



salsamenteriadiparma.com



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

MENU

NOS AÎNÉS AIMAIENT BOIRE LE VIN DANS UN BOL.
ILS AVAIENT RAISON. PUIS VINT LA TRATTORIA.
AUJOURD'HUI, IL Y A LA SALSAMENTERIA.





Pain et sauce maison (coût couvert) € 2,00



SALUMI (charcuterie)

	Grand plateau	Medium plateau	Petit plateau	Degustation ou panino
1) Prosciutto di Parma AOP 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 AOP	18,50	13,00	8,00	6,00

Pour accompagner nos charcuteries ! **TORTA FRITTA** Pâte frite traditionnelle 5,00 €

PROSCIUTTO DI PARMA AOP

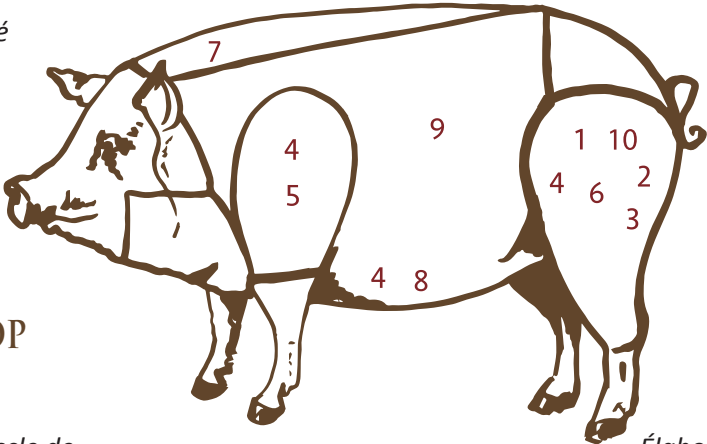


Jambon cru prisé de Langhirano, affiné environ 24 mois et caractérisé par sa douceur, sa tendreté et son affinage naturel.



CULATELLO DI ZIBELLO AOP

Le « roi de la charcuterie », issu du muscle de la cuisse arrière du porc et affiné pendant 16 à 18 mois dans la zone brumeuse de la Bassa Parmense.



SALAME FELINO IGP



Une charcuterie à base de porc maigre pur finement haché, aromatisé et affiné pendant au moins deux mois.



COPPA DI PARMA IGP

Élaboré à partir de muscles de l'échine de porc, aromatisé et embossé, avec une période d'affinage variant entre 60 et 90 jours.

NOS SPÉCIALITÉS

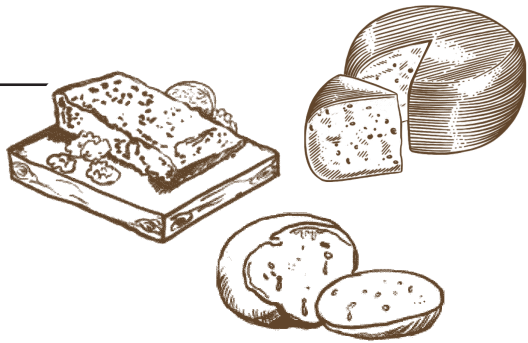
	Grand	Medium	petit
10) Culatello di Zibello AOP 18 mesi, boucles de beurre	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo Choix complet de 9 coupes de salami	28,00	20,50	
Il Poker Culatello di Zibello 18 mesi AOP, culatta, fiocchetto, strolghino	36,00	25,50	
Doppietta classica Prosciutto di Parma AOP 24 mesi, salame di Felino IGP	25,00	19,00	

PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamenteria	20,50
<i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna AOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano AOP 24 mois, Pecorino toscano AOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	
Parma e burrata	16,00
<i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, burrata, tomates cerises, roquette</i>	
Caprese di Parma	12,50
<i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette</i>	
Delizia di Parma	12,50
<i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, parmesan, roquette, poivre, huile</i>	
Caprese classica	12,50
<i>avec mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette</i>	
Caprese di burrata	12,50
<i>burrata con latte di bufala 200gr., tomates cerises et roquette</i>	

FROMAGES

Parmigiano PDO 24 mesi	avec crème balsamique	8,00
Gorgonzola PDO	avec noix	7,50
Caciotta dei colli di Parma	avec sauce clémentine	6,50
Pecorino toscano PDO	avec sauce de figue	6,50



FROMAGES MIXTE

Gran piatto Reale	29,00
<i>Burrata, mozzarella AOP, pecorino AOP, parmigiano AOP, gorgonzola AOP e caciotta avec sauces assorties et noix</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>Parmigiano AOP, mozzarella di bufala AOP, pecorino AOP, gorgonzola AOP e caciotta avec sauces assorties et noix</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>Parmigiano AOP, caciotta e gorgonzola AOP avec sauces assorties et noix</i>	

PARMIGIANO
REGGIANO PDO

Le célèbre fromage italien à pâte dure, élaboré à partir de lait local et soumis à une période d'affinage naturel de 24 mois ou plus.



APPETIZERS

Bruschetta	<i>prosciutto AOP et caciotta</i>	6,50
Bruschetta	<i>tomates cerises et pesto</i>	6,50
Bruschetta	<i>avec du beurre et des anchois Rizzoli en sauce</i>	8,00
Polenta frita	<i>gorgonzola AOP et pancetta</i>	9,00
Polenta frita	<i>gorgonzola AOP</i>	7,00
Polenta frita	<i>avec Mariola</i>	8,00
Polenta frite dans le bol		5,00
Légumes marinés maison		5,50



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



Le plat doit être chaud. Le parmesan doit être généreux.



Les pâtes doivent être faites maison pour toutes les entrées de la Salsamenteria.

PRIMI

Tripletta parmigiana	raviolis à la ricotta et aux épinards, au potiron, beurre et au parmesan, anolini di Zibello	16,50
Anolini in brodo	paquets de pâtes farcies avec bouillon de viande	12,00
Anolini di Zibello	paquets de pâtes farcies avec sauce de viande à la crème	13,00
Tortelli d’erbetta	raviolis à la ricotta et aux épinards, avec beurre et parmesan	13,00
Tortelli di zucca	raviolis à la citrouille, avec beurre et parmesan	13,00
Tortelli al tartufo	raviolis à la truffe, avec beurre et parmesan	14,50
Timballo di riso	Timbale de riz au ragoût de bœuf	15,50
Lasagne	lasagne traditionnelle au ragù de boeuf et de porc, sauce béchamel	13,50
Tagliatelle	avec ragoût de bœuf sélectionné	15,50
Zuppa del giorno	Soupe du jour	10,00



TORTELLI
D'ERBETTE

Pâtes fraîches traditionnelles de Parme farcies à la ricotta, au fromage et aux blettes, traditionnellement agrémentées d'une généreuse quantité de parmesan râpé et de beurre fondu.



TORTELLI
DI ZUCCA

Une entrée traditionnelle composée d'une farce aigre-douce à base de potiron, de biscuits amaretti et de mostarda.



ANOLINI

Petits disques de pâtes fraîches aux œufs farcis d'un ragoût de bœuf braisé et de Parmigiano Reggiano, traditionnellement servis dans un bouillon de viande caractéristique.



SECONDI

Guancialini	<i>Joue de porc braisée au vin Lambrusco, polenta frite</i>	17,00
Parmigiana di melanzane	<i>aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano</i>	13,00
Cotoletta di pollo	<i>Escalope de poulet frite avec pommes de terre et sauce César</i>	18,00
Carpaccio di roastbeef	<i>avec sauce et purée ou poêlée de légumes</i>	15,00
Spezzatino di manzo	<i>Émincé de boeuf accompagné par purée de pommes de terre</i>	16,00
Stinco di maiale	<i>jarret de porc avec purée de pommes de terre au four</i>	23,00
Mariola	<i>saucisson de porc cuit et purée de pommes de terre</i>	12,50
Trippa alla bussetana	<i>tripes à la sauce tomate et aux flageolets</i>	12,50
Suprema di pollo	<i>Filet de poulet avec peperonata</i>	15,50
Porcellata	<i>joues de porc mijotées au lambrusco, mariola et purée de pomme de terre au parmigiano</i>	19,50

	TRIPPA ALLA BUSSETANA	<i>Abats longuement mijotés et relevés d'un soffritto et d'une sauce tomate, avec l'ajout facultatif de haricots.</i>
	MARIOLA	<i>Une saucisse sèche rustique et irrégulière, élaborée à partir de chutes de coppa et d'épaule de porc, puis cuite lentement après séchage.</i>

CONTORNI (accompagnements)

Compote de poivrons	5,50
Pommes de terre au four	6,50
Purée de pommes de terre	6,00
Insalata mista	<i>Salade verte, carottes et tomates cerises</i> 7,00



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

INSALATE (salade mixte)

12,00 €

- Insalatona di Cesare

Salade mixte, filet de poulet, parmesan, pain grillé et sauce Caesar
- Insalatona parmigiana

Salade mixte, prosciutto di Parma et parmesan
- Insalatona bufalina

Salade mixte et mozzarella au lait de bufala
- Insalatona di roastbeef

alade mixte, carpaccio de roastbeef, parmesan

PIZZA et FOCACCIA

- PIZZA GOURMET 16,00

Jambon de Parme AOP 24 mois et stracciatella
- IL DUCA 15,00

Prosciutto di parma DOP 24 mois, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano
- LA PRINCIPESSA 15,00

Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix
- IL CONTADINO 8,00

Huile et romarin

LA NÔTRE EST UNE TERRE GÉNÉREUSE.

La capitale incontestée de cette terre de saveurs — réputée depuis l'époque romaine pour sa charcuterie, ses fromages et ses pâtes farcies — est la cité antique de Parme. C'est le berceau de spécialités mondialement connues telles que le Prosciutto di Parma, le Culatello et le Parmigiano Reggiano ; de premiers plats emblématiques comme les tortelli di zucca, les tortelli d'erbetta et les anolini ; ainsi que de desserts légendaires comme la sbrisolona et le « salami » au chocolat. Une attention toute particulière est également portée aux vins servis dans la trattoria. La région d'Émilie-Romagne est célèbre pour ses vignobles s'étendant dans la plaine du Pô — terre du Lambrusco et de la Malvasia — dont les bulles vives et fraîches s'accordent à merveille avec les produits du terroir émilien, riche et varié.



...Quel dommage de partir sans un doux souvenir !

DESSERT

Doppietta del goloso	6,50
<i>Sbrisolona avec zabaione, chocolat salami avec creme fouettè</i>	
Torta sbrisolona	6,50
<i>Crumble sec aux amandes et aux noix servi avec zabaione</i>	
Tiramisù maison	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma"	5,50
<i>Glace à la vanille de Madagascar, parfumée à la verveine citronnée.</i>	
<i>Servie nature ou avec trois garnitures au choix : fruits rouges, zabaglione ou Rocher chocolat</i>	
Gelato della casa	6,50
<i>Glace « Crema Antica di Parma », sabayon, crumble, salami au chocolat, creme fouettè</i>	
Panna cotta	6,50
<i>Servie nature ou avec trois garnitures au choix : fruits rouges, zabaglione ou Rocher chocolat</i>	
Salame di cioccolato	5,50
<i>Chocolat salami avec creme fouettè</i>	
Torte della casa	6,00
<i>Gâteaux faits maison</i>	

CAFFETTERIA

Espresso	1,90
Café crème	2,50
Café frappé	4,00
Café décaféiné	2,20
Café à l'orge et au ginseng	piccolo 2,20 / grande 2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino au soja	2,80
Café marocain	3,00
Café américain	2,20
Café double	3,30
Latte macchiato	3,30
Infuses	4,50
Chocolat chaud	4,50 / avec creme 5,00

SALSAMENTERIA, L'OSTERIA À LA MODE DE PARME AUJOURD'HUI

Salsamenteria di Parma est une trattoria,
un lieu dédié au vin et à la charcuterie.

C'est du Prosciutto di Parma tranché à la demande,
du Parmigiano Reggiano soigneusement sélectionné, du salami, de
la coppa et de la spalla cotta,
servis tels qu'on les trouve dans les authentiques boutiques locales.



C'est une cuisine traditionnelle : tortelli d'erbetta,
anolini en bouillon et pâtes fraîches faites maison chaque jour.

C'est du Lambrusco servi dans un bol.

Ce sont les vins du terroir qui honorent la table et suscitent
la conversation, la lumière qui s'allume
lorsque le rideau tombe, un verre qui prolonge
l'émotion d'un air d'opéra tout juste entendu.

C'est un long déjeuner dominical et une
soirée passée entre amis.

C'est Parme qui chante, qui échange et qui se rassemble.

Salsamenteria di Parma préserve la qualité de
la tradition et perpétue, jour après jour,
la tradition de la qualité.

Liste des allergènes disponibles (reg. CE N.1169/2011)