



salsamenteriadiparma.com

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!



SALSINE PARMIGIANE (salsas caseras)

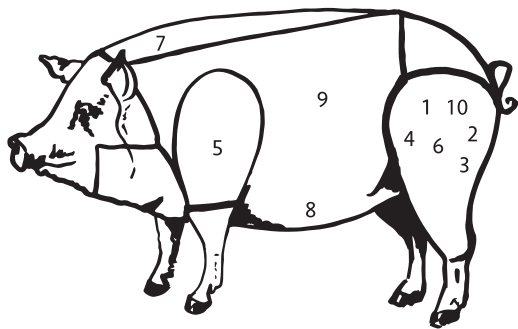
Salsa de parmesano, Salsa de alcachofas, Salsa de pimientos dulces, Salsa de perejil y anchoas, Salsa de cebolleta, Salsa de verduras mixtas

Pan y salsa a elegir (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



NUESTRAS ESPECIALIDADES

	Grande	Medio
10) Culatello Culatello di Zibello DOP 18 meses, rizos de mantequilla	44,50	31,00
Il Trionfo Selección completa de 9 cortes de salumi	28,00	20,50
Il Poker ulatello 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
Tripletta rustica spalla di San Secondo, mortadela DOP, panceta	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (Cold dishes)

Il Classico della Salsamenteria 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	20,50
Parma e burrata prosciutto di Parma DOP 24 meses, burrata, tomates cherry, rúcula	16,00
Caprese di Parma prosciutto di Parma DOP 24 meses, mozzarella di búfala, tomates cherry, rúcula	12,50
Delizia di Parma prosciutto di Parma DOP 24 meses, queso parmesano, rúcula, pimienta, aceite	12,50
Caprese classica con mozzarella de búfala, con tomates y rúcula	12,50
Caprese di burrata Burrata con 200 gr de leche de búfala, tomates cherry, rúcula	12,50

QUESOS

Platter

Parmigiano DOP 24 meses con crema balsámica	8,00
Gorgonzola DOP con nueces	7,50
Caciotta dei colli di Parma con salsa de clementinas	6,50
Pecorino toscano DOP con salsa de higos	6,50
Mozzarella di bufala DOP con rúcula	6,50

APERITIVOS

Bruschetta jamón DOP y caciotta	6,50
Bruschetta de tomates cherry y pesto	6,50
Polenta frita, gorgonzola DOP y panceta	9,00
Polenta frita gorgonzola DOP and pancetta	7,00
Polenta frita con mariola	8,00
Vaso de polenta frita	5,00
Giardiniera della casa verduras caseras en aceite	5,50

QUESOS MIXTOS

Gran piatto Reale burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces	29,00
Gran piatto del Casaro parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces	20,00
Tripletta del Casaro Parmigiano, caciotta y gorgonzola, con salsas variadas y nueces	14,50





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)

Anolini di Zibello	Paquetitos de pasta rellenos con salsa de carne y crema	13,00
Anolini in brodo	Paquetitos de pasta rellenos en caldo	12,00
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
Lasagne all'emiliana	Lasaña tradicional con ragú de ternera y cerdo y salsa bechamel	13,50
Gnocchi di patate	Empanadillas de patata servidas con 3 salsas a elegir: guiso de carne con nata, pesto y salsa gorgonzola.	12,50
Tagliatelle	con salsa Chianina	15,50
Tagliatelle	con salsa de trufa	15,50
Tagliatelle	con salsa de hongos porcini	15,00
Zuppa di cavolo nero	Sopa de col negra y frijoles cannellini	10,00



Platos mixtos

Tripletta parmigiana	raviolis de erbetta, raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano, anolini con salsa de culatello	16,50
Tripletta di tortelli	Raviolis de erbetta, raviolis de calabaza, raviolis de trufa con mantequilla y parmigiano	15,50

SECONDI (Platos principales)

Stinco di maiale con patate al forno	codillo de cerdo con patatas al horno	23,00
Guancialini di maiale	carrilleras de cerdo guisadas en vino Lambrusco con polenta frita	17,00
Stracotto di manzo e purè	Estofado de ternera y puré de patatas	16,00
Suprema de pollo con peperonata		15,50
Carpaccio di roastbeef	con salsa y puré de papas o papas al horno	15,00
Parmigiana di melanzane	berenjenas a la parmesana	13,00
Mariola con pure'	Mariola y puré de papas	12,50
Trippa alla bussetana	Callos de bussetana con frijoles	12,50
Cotoletta di pollo	Escalope de pollo frito con patatas y salsa César	18,00
Polpette di maiale al sugo	Albóndigas de cerdo en salsa con puré de patatas	17,50
Porcellata	arrilleras de cerdo con Lambrusco, mariola y puré de patatas	19,50



CONTORNI (guarniciones)

pimientos guisados (5,50) - patatas asadas (6,50) - puré de papas (6,00) - ensalada verde, zanahorias y tomates cherry (7,00)

	POLENTA CON	
	- Ragú de ternera Chianina	11,50
	- Gorgonzola DOP	11,50
	- Carrilleras de cerdo al vino Lambrusco	16,00
	- Estofado de ternera	15,00
	- Salsa de setas porcini	13,50
	- Crema de trufa	13,50

PANFOCACCIA
”Il Duca” 15,00
jamón de Parma DOP de 24 meses, Caciotta de las colinas de Parma, Parmesano
”La Principessa” 15,00
Mortadela de Bologna IGP, Gorgonzola DOP y nueces
”Il Contadino” 8,00 con aceite y romero

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

Qué pena irse sin un dulce recuerdo!

DESSERT	
Doppietta del goloso <i>torta sbrisolona y salami de chocolate con crema batida</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>Crumble seco de almendras y nueces servido con crema de zabaione</i>	6,50
Tiramisù casero	6,50
Panna cotta <i>Servido solo o con 2 ingredientes a elegir: frutos rojos, ponche de ueno</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Salami de chocolate con crema batida</i>	5,50
Tarta de manzana con nata	5,50
Pasteles caseros	6,00

CAFETERÍA

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



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



salsamenteriadiparma.com



menu in other languages