



salsamenteriadiparma.com

MENU

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



SALSINE PARMIGIANE (sauce maison)

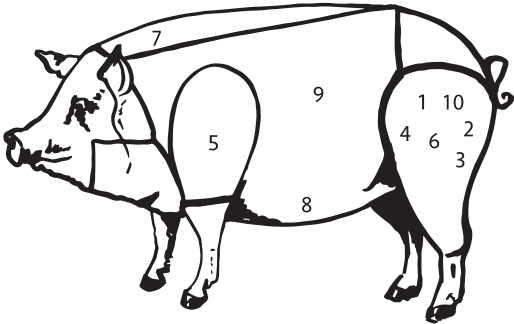
sauce au parmesan, sauce aux artichauts, Sauce au persil et anchois, sauce ciboulette sauce aux légumes mélangés, sauce au piment doux

Pain et sauce au choix (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



NOS SPÉCIALITÉS

	Grand	Medium
10) Culatello Culatello di Zibello AOP 18 mesi, boucles de beurre	44,50	31,00
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
Tripletta rustica spalla di San Secondo, mortadella AOP, pancetta	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamenteria 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	20,50
Parma e burrata Prosciutto di Parma AOP 24 mois, burrata, tomates cerises, roquette	16,00
Caprese di Parma Prosciutto di Parma AOP 24 mois, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette	12,50
Delizia di Parma Prosciutto di Parma AOP 24 mois, parmesan, roquette, poivre, huile	12,50
Caprese classica avec mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette	12,50
Caprese di burrata burrata con latte di bufala 200gr., tomates cerises et roquette	12,50

FROMAGES

	Plateau
Parmigiano AOP 24 mois avec crème balsamique	8,00
Gorgonzola AOP avec noix	7,50
Caciotta dei colli di Parma avec sauce clémentine	6,50
Pecorino toscano AOP avec sauce de figue	6,50
Mozzarella di bufala AOP avec rucola	6,50

SFIZI

Bruschetta prosciutto AOP et caciotta	6,50
Bruschetta tomates cerises et pesto	6,50
Polenta frita, gorgonzola AOP et pancetta	9,00
Polenta frita avec gorgonzola AOP	7,00
Polenta frita avec mariola	8,00
Polenta frite dans le bol	5,00
Giardiniera della casa Légumes marinés maison	5,50

FROMAGES MIXTE

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





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



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

PRIMI

Anolini di Zibello	paquets de pâtes farcies avec sauce de viande à la crème	13,00
Anolini in brodo	paquets de pâtes farcies avec bouillon de viande	12,00
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
Lasagne all’emiliana	lasagne traditionnelle au ragù de boeuf et de porc, sauce béchamel	13,50
Gnocchi di patate	gnocchis de pomme servi avec 3 sauces au choix: Ragù de viande à la crème ; Pesto ; Sauce gorgonzola	12,50
Tagliatelle	avec sauce Chianina	15,50
Tagliatelle	avec crème de truffe	15,50
Tagliatelle	avec sauce au cèpes "porcini"	15,00
Zuppa di cavolo nero	soupe au chou noir et aux haricots cannellini	10,00



MIXTE

Tripletta parmigiana	raviolis à la ricotta et aux épinards, au potiron, beurre et au parmesan, anolini di Zibello	16,50
Tripletta di tortelli	raviolis au fromage et aux épinards, au potiron, aux truffes, avec beurre et parmigiano	15,50

SECONDI (Plats principaux)

Stinco di maiale con patate al forno	jarret de porc avec purée de pommes de terre au four	23,00
Guancialini di maiale	Joue de porc braisée au vin Lambrusco, polenta frite	17,00
Stracotto di manzo e purè	"Stracotto" de boeuf accompagné par purée de pommes de terre	16,00
Suprema di pollo con peperonata	Filet de poulet avec peperonata	15,50
Carpaccio di roastbeef	avec sauce et purée ou poêlée de légumes	15,00
Parmigiana di melanzane	aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano	13,00
Mariola con pure'	saucisson de porc cuit et purée de pommes de terre	12,50
Trippa alla bussetana	tripes à la sauce tomate et aux flageolets	12,50
Cotoletta di pollo	Escalope de poulet frite avec pommes de terre et sauce César	18,00
Polpette di maiale al sugo	Boulettes de porc en sauce avec purée de pommes de terre	17,50
Porcellata	joues de porc mijotées au lambrusco, mariola et purée de pomme de terre au parmigiano	19,50



CONTORNI (accompagnements)

Compote de poivrons (5,50) - Pommes de terre au four (6,50) - Purée de pommes de terre (6,00) - Salade verte, carottes et tomates cerises (7,00)



POLENTA AVEC...

- Ragù de bœuf Chianina	11,50
- Gorgonzola DOP	11,50
- Joues de porc au Lambrusco	16,00
- Ragù de bœuf	15,00
- Sauce aux cèpes	13,50
- Crème de truffe	13,50

PANFOCACCIA

"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

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	Salade mixte, carpaccio de roastbeef, parmesan

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

DESSERT	
Doppietta del goloso <i>Sbrisolona avec zabaione, chocolat salami avec creme fouettè</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>Crumble sec aux amandes et aux noix servi avec zabaione</i>	6,50
Tiramisù maison	6,50
Panna cotta <i>Servi nature ou avec 2 garnitures au choix : baies ou zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Chocolat salami avec creme fouettè</i>	5,50
Tarte aux pommes avec creme fouettè	5,50
Gâteaux faits maison	6,00

CAFFETTERIA

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



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



salsamenteriadiparma.com



menu in other languages