr Büffelmilch mit Kirschtomaten und Rucola</i>	10,50

FORMAGGI (Käse)

	Platte
Parmigiano de 24 monate DOP <i>mit Balsamicocreme</i>	7,50
Gorgonzola DOP <i>mit Walnüssen</i>	7,00
Caciotta dei colli di Parma <i>mit Clementinensauce</i>	6,00
Pecorino toscano DOP <i>mit Feigensauce</i>	6,00
Mozzarella di bufala DOP <i>mit Rakete</i>	6,00



GEMISCHTER KÄSE

Gran piatto Reale <i>Burrata, Mozzarella, Pecorino, Parmigiano, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Soßen und Walnüssen</i>	27,50
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano, Stracchino, Pecorino, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Soßen und Walnüssen</i>	19,00
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano, Caciotta und Gorgonzola, mit verschiedenen Soßen und Walnüssen</i>	12,00



SFIZI (Vorspeisen)

Bruschetta prosciutto di Parma e caciotta (Käse)	6,00
Bruschetta pesto e pomodorini / Kirschtomaten und Pesto	6,00
Bruschetta würzige Sardellen und Butter	7,50
Polenta frita, gorgonzola und pancetta	8,50
Polenta frita und mariola	7,50
Polenta frita und gorgonzola	6,50
Becher mit gebratener Polenta	4,50
Gegrillter Schnittlauch	4,50
Giardiniera Haus	4,50

PANINI CALDI or PIADINA (Warme Sandwiches) 8,50

Parmigiano <i>prosciutto di Parma 24 Monate, Käse, Parmesan-Sauce</i>
Bolognese <i>mortadella, gorgonzola</i>
Roastbeef <i>Roastbeef, Rucola, Parmesansauce und Flocken</i>
San Secondo <i>spalla di San Secondo, Caciotta, Artischockencreme</i>
Mariolino <i>mariola, ciboulette sauce, rucola</i>



Der erste und zweite Gang sind nur ein Teil der Reise!



PRIMI (Einzelne Kurse)

Anolini di Zibello <i>Füllung mit Culatello-Sauce, Sahne</i>	11,00
Anolini in brodo <i>Füllung in Fleischbrühe</i>	11,00
Tortelli d'erbetta <i>Ravioli mit Ricotta und Spinat, mit Butter und Parmigiano</i>	11,00
Tortelli di zucca <i>Kürbisravioli, mit Butter und Parmigiano</i>	11,00
Tortelli al tartufo <i>mit Butter und Parmigiano</i>	12,00
Lasagne all'emiliana <i>traditionelle Lasagne mit Rindsragout und Bechamel-Sauce</i>	11,50
Gnocchi di patate <i>Kartoffelknödel serviert mit 4 Saucen nach Wahl: Culatello-Eintopf mit Sahne; Pesto; Tomatensauce ; Gorgonzolasauce</i>	10,50
Tagliatelle <i>lange Nudeln mit Chianina-Sauce</i>	13,50
Tagliatelle <i>mit Tomatensauce</i>	11,00
Schwarzkohl-Cannellini-Bohnensuppe	9,00

Gemischte Einzelkurse

Tripletta parmigiana <i>Ricotta-Spinat-Ravioli, Kürbis-Butter-Parmesan-Ravioli, gefüllte Pasta-Papillote mit Culatello-Sauce und Sahne</i>	16,00
Tripletta di tortelli <i>Käse-Spinat-Ravioli, Kürbis-Ravioli, saisonale Ravioli, mit Butter und Parmigiano</i>	15,00
Doppietta di tortelli <i>Käse-Spinat-Ravioli, Kürbis-Butter-Parmesan-Ravioli</i>	14,00



POLENTA MIT...

- ragù di chianina	11,50
- pilze	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- schweinebacken mit Lambrusco	16,00
- rindfleisch-Stracotto	15,00



PANFOCACCIA

”Il Duca” 14,00

*Panfocaccia mit Parmaschinken DOP 24 Monate,
Caciotta aus den Hügeln von Parma. Parmesan DOP 24 Monate*

”La Principessa” 14,00

Panfocaccia mit IGP-Bologna-Mortadella, Gorgonzola DOP und Walnüsse

”Il Contadino” 8,00

Panfocaccia, Öl und Rosmarin



*Sie sind auf Reisen! gebt nichts auf, die
Portionen unserer Gerichte sind für diesen Zweck bestimmt...*



SECONDI (Hauptgerichte)

Stinco con patate al forno <i>Schweinschaxe mit gebackenem Kartoffelpüree</i>	19,00
Guancialini di maiale al lambrusco con polenta frita <i>in Lambrusco-Wein gedünstete Schweinebacken, serviert mit gebratener Polenta</i>	16,00
Stracotto di manzo e purè <i>Rindfleisch-Stracotto mit Kartoffelpüree</i>	14,00
Arrosto di maiale con cipolline alla brace sott'olio <i>Schweinebraten mit gegrillten Zwiebeln in Öl</i>	11,00
Suprema di pollo olive, capperi, acciughe e pomodoro <i>Hühnerfilet mit Oliven, Kapern, sardellen und Tomaten</i>	14,00
Salsiccia di strolghino con peperonata <i>Strolghino-Wurst mit Peperonata</i>	12,50
Carpaccio di roastbeef con sugo e pure' o padellata di verdure <i>Braten mit warmen Senfsaucen, dazu Kartoffelpüree oder Padellata di verdure</i>	12,50
Parmigiana di melanzane <i>Auberginen-Parmesan-Art</i>	11,00
Mariola con pure' <i>Mariola mit Kartoffelpüree</i>	10,50
Trippa alla bussetana con fagioli <i>Bussetana-Kutteln mit Bohnen</i>	10,50

Verschiedene Gerichte

Porcellata <i>Schweinebacken geschmort mit Lambrusco „Burgunder Art“, Mariola und Parmigiano-Kartoffelpüree</i>	18,00
Maialata <i>Schweinebraten, Mariola, Strolghino-Wurst und Parmigiano-Kartoffelpüree</i>	17,00

CONTORNI (Beilagen)

Padellata di verdure <i>Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln</i>	5,50
Patate al forno <i>Geröstete Kartoffeln</i>	5,50
Purè di patate <i>Püree aus Kartoffelpüree</i>	4,00
Insalata mista <i>Grüner Salat, Karotten und Kirschtomaten</i>	6,00

INSALATE (gemischter Salat) 11,00

Insalatona di Cesare <i>gemischter Salat, Hühnerfilet, Parmesan, gegrilltes Brot und Joghurtsoße</i>
Insalatona parmigiana <i>gemischter Salat, Parmaschinken und Parmesan</i>
Insalatona bufalina <i>gemischter Salat und Büffelmilchmozzarella</i>
Insalatona di tonno <i>gemischter Salat, Thunfisch und gegrillte Zwiebeln</i>
Insalatona di roastbeef <i>gemischter Salat, Roastbeef-Carpaccio, Parmesan</i>





*Welch ein Jammer, dass man ohne Dessert
gehen muss!*

NACHSPEISEN

Doppietta del goloso <i>sbrisolona mit zabaione, und Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	6,50
Torta sbrisolona con crema zabaione <i>Getrocknete Mandel- und Nussstreusel, serviert mit Zabaionecreme</i>	6,50
Tiramisù hausgemachtes	6,50
Panna cotta <i>Einfach serviert oder mit 3 Toppings Ihrer Wahl: Beeren, Schokolade, Eierlikör</i>	6,50
Salame di cioccolato con panna <i>Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	5,50
Apfelkuchen mit Schlagsahne	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