



MENÜ

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





SALSINE PARMIGIANE (Hausgemachte Soßen)

Parmesansauce, Artischockensauce, Paprikasauce, Petersilien-Sardellensauce, Frühlingszwiebelsauce, gemischte Gemüsesauce

Brot und Soße nach Wahl (Gedeck) € 2,00



SALUMI (Wurstwaren)

	Groß Teller	Medium Teller	Wenig Teller	Degustation oder Sandwich
Prosciutto di Parma DOP 24 Monate	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatella di Canossa 16 Monate	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 DOP	18,50	13,00	8,00	6,00

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Groß	Medium
Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 Monate, Butterlocken</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>volle Auswahl an 9 Salumi-Schnitten</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>Culatello di Zibello 18 Monate DOP, Culatta, Fiocchetto, Strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>Prosciutto di Parma DOP 24 Monate, Salame Felino IGP</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella DOP, pancetta</i>	20,50	17,00



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 Monate, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	20,50
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Burrata, Kirschtomaten, Rucola</i>	16,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Rucola</i>	12,50
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Öl</i>	12,50
Caprese classica <i>mit Büffelmozzarella, mit Tomaten und Rucola</i>	12,50
Caprese di burrata <i>Burrata mit 200gr Büffelmilch, Kirschtomaten, Rucola</i>	12,50

FORMAGGI (Käse)

	Platter
Parmigiano PDO 24 Monate <i>mit Balsamicoreme</i>	8,00
Gorgonzola DOP <i>mit Walnüssen</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>mit Clementinensauce</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>mit Feigensauce</i>	6,50
Mozzarella di bufala DOP <i>mit Rakete</i>	6,50

SFIZI (Vorspeisen)

Bruschetta prosciutto DOP mit caciotta	6,50
Bruschetta mit Kirschtomaten und Pesto	6,50
Bruschetta mit würzigen Sardellen und Butter	8,00
Polenta frita, Gorgonzola DOP und Pancetta	9,00
Polenta frita mit Gorgonzola DOP	7,00
Polenta frita mit mariola	8,00
Tasse gebratene Polenta	5,00
Giardiniera <i>hausgemachtes Gemüse in öliger</i>	5,50

Käsemischung

Gran piatto Reale	29,00
<i>Burrata, Mozzarella, Pecorino, Parmigiano, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>Parmigiano, Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>Parmigiano, Caciotta und Gorgonzola, mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	

PRIMI (ERSTE GÄNGE)

Anolini <i>gefüllte Nudeltaschen mit Fleischragout, Sahne</i>	13,00
Anolini in brodo <i>gefüllte Nudeltaschen in Brühe</i>	12,00
Tortelli d'erbetta <i>Ricotta-Käse-Spinat-Ravioli mit Butter und Parmesan</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>Kürbisravioli mit Butter und Parmesan</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>Trüffelravioli mit Butter und Parmesan</i>	14,50
Lasagne all'emiliana <i>traditionelle Lasagne mit Rind- und Schweinefleischragout und Béchamelsauce</i>	13,50
Gnocchi di patate <i>Kartoffelknödel serviert mit 3 Saucen Ihrer Wahl: Fleischragout mit Sahne; Pesto; Gorgonzolasauce</i>	12,50
Tagliatelle <i>mit Chianinasauce</i>	15,50
Tagliatelle <i>mit Trüffelcreme</i>	15,50
Tagliatelle <i>mit Steinpilzsauce</i>	15,00
Zuppa di cavolo nero e fagioli cannellini <i>Schwarzkohl-Cannellini-Bohnensuppe</i>	10,00

Gemischte Platten

Tripletta parmigiana <i>Kräuterravioli, Kürbisravioli mit Butter und Parmesan DOP, Anolini mit Culatello-Sauce</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>Kräuterravioli, Kürbisravioli, Trüffelravioli mit Butter und Parmesan DOP</i>	15,50

SECONDI (Hauptgerichte)

Stinco di maiale con patate al forno <i>Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln</i>	23,00
Guancialini di maiale <i>in Lambrusco-Wein geschmorte Schweinebäckchen mit gebratener Polenta</i>	17,00
Stracotto di manzo e purè <i>Rindfleisचेintopf und Kartoffelpüree</i>	16,00
Hähnchen Supreme mit Peperonata	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>mit Sauce und Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln</i>	15,00
Parmigiana di melanzane <i>Auberginen nach Parmesan-Art</i>	13,00
Mariola con purè <i>Mariola und Kartoffelpüree</i>	12,50
Trippa alla bussetana con fagioli <i>Bussetana-Kutteln mit Bohnen</i>	12,50
Cotoletta di pollo con patate e salsa Caesar <i>Gebratenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln und Caesarsauce</i>	18,00
Polpette di maiale al sugo con purè <i>Schweinefleischbällchen in Soße mit Kartoffelpüree</i>	17,50
Porcellata <i>Schweinebäckchen mit Lambrusco, Mariola und Kartoffelpüree</i>	19,50

CONTORNI (beilagen)

Peperonata <i>gedünstete Paprika</i>	5,50
Patate al forno <i>Bratkartoffeln</i>	6,50
Purè di patate <i>Kartoffelpüree</i>	6,00
Insalata mista <i>grüner Salat, Karotten und Kirschtomaten</i>	7,00

INSALATE (Salate)

12,00 €

Insalatona di Cesare <i>gemischter Salat, Hähnchenfilet, Parmesan DOP, gegrilltes Brot und Caesarsauce</i>
Insalatona parmigiana <i>gemischter Salat, Prosciutto di Parma DOP und Parmesan DOP</i>
Insalatona bufalina <i>gemischter Salat und Büffelmozzarella DOP</i>
Insalatona di roastbeef <i>gemischter Salat, Roastbeef-Carpaccio, Parmigiano DOP</i>



POLENTA MIT...

- chianina-ragout	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- schweinebäckchen mit Lambrusco	16,00
- rindereintopf	15,00
- steinpilzsauce	13,50
- trüffelcreme	13,50

PANINI CALDI (Heiße Sandwiches) 9,00 € von Montag bis Freitag

Parmigiano Prosciutto di Parma DOP 24 Monate, Käse, Parmesansauce

Bolognese mortadella DOP, gorgonzola DOP

Roastbeef roastbeef, rucola, Parmesansauce und -flocken

San Secondo spalla di San Secondo, Caciotta-Käse, Artischockensauce

Mariolino Mariola, Schalottensauce, Rucola



PANFOCACCIA

”Il Duca” 15,00

mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken DOP, Caciotta aus den
Hügeln von Parma, Parmesan

”La Principessa” 15,00

mit Mortadella di Bologna DOP, Gorgonzola DOP und Walnüssen

”Il Contadino” 8,00

mit Öl und Rosmarin

DESSERTS

Doppietta del goloso <i>Torta Sbrisolona und Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>getrocknete Mandel- und Nusscrumbles, serviert mit Zabaionecreme</i>	6,50
Hausgemachtes Tiramisù	6,50
Panna cotta <i>Serviert pur oder mit 2 Toppings Ihrer Wahl: Beeren oder Zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	5,50
Torta di mele con panna <i>Apfelkuchen mit Sahne</i>	5,50



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

MILANO

Via San Pietro all'Orto 9 (Montenapoleone - San Babila) +39 02 76281350



Via Ponte Vetere 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