



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>	35,00	24,50
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

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

PIATTI FREDDI (Kalte Gerichte)

Il Classico della Salsamenteria <i>P 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>	18,50
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>	11,50
Caprese di Burrata <i>Burrata mit 200gr Büffelmilch mit Kirschtomaten und Rucola</i>	11,50
Caprese di stracciatella <i>stracciatella mit Kirschtomaten und Rucola</i>	11,50
Parma e Melone <i>Prosciutto di Parma DOP 24 Monate und frische Melone der Saison</i>	11,50

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>	28,00
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 gorgonzola	6,50
Becher mit gebratener Polenta	4,50
Giardiniera Haus	5,00

PANINI CALDI (Warme Sandwiches)

Parmigiano <i>prosciutto di Parma 24 Monate, Käse, Parmesan-Sauce</i>	8,50
Bolognese <i>mortadella, gorgonzola</i>	
Roastbeef <i>Roastbeef, Rucola, Parmesansauce und Flocken</i>	
San Secondo <i>spalla di San Secondo, Caciotta, Artischockencreme</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
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>	12,50
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 ; pistachio and stracciatella</i>	10,50
Tagliatelle <i>lange Nudeln mit Chianina-Sauce</i>	13,50
Tagliatelle <i>mit Tomatensauce</i>	11,00

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



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>Schweinshaxe mit gebackenem Kartoffelpüree</i>	19,00
Guancialini di maiale <i>in Lambrusco-Wein gedünstete Schweinebacken, serviert mit gebratener Polenta</i>	16,00
Lenden-Carpaccio <i>mit karamellisierten Zwiebeln, 24 Monate gereiftem Parmesan, Essigcreme Modena-Balsamico, Kirschtomaten und Rucola</i>	12,50
Porcello Tonnato, Rucola und knackige Kapern	12,50
Roastbeef carpaccio <i>Parmesan-Art mit Rucola, Zitrone und Parmesanflocken 24 Monate</i>	11,00
Chicken Supreme mit Peperonata	15,50
Roastbeef carpaccio <i>zu warmen Senfsaucen mit Kartoffelpüree oder Padellata di Verdure</i>	12,50
Parmigiana di melanzane <i>Auberginen-Parmesan-Art</i>	11,00
Cotoletta di pollo con patate e salsa Caesar <i>Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Caesarsauce</i>	17,00

CONTORNI (Beilagen)

Peperonata	5,00
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)

Insalatona di Cesare <i>gemischter Salat, Hühnerfilet, Parmesan, gegrilltes Brot und Cèsarsoße</i>	11,00
Insalatona parmigiana <i>gemischter Salat, Parmaschinken und Parmesan</i>	11,00
Insalatona bufalina <i>gemischter Salat und Büffelmilchmozzarella</i>	11,00
Insalatona di roastbeef <i>gemischter Salat, Roastbeef-Carpaccio, Parmesan</i>	11,00
Insalatona di salmone affumicato <i>Gemischter Salat, Zitrone, geräucherter Lachs, gegrilltes Brot</i>	11,00





*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 <i>Getrocknete Mandel- und Nussstreusel, serviert mit Zabaionecreme</i>	6,50
Tiramisù hausgemachtes	6,50
Eiscreme "Crema Antica di Parma" mit Madagaskar-Vanille-Aroma und Erba Luigia-Parfüm Pur oder mit 4 Belägen Ihrer Wahl serviert: Beeren, Rocher-Schokoladensauce, Eierlikör oder frische Erdbeeren	5,50
Eiscreme della casa <i>„Crema Antica di Parma“-Eis, Steinschokoladensauce, Sbrisolona, Schokoladensalami, Sahne</i>	6,50
Panna cotta <i>Pur oder mit 4 Belägen Ihrer Wahl serviert: Beeren, Rocher-Schokoladensauce, Eierlikör oder frische Erdbeeren</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	5,50
Tasse Melone	5,50
FrISChe Erdbeeren <i>mit Zitrone oder Schlagsahne</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