



salsamenteriadiparma.com



SCAN THE QR CODE
TO VIEW
THE MENU IN
YOUR LANGUAGE.

MENU

AI NOSTRI VECCHI PIACEVA IL VINO NELLA SCODELLA.
AVEVANO RAGIONE. ALLORA C'ERA LA TRATTORIA.
OGGI CE' LA SALSAMENTERIA.





Pane e salsine artigianali (coperto) € 2,00



SALUMI

	Vassoio grande	Vassoio medio	Vassoio piccolo	Tagliere d'assaggio
1) Prosciutto di Parma DOP 24 mesi	26,00	18,50	11,50	7,50
2) Culatta di Canossa 16 mesi	31,50	23,00	13,00	8,50
3) Fiocchetto	26,50	19,00	11,50	7,50
4) Salame di Felino IGP	23,00	17,50	10,00	7,00
5) Spalla di San Secondo	23,00	17,50	10,00	7,00
6) Salame strolghino	22,00	16,50	9,50	6,50
7) Coppa di Parma IGP	20,50	15,00	9,00	6,50
8) Pancetta	18,50	13,00	8,00	6,00
9) Mortadella di Bologna DOP	18,50	13,00	8,00	6,00

Per accompagnare i nostri salumi! TORTA FRITTA 5,00 €

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP

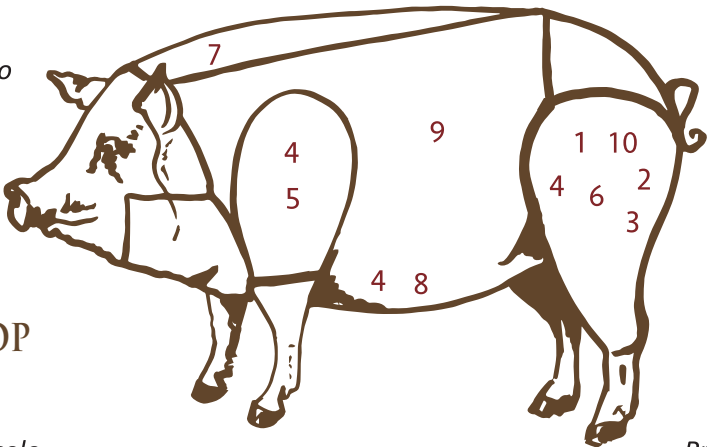


Pregiato salume di Langhirano stagionato circa 24 mesi, caratterizzato da dolcezza, morbidezza e da una naturale stagionatura.



CULATELLO
DI ZIBELLO DOP

Il "Re dei salumi", ottenuto dal muscolo posteriore della coscia del maiale, stagionato 16-18 mesi nella nebbiosa Bassa Parmense.



SALAME
FELINO IGP



Salume a base di carne magra di puro suino tritata finemente, aromatizzata e stagionata per almeno 2 mesi.



COPPA
DI PARMA IGP

Prodotta dai muscoli del collo del suino, aromatizzata e insaccata, con una stagionatura variabile tra i 60 e i 90 giorni.

NOSTRE SPECIALITA'

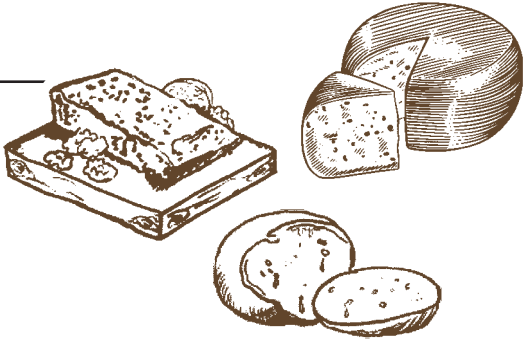
	Grande	Medio	Piccolo
10) Culatello di Zibello DOP 18 mesi, riccioli di burro	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo Grande assortimento di 9 salumi	28,00	20,50	
Il Poker Culatello di Zibello 18 mesi DOP, culatta, fiocchetto, strolghino	36,00	25,50	
Doppietta classica Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, salame di Felino IGP	25,00	19,00	

PIATTI FREDDI

Il Classico della Salsamenteria	20,50
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 mesi, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	
Parma e burrata	16,00
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata, pomodorini, rucola</i>	
Caprese di Parma	12,50
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, mozzarella di bufala DOP, pomodorini, rucola</i>	
Delizia di Parma	12,50
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, parmigiano DOP, rucola, olio e pepe</i>	
Caprese classica	12,50
<i>con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola</i>	
Caprese di burrata	12,50
<i>Burrata con latte di bufala 200gr., pomodorini e rucola</i>	

FORMAGGI

Parmigiano DOP 24 mesi	8,00
<i>con crema al balsamico</i>	
Gorgonzola DOP	7,50
<i>con gherigli di noci</i>	
Caciotta dei colli di Parma	6,50
<i>con salsa di clementine</i>	
Pecorino toscano DOP	6,50
<i>con salsa di fichi</i>	

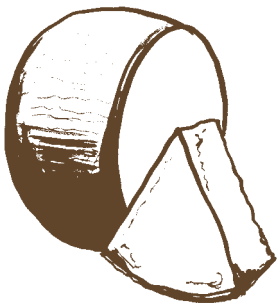


FORMAGGI MISTI

Gran piatto Reale	29,00
<i>Burrata, mozzarella DOP, pecorino DOP, parmigiano DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>Parmigiano DOP, mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>Parmigiano DOP, caciotta e gorgonzola DOP con crema al balsamico, noci e salsa di clementine</i>	

PARMIGIANO
REGGIANO DOP

Il celebre formaggio italiano a pasta dura, ottenuto da latte di zona e sottoposto a una stagionatura naturale di 24 mesi o più.



SFIZI

Bruschetta	6,50
<i>con prosciutto DOP e caciotta</i>	
Bruschetta	6,50
<i>con pesto e pomodorini</i>	
Bruschetta	8,00
<i>con burro e alici Rizzoli in salsa</i>	
Polenta frita	9,00
<i>con gorgonzola DOP e pancetta</i>	
Polenta frita	7,00
<i>con gorgonzola DOP</i>	
Polenta frita	8,00
<i>con Mariola</i>	
Scodella di polenta frita	5,00
Giardiniera della casa	5,50



SCAN THE QR CODE
TO VIEW
THE MENU IN
YOUR LANGUAGE.



*Il piatto dev'essere caldo. Il parmigiano dev'essere abbondante.
La pasta dev'essere fatta a mano, per tutti i primi piatti della Salsamenteria.*



PRIMI

Tripletta parmigiana	<i>Tortelli d'erbetta e di zucca al burro e parmigiano, anolini di Zibello</i>	16,50
Anolini in brodo		12,00
Anolini di Zibello al ragù con panna		13,00
Tortelli d'erbetta al burro e parmigiano		13,00
Tortelli di zucca al burro e parmigiano		13,00
Tortelli al tartufo con burro e parmigiano		14,50
Timballo di riso con ragù di manzo		15,50
Lasagne all'emiliana		13,50
Tagliatelle al ragù di manzo selezionato		15,50
Zuppa del giorno		10,00



TORTELLI
D'ERBETTE

Tradizionale pasta fresca parmigiana ripiena di ricotta, formaggio e bietole, tradizionalmente condita con abbondante parmigiano grattugiato e burro fuso.



TORTELLI
DI ZUCCA

Primo piatto della tradizione caratterizzato da un ripieno agrodolce a base di zucca, amaretti e mostarda.



ANOLINI

Piccoli dischi di pasta all'uovo ripieni di brasato e Parmigiano Reggiano, serviti tradizionalmente nel tipico brodo di carne.



SECONDI

Guancialini di maiale al lambrusco con polenta fritta	17,00
Parmigiana di melanzane	13,00
Cotoletta di pollo con patate e salsa Caesar	18,00
Carpaccio di roastbeef con sugo e pure' o patate al forno	15,00
Spezzatino di manzo con purè	16,00
Stinco di maiale con patate al forno	23,00
Mariola con purè	12,50
Trippa alla bussetana <i>con fagioli e sugo</i>	12,50
Suprema di pollo con peperonata	15,50
Porcellata <i>guancialini di maiale al lambrusco, mariola e purè</i>	19,50

	TRIPPA ALLA BUSSETANA	<i>Frattaglie cotte a lungo e insaporite con un soffritto, salsa di pomodoro e l'aggiunta opzionale di fagioli.</i>
	MARIOLA	<i>Insaccato rustico e irregolare ottenuto dalle carni del maiale di coppa e spalla avanzate, cotto a fuoco lento dopo l'asciugatura.</i>

CONTORNI

Peperonata	5,50
Patate al forno	6,50
Purè di patate	6,00
Insalata mista <i>insalata, pomodori e carote</i>	7,00



SCAN THE QR CODE
TO VIEW
THE MENU IN
YOUR LANGUAGE.

INSALATE

12,00 €

Insalatona di Cesare

Insalata mista, suprema di pollo, parmigiano DOP, crostini, salsa Caesar

Insalatona parmigiana

Insalata mista, parmigiano DOP, prosciutto di Parma DOP

Insalatona bufalina

Insalata mista e mozzarella di bufala DOP

Insalatona di roastbeef

Insalata mista, carpaccio di roastbeef, parmigiano DOP

PIZZA E FOCACCIA

PIZZA GOURMET 16,00

con prosciutto di Parma e stracciatella

IL DUCA 15,00

con prosciutto di Parma, caciotta dei colli di Parma, Parmigiano

LA PRINCIPESSA 15,00

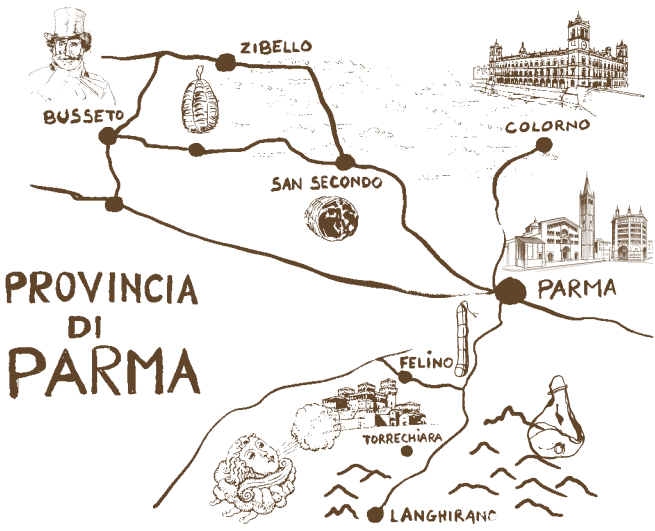
con mortadella di Bologna IGP, gorgonzola DOP e noci

IL CONTADINO 8,00

con olio e rosmarino

LA NOSTRA E' UNA TERRA GENEROSA.

Capitale indiscussa della terra dei sapori è fin da epoca romana una piccola ed antichissima città da sempre conosciuta per i suoi salumi, i suoi formaggi e la pasta ripiena: Parma. Madre di prodotti tipici che hanno avuto successo nel mondo come il Prosciutto di Parma, il Culatello, il Parmigiano Reggiano; primi piatti d'autore come Tortelli di Zucca, d'Erbetta, o gli anolini, e mitici dessert come Sbrisolona e salame di cioccolato. La stessa cura è riservata ai vini di Trattoria. La regione dell'Emilia-Romagna è famosa per i suoi vigneti piantati nelle pianure del Po dove nascono Lambrusco e Malvasia, che con le loro bollicine luminose e fresche esaltano i prodotti dell'infinito terroir emiliano.



DOLCI

Doppietta del goloso	6,50
<i>sbrisolona con zabaione, salame di cioccolato con panna</i>	
Torta sbrisolona <i>con crema zabaione</i>	6,50
Tiramisù della Salsamenteria	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma"	5,50
<i>al gusto di vaniglia del Madagascar e profumo di Erba Luigia.</i>	
<i>Servito semplice o con 3 guarnizioni a scelta: frutti di bosco, zabaione o cioccolato Rocher</i>	
Gelato della casa	6,50
<i>gelato "Crema Antica di Parma", zabaione , crumble, salame al cioccolato, panna montata</i>	
Panna cotta	6,50
<i>Servita semplice o con 3 guarnizioni a scelta: frutti di bosco, zabaione o cioccolato Rocher</i>	
Salame di cioccolato <i>con panna</i>	5,50
Torte della casa	6,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,90
Caffè con panna	2,50
Caffè shakerato	4,00
Caffè decaffeinato	2,20
Caffè d'orzo / ginseng	piccolo 2,20 / grande 2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino di soia	2,80
Caffè marocchino	3,00
Caffè americano	2,20
Caffè doppio	3,30
Latte macchiato	3,30
Infusi	4,50
Ciocolata in tazza / con panna	4,50 / con panna 5,00

SALSAMENTERIA, L'OSTERIA PARMIGIANA OGGI



Salsamenteria di Parma è trattoria, vini e salumi.

È il **Prosciutto di Parma** affettato al momento,
il **Parmigiano Reggiano** scelto con cura, il salame, la
coppa, la spalla cotta serviti come nelle botteghe vere.

È la **cucina della tradizione**: tortelli d'erbetta,
anolini in brodo, pasta **fatta a mano ogni giorno**.

È il **lambrusco nella scodella**.

Sono i vini del territorio che accompagnano la tavola e
accendono la conversazione, la luce che si accende
quando il sipario si chiude, un calice che prolunga
l'emozione di un'aria d'opera appena ascoltata.

È il pranzo lungo della domenica e la sera tra amici.

È Parma che canta, che parla, che si ritrova.

La Salsamenteria di Parma custodisce **la qualità della
tradizione** e rinnova, ogni giorno,
la tradizione della qualità.

In caso di allergie alimentari, in ottemperanza del Reg. UE n.1169/2011, è disponibile in
cassa l'elenco ingredienti indicante la presenza di allergeni nei piatti del nostro menù.