



A PARIS DEPUIS 2015  
#salsamenteriaparis

## MENU

AU TEMPS DE LA TRATTORIA NOS ANCIENS  
BUVAIENT LE VIN À LA BOLÉE.  
POUR PERPÉTUER CETTE TRADITION  
NOUS AVONS CRÉÉ LA SALSAMENTERIA.

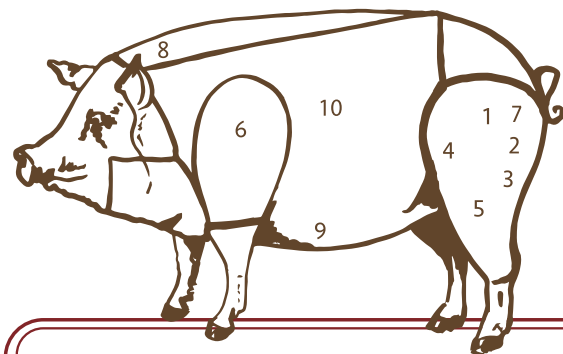


# ANTIPASTI

*Les Antipasti, pure tradition gastronomique italienne, signifie littéralement « avant les plats », mais ne peut pas se traduire par « entrées » en français. Ils plantent le décor, mettent l'accent sur le goût et ouvrent l'appétit.*

## SALUMI (Nos plateaux de charcuterie)

	Dégustation €	Petit €	Moyen €	Grand €
<b>1) Prosciutto di Parma 24 mois</b> Affiné 24 mois et naturellement pour un moelleux extrême. Tout le savoir-faire et la passion des frères Ferrari	7,50	14,00	25,00	34,00
<b>2) Culatello di Zibello 18 mois</b> Pièce de prestige à déguster pour les amateurs de produits authentiques. Au nez, un enchantement et au palais l'expression brute de notre terroir	10,00	19,00	35,00	49,00
<b>3) Culatta di Canossa 16 mois</b> Mise en saumure de 14 mois pour une pièce rare et recherchée La parfaite rencontre entre le Culatello et le Jambon de Parme	8,00	15,00	27,00	39,00
<b>4) Fiocchetto</b> La partie antérieure non utilisée pour la production des Culatello ou Culatta. Une version tendre et légèrement épicée	7,50	14,00	25,00	36,00
<b>5) Salame di Felino</b> Felino veut bien dire Félin mais c'est bien un saucisson à base de viande de porc. Originaire de la ville de Felino, très aromatique	7,00	13,50	24,00	32,00
<b>6) Spalla di San Secondo</b> Littéralement épaule cuite. Pièce de prédilection de Giuseppe Verdi Grand travail d'orfèvre pour obtenir une saveur prononcée et unique	7,00	13,50	24,00	32,00
<b>7) Salame strolghino</b> Saucisson jeune assemblé des résidus nobles issus du travail sur le Culatello. A déguster très frais 20 jours à peine après sa fabrication	6,50	13,00	23,50	29,00
<b>8) Coppa di Parma</b> Incontournable et célèbre charcuterie du Nord de l'Italie. Le savoir faire parmesan requiert un affinage de 90 jours	5,50	10,50	19,00	26,00
<b>9) Pancetta</b> C'est le repliage sur elle-même de la pancina (le ventre) qui donne à cette charcuterie son allure caractéristique. Pas si grasse qu'elle en a l'air, elle s'offre surtout au palais avec un parfum très délicat	5,50	10,50	19,00	26,00
<b>10) Mortadella di Bologna</b> La cuisson lente de ce gros saucisson lui donne sa couleur rosée et sa saveur incomparable. Toute l'expression de nos campagnes émiliennes	6,00	11,50	22,00	28,00



## SFIZI (nos grignotages)

	€
<b>Frites de polenta</b>	5,50
<b>Polenta frita*</b> con gorgonzola DOP	8,50
* gorgonzola DOP et spalla di S.Secondo	12,00
* gorgonzola DOP et pancetta	11,50
<b>Focaccia Bianca</b>	17,00
Gorgonzola DOP, mozzarella, noix, romarin (avec mortadella +4 €)	
<b>Focaccia Rossa</b>	17,00
tomates cerise, basil, mozzarella di bufala DOP (avec prosciutto di Parma 24 mois +5€)	

## Nos assortiments

	Petit €	Moyen €	Grand €
<b>Il Trionfo</b> Toutes nos charcuteries sur un même plateau. Une visite complète du terroir "émilien"	-	-	32,00
<b>Il Poker</b> Culatello, Culatta, Fiocco di Culatello, Strolghino. Une sélection autour du roi "Culatello"	15,50	29,50	39,00
<b>Doppietta classica</b> Prosciutto di Parma 24 mois, salame di Felino. Une combinaison 100% parmesane	13,50	24,00	32,00
<b>Tripletta rustica</b> Mortadella, pancetta, salame di Felino. Un aperçu de notre savoir-faire paysan ancestral	11,50	21,00	27,50

## I nostri formaggi

<b>Gran Piatto del Casaro</b> - assortiment de 4 fromages : gorgonzola, pecorino, parmesan 24 mois, mozzarella di Bufala	25,50
<b>Dégustation de Parmesan 24 mois</b> - affinage parfait, délicat et équilibré	8,00
<b>Dégustation de Gorgonzola Extra</b>	8,00
<b>Dégustation de Pecorino Toscano</b> (pâte dure type "tomme" vache et brebis)	8,00

15,50 €

**Parma e burrata** prosciutto di Parma 24 mois, 1/2 burrata, tomates cerise, roquette

**Burrata con misto sott'olio** ½ burrata, Légumes grillés marinés

**Caprese di Parma** prosciutto di Parma 24 mois, bufala, tomates cerise, roquette

**Caprese Classica** Mozzarella di bufala, tomates cerise, roquette

**Roastbeef alla parmigiana** fines tranches de roast beef, roquette et copeaux de parmesan



# I NOSTRI PIATTI CALDI

*La suite logique aux Antipasti sont les Primi (à la Salsamentaria souvent des ravioles fraîches et faites à la main) et/ou les Secondi, plats de résistance avec ou sans viande.*

## PRIMI (nos pâtes fraîches)

<b>Tortelli d'erbetta</b> ravioles fourrées à la ricotta, aux blettes et au parmesan	17,00
<b>Tortelli di zucca</b> ravioles fourrées au potiron et aux amaretti et au parmesan	17,00
<b>Tortelli di tartufo</b> ravioles fourrées à la pomme de terre, au parmesan et à la truffe	18,00
<b>Tripletta di tortelli</b> assortiment de nos 3 tortelli	18,00
<b>Anolini in brodo</b> petites ravioles à la viande dans un bouillon fumant, plat emblématique parmesan	15,50
<b>Gnocchi di patate al gorgonzola, noci e mostarda di fichi</b> gnocchis de pomme de terre, sauce au gorgonzola et moutarde confite aux figues, noix	19,00
<b>Tagliatelle fresche al pesto</b> Tagliatelles fraîches sauce au Pesto	16,50
<b>Tagliatelle fresche al ragù di chianina</b> Tagliatelles fraîches sauce bolognaise (race de boeuf "Chianina")	19,00
<b>Lasagne di verdure e pesto alla genovese</b> Lasagnes aux légumes recouvertes de sauce Pesto	18,00

## SECONDI (nos plats)

<b>Guancialini di maiale al lambrusco con polenta fritta</b> joues de porc mijotées au lambrusco 'façon bourguignon' et polenta frite	18,00
<b>Parmigiana di melanzane</b> aubergines gratinées à la mozzarella et au parmesan	16,50
<b>Mariola con pure'</b> Saucisson cuit type "Lyonnais" ou "cotechino" typique des plaines parmesanes, servi avec purée gratinée au parmesan	16,50
<b>Tripes du Maestro</b> tripes à la sauce tomate et aux haricots "Borlotti"	16,50
<b>Faraona farcita con purè di patate gratinato</b> Suprême de pintade, farce chapelure parmesan oeuf, purée de pomme de terre gratinée au parmesan	22,00

*Aussi, notre Trattoria propose une sélection de salades composées, généreuses et goûteuses.*

## INSALATONE (les bases avec mesclun et carottes)

<b>Mista</b> avec tomates cerise	9,00
<b>Cesare</b> avec tomates séchées, poulet grillé, pain tosté, parmesan, sauce cesar maison, zaatar	19,00
<b>Festival</b> avec tomates cerise, olives noires, céleri, concombre, anchois, thon, radis, artichaut grillé et mariné	19,00
<b>Contadina</b> avec tomates cerise, épaule cuite, pecorino, frites de polenta	17,00

En cas d'allergies alimentaires, et dans le respect du décret européen n°1169/2011, la liste des ingrédients indiquant la présence d'allergènes dans nos plats est disponible à la caisse.

## I NOSTRI DOLCI

<b>Caffè goloso</b> Assortiment de desserts: café (cappuccino supplément de 2€), salame au chocolat, sbrisolona et glace à la crema	9,00
<b>Sbrisolona e zabaione</b> Biscuit typique de Parme aux amandes et coulis intense au sabayon	8,00
<b>Salsamisù tiramisù maison</b>	8,00
<b>Salame di cioccolato con panna</b> Saucisson au chocolat et crème fouettée	6,50
<b>Panna cotta al frutti di bosco</b> Panna cotta coulis fruits des bois	6,50

## I NOSTRI GELATI

Sélection de parfums de crème glacée de notre artisan turinois "Peppino". La crema (crème pâtissière / vanille) sert de base pour nos trois assemblages. L'indémodable Sorbetto, et la Coppa Louisa, raviront les puristes.

<b>Coppa Louise</b> Crème glacée à la pistache de Sicile, éclats de Pistache Bronte AOP, crème fouettée	8,00
<b>Affogato</b> Bol de crème glacée à la « crema », noyée dans un espresso corsé	8,00
<b>Gelato della casa</b> Coupe de crème glacée parfum « Crema », miettes de sbrisolona (biscuits avec amandes), crème fouettée	7,50
<b>Sorbetto</b> Sorbet au citron, lait et limoncello	7,00

## ..et pour accompagner vos desserts

	Bouteille
<b>Malvasia Colli di Parma Doc "Taletè" - Cerdelli</b>	25,00
<b>Nos digestifs : Limoncello, Grappa, Sambuca, Amaretto, Bargnolino (notre spécialité à base de Prunelle), Nocino</b>	shot 6cl 6,50



PARIS - 40, rue Saint-Georges (9ème arrondissement) +33 (0) 1 48 24 58 94

[salsamenteriadiparma.com](http://salsamenteriadiparma.com)