



salsamenteriadiparma.com



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

MENU

NUESTROS ANTEPASADOS DISFRUTABAN DE SU VINO EN VASO.
ESTABAN MUY BIEN E N ESOS DÍAS, EN UNA TAVERNA.
HOY EN DÍA ESTÁ SALSAMENTERIA.





En Parma, como en toda Italia, nunca faltan los aperitivos... ¡deja que tus papilas gustativas despierten!



Pan y salsas caseras (pago por cubierto) 2,00 €



SALUMI (charcuteria)	Grande plato	Medio plato	Pequeño plato	Degustación o sándwich
1) Prosciutto di Parma DOP 24 meses	26,00	18,50	11,50	7,50
2) Culatta di Canossa 16 meses	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

Para acompañar nuestros embutidos! **TORTA FRITTA** Masa frita tradicional 5,00 €

PROSCIUTTO DI PARMA AOP

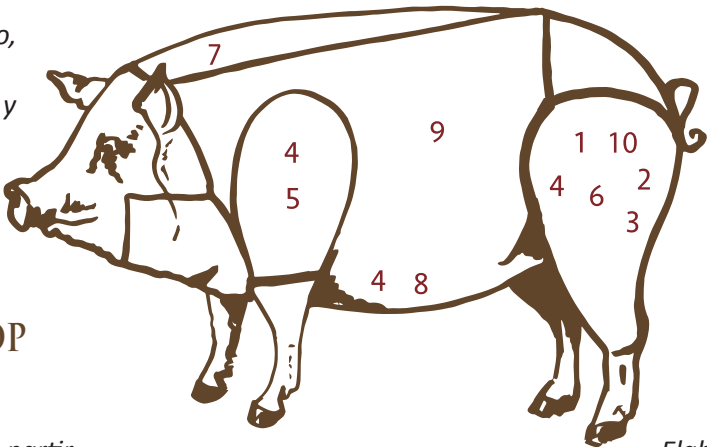


Apreciado jamón curado de Langhirano, madurado durante unos 24 meses y caracterizado por su dulzor, su ternura y su curación natural.



CULATELLO DI ZIBELLO AOP

El «rey de la charcutería», elaborado a partir del músculo del jamón trasero del cerdo y curado durante 16 a 18 meses en la zona brumosa de la Bassa Parmense.



SALAME FELINO IGP



Un embutido a base de carne magra de cerdo pura, finamente picada, aromatizada y curada durante al menos dos meses.



COPPA DI PARMA IGP

Elaborado a partir de músculos del lomo de cerdo, aromatizado y embutido, con un periodo de curación de entre 60 y 90 días.

NUESTRAS ESPECIALIDADES

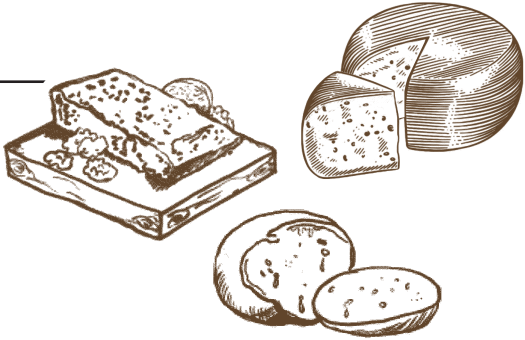
	Grande	Medio	Pequeño
10) Culatello di Zibello DOP 18 meses, rizos de mantequilla	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo Selección completa de 9 cortes de salumi	28,00	20,50	
Il Poker Culatello di Zibello 18 meses DOP, culatta, fiocchetto, strolghino	36,00	25,50	
Doppietta classica Prosciutto di Parma DOP 24 meses, salame Felino IGP	25,00	19,00	

PIATTI FREDDI (Platos fríos)

Il Classico della Salsamenteria	20,50
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 meses, Spalla di San Secondo, Mortadela di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 meses, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma DOP 24 meses, burrata, tomates cherry, rúcula</i>	16,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 meses, mozzarella di búfala, tomates cherry, rúcula</i>	12,50
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma DOP 24 meses, queso parmesano, rúcula, pimienta, aceite</i>	12,50
Caprese classica <i>con mozzarella de búfala, con tomates y rúcula</i>	12,50
Caprese di burrata <i>Burrata con 200 gr de leche de búfala, tomates cherry, rúcula</i>	12,50

QUESOS

Parmigiano PDO 24 meses <i>con crema de balsámico</i>	8,00
Gorgonzola PDO <i>con nueces</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>con salsa de clementinas</i>	6,50
Pecorino toscano PDO <i>con salsa de higos</i>	6,50



QUESOS MIXTOS

Gran piatto Reale	29,00
<i>urrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>Parmigiano, caciotta y gorgonzola, con salsas variadas y nueces</i>	

PARMIGIANO
REGGIANO PDO

El famoso queso italiano de pasta dura, elaborado con leche local y sometido a un periodo de maduración natural de 24 meses o más.



APERITIVOS

Bruschetta <i>jamón DOP y caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>tomates cherry y pesto</i>	6,50
Bruschetta <i>con mantequilla y anchoas Rizzoli en salsa</i>	8,00
Polenta frita <i>gorgonzola DOP y panceta</i>	9,00
Polenta frita <i>gorgonzola DOP</i>	7,00
Polenta frita <i>con Mariola</i>	8,00
Vaso de polenta frita	5,00
Verduras caseras en aceite	5,50



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



El plato debe estar caliente. El queso parmesano debe ser generoso.
La pasta debe ser casera para todos los aperitivos de Salsamenteria.



PRIMI (primeros cursos)

Tripletta parmigiana	Raviolis de erbetta, raviolis de calabaza, raviolis de trufa con mantequilla y parmigiano	16,50
Anolini in brodo	Paquetitos de pasta rellenos en caldo	12,00
Anolini di Zibello	Paquetitos de pasta rellenos con salsa de carne y crema	13,00
Tortelli d’erbetta	Raviolis de ricotta y espinacas con mantequilla y parmesano	13,00
Tortelli di zucca	Raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano	13,00
Tortelli al tartufo	Raviolis de trufa con mantequilla y parmesano	14,50
Timballo di riso	Timbal de arroz con estofado de ternera	15,50
Lasagne	Lasaña tradicional con ragú de ternera y cerdo y salsa bechamel	13,50
Tagliatelle	con ragú de ternera seleccionado	15,50
Zuppa del giorno	Sopa del día	10,00



TORTELLI
D’ERBETTE

Pasta fresca tradicional de Parma rellena de ricotta, queso y acelgas, tradicionalmente acompañada de una generosa cantidad de queso parmesano rallado y mantequilla fundida.



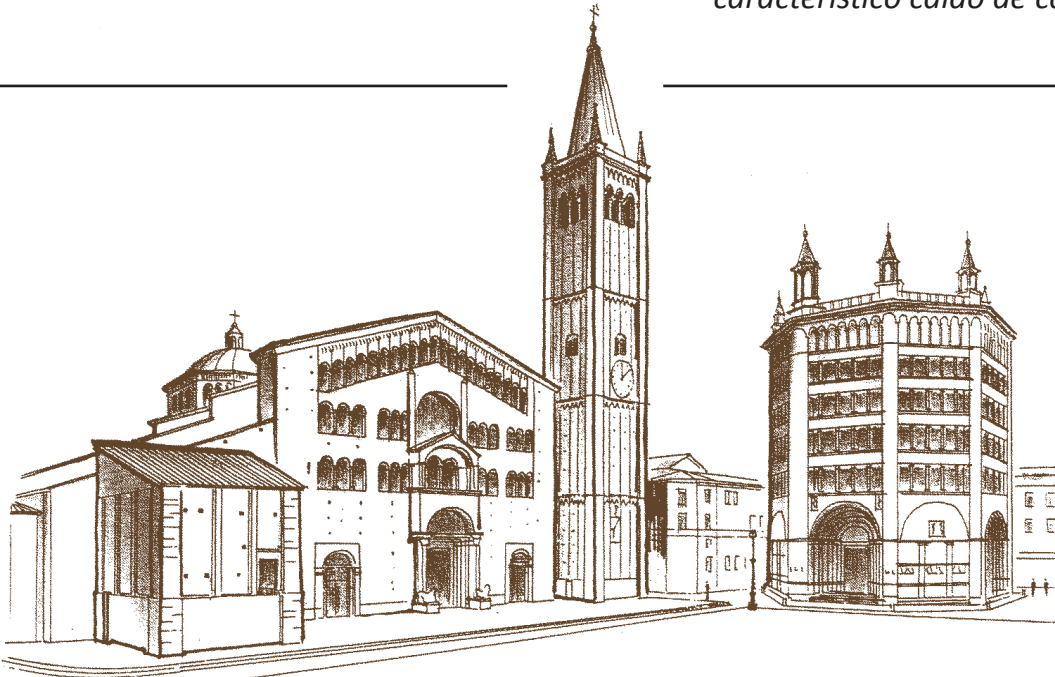
TORTELLI
DI ZUCCA

Un entrante tradicional compuesto por un relleno agridulce a base de calabaza, galletas amaretti y mostarda.



ANOLINI

Pequeños discos de pasta fresca al huevo rellenos de un guiso de carne de res estofada y Parmigiano Reggiano, servidos tradicionalmente en un característico caldo de carne.



SECONDI (Platos principales)

Guancialini	<i>carrilleras de cerdo guisadas en vino Lambrusco con polenta frita</i>	17,00
Parmigiana di melanzane	<i>berenjenas a la parmesana</i>	13,00
Cotoletta di pollo	<i>Escalope de pollo frito con patatas y salsa César</i>	18,00
Carpaccio di roastbeef	<i>con salsa y puré o verduras salteadas</i>	15,00
Spezzatino	<i>Estofado de ternera y puré de patatas</i>	16,00
Stinco di maiale	<i>codillo de cerdo con patatas al horno</i>	23,00
Mariola	<i>salchichón de cerdo cocido y puré de patatas</i>	12,50
Trippa alla bussetana	<i>Callos de bussetana con frijoles</i>	12,50
Suprema di pollo	<i>Filete de pollo con peperonata</i>	15,50
Porcellata	<i>arrilleras de cerdo con Lambrusco, mariola y puré de patatas</i>	19,50

	TRIPPA ALLA BUSSETANA	<i>Casquería cocinada a fuego lento y realzada con un sofrito y salsa de tomate, con la incorporación opcional de alubias.</i>
	MARIOLA	<i>Un embutido curado de aspecto rústico e irregular, elaborado a partir de recortes de coppa y paleta de cerdo, y cocido lentamente tras el secado.</i>

CONTORNI (guarniciones)

Pimientos guisados	5,50
Patatas asadas	6,50
Puré de papas	6,00
Insalata mista	<i>ensalada verde, zanahorias y tomates cherry</i> 7,00



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

INSALATE (ensaladas)

12,00 €

Insalatona di Cesare

Ensalada mixta, filete de pollo, parmesano DOP, pan tostado y salsa César

Insalatona parmigiana

Ensalada mixta, prosciutto de Parma DOP y parmesano DOP

Insalatona bufalina

Ensalada mixta y mozzarella de leche de búfala DOP

Insalatona di roastbeef

Ensalada mixta, carpaccio de roastbeef, parmigiano DOP

PIZZA e FOCACCIA

PIZZA GOURMET 16,00

jamón de Parma DOP de 24 meses e stracciatella

IL DUCA 15,00

jamón de Parma DOP de 24 meses, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano

LA PRINCIPESSA 15,00

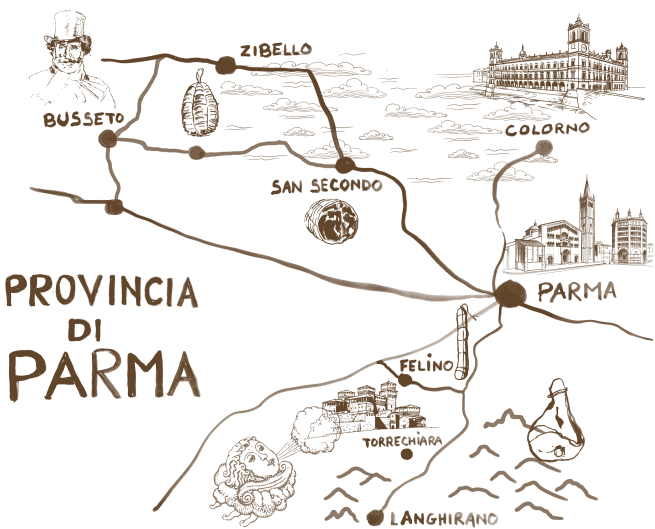
Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e nueces

IL CONTADINO 8,00

con aceite y romero

LA NUESTRA ES UNA TIERRA GENEROSA.

La capital indiscutible de esta tierra de sabores —reconocida desde la época romana por sus embutidos, quesos y pastas rellenas— es la antigua ciudad de Parma. Es la cuna de especialidades mundialmente conocidas como el **Prosciutto di Parma**, el **Culatello** y el **Parmigiano Reggiano**; de primeros platos emblemáticos como los **tortelli di zucca**, los **tortelli d'erbetta** y los **anolini**; así como de postres legendarios como la **sbrisolona** y el «salchichón» de chocolate. También se presta una atención especial a los vinos que se sirven en la **trattoria**. La región de Emilia-Romaña es famosa por sus viñedos que se extienden por la llanura del Po —tierra del Lambrusco y de la Malvasía—, cuyas burbujas vivas y frescas maridan a la perfección con los productos de la tierra emiliana, rica y variada.



DESSERT

Doppietta del goloso	6,50
<i>torta sbrisolona y salami de chocolate con crema batida</i>	
Torta sbrisolona	6,50
<i>Crumble seco de almendras y nueces servido con crema de zabaione</i>	
Tiramisù casero	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma"	5,50
<i>elado de vainilla de Madagascar con sabor a hierbaluisa.</i>	
<i>Se sirve solo o con tres ingredientes a elegir: frutos rojos, zabaglione o chocolate Rocher</i>	
Gelato della casa	6,50
<i>Helado de "Crema Antica di Parma", sabayón, crumble, salami de chocolate, nata montada</i>	
Panna cotta	6,50
<i>Se sirve solo o con tres ingredientes a elegir: frutos rojos, zabaglione o chocolate Rocher</i>	
Salame di cioccolato	5,50
<i>Salami de chocolate con crema batida</i>	
Torte della casa	6,00
<i>Pasteles caseros</i>	

CAFETERIA

Espresso	1,90
Café con crema	2,50
Café batido	4,00
Café descafeinado	2,20
Café de cebada/ginseng	pequeno 2,20 / grande 2,50
Capuchino	2,50
Capuchino de soja	2,80
Café marroquí	3,00
Café americano	2,20
Café doble	3,30
Latte macchiato	3,30
Infusiones	4,50
Chocolate caliente	4,50 / con crema 5,00

SALSAMENTERIA, LA OSTERÍA AL ESTILO DE PARMA HOY EN DÍA

Salsamenteria di Parma es una trattoria,
un lugar dedicado al vino y a la charcutería.
Es Prosciutto di Parma cortado al momento,
Parmigiano Reggiano cuidadosamente seleccionado,
salami, coppa y spalla cotta,
servidos tal y como se encuentran en las auténticas tiendas locales.



Es cocina tradicional: tortelli d'erbetta,
anolini en caldo y pasta fresca hecha en casa cada día.

Es Lambrusco servido en cuenco.

Son los vinos de la tierra que honran la mesa y propician
la conversación, la luz que se enciende
al caer el telón, una copa que prolonga
la emoción de un aria de ópera recién escuchada.

Es un largo almuerzo dominical y una
velada entre amigos.
Es Parma cantando, compartiendo y reuniéndose.
Salsamenteria di Parma preserva la calidad de
la tradición y perpetúa, día tras día,
la tradición de la calidad.

Lista de alérgenos disponible (reg. CE N.1169/2011)