



salsamenteriadiparma.com



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

MENÜ

UNSERE VORFAHREN GENOSSEN IHREN WEIN IN EINEM BECHER.
SIE HATTEN RECHT. DAMALS IN EINER TAVERNE.
HEUTE IST DA DIE SALSAMENTERIA.





Brot und Hausgemachte Soßen (Gedeck) € 2,00



SALUMI (Wurstwaren)	Groß Teller	Medium Teller	Wenig Teller	Degustation oder Sandwich
1) Prosciutto di Parma DOP 24 monate	26,00	18,50	11,50	7,50
2) Culatta di Canossa 16 monate	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

Als Begleitung zu unseren Wurstspezialitäten! **TORTA FRITTA** Traditioneller frittierter Teig 5,00 €

PROSCIUTTO
DI PARMA DOP

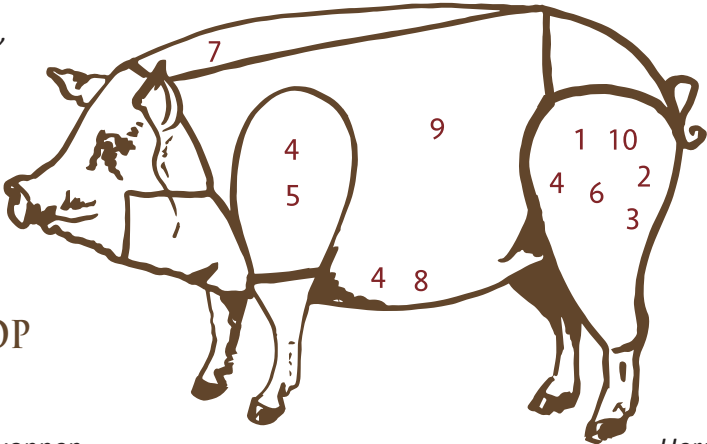


Beliebter Rohschinken aus Langhirano, etwa 24 Monate gereift und geprägt durch seine Milde, Zartheit und natürliche Reifung.



CULATELLO
DI ZIBELLO DOP

Der „König der Wurstspezialitäten“, gewonnen aus dem Muskel der Schweinekeule und 16 bis 18 Monate lang in der nebligen Gegend der Bassa Parmense gereift.



SALAME
FELINO IGP



Eine Wurstspezialität aus reinem, magerem und fein zerkleinertem Schweinefleisch, aromatisiert und mindestens zwei Monate lang gereift.



COPPA
DI PARMA IGP

Hergestellt aus Schweinenackermuskulatur, aromatisiert und in Hüllen gefüllt, mit einer Reifezeit von 60 bis 90 Tagen.

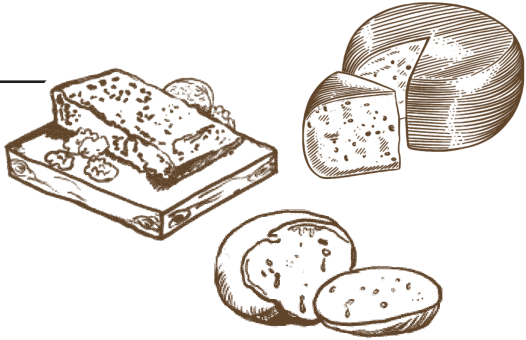
UNERE SPEZIALITÄTEN	Groß	Medium	Wenig
10) Culatello di Zibello DOP 18 Monate, Butterlocken	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo volle Auswahl an 9 Salumi-Schnitten	28,00	20,50	
Il Poker Culatello di Zibello 18 monate DOP, culatta, fiocchetto, strolghino	36,00	25,50	
Doppietta classica Prosciutto di Parma DOP 24 monate, salame di Felino IGP	25,00	19,00	

PIATTI FREDDI (Kalte Gerichte)

Il Classico della Salsamenteria	20,50
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 Monate, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 Monate, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Burrata, Kirschtomaten, Rucola</i>	16,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Rucola</i>	12,50
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Öl</i>	12,50
Caprese classica <i>mit Büffelmozzarella, mit Tomaten und Rucola</i>	12,50
Caprese di burrata <i>Burrata mit 200gr Büffelmilch, Kirschtomaten, Rucola</i>	12,50

KÄSE

Parmigiano PDO 24 mesi <i>mit Balsamicocreme</i>	8,00
Gorgonzola PDO <i>mit Walnüssen</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>mit Clementinensauce</i>	6,50
Pecorino toscano PDO <i>mit Feigensauce</i>	6,50



KÄSEMISCHUNG

Gran piatto Reale	29,00
<i>Burrata, Mozzarella, Pecorino, Parmigiano, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>Parmigiano, Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>Parmigiano, Caciotta und Gorgonzola, mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	

PARMIGIANO
REGGIANO PDO

Der berühmte italienische Hartkäse, der aus lokaler Milch hergestellt und einer natürlichen Reifezeit von 24 Monaten oder länger unterzogen wird.



VORSPEISEN

Bruschetta <i>prosciutto DOP mit caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>Kirschtomaten und Pesto</i>	6,50
Bruschetta <i>mit Butter und Rizzoli-Sardellen in Sauce</i>	8,00
Polenta frita <i>gorgonzola DOP und pancetta</i>	9,00
Polenta frita <i>gorgonzola DOP</i>	7,00
Polenta frita <i>mit Mariola</i>	8,00
Tasse gebratene Polenta	5,00
Hausgemachtes Gemüse in öliger	5,50



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



Das Gericht sollte heiß sein. Der Parmesan sollte reichlich sein.
Die Pasta muss für alle Vorspeisen in der Salsamenteria hausgemacht sein.



PRIMI (ERSTE GÄNGE)

Tripletta parmigiana	Kräuterravioli, Kürbistravioli mit Butter und Parmesan DOP, Anolini mit Culatello-Sauce	16,50
Anolini in brodo	gefüllte Nudeltaschen in Brühe	12,00
Anolini di Zibello	gefüllte Nudeltaschen mit Fleischragout, Sahne	13,00
Tortelli d’erbetta	Ricotta-Käse-Spinat-Ravioli mit Butter und Parmesan	13,00
Tortelli di zucca	Kürbistravioli mit Butter und Parmesan	13,00
Tortelli al tartufo	Trüfflravioli mit Butter und Parmesan	14,50
Timballo di riso	Reis-Timbale mit Rinder-Ragout	15,50
Lasagne	Lasagne mit Rind- und Schweinefleischragout und Béchamelsauce	13,50
Tagliatelle	mit ausgewähltes Rindfleischragout	15,50
Zuppa del giorno	Suppe des Tages	10,00



TORTELLI
D'ERBETTE

Traditionelle frische Pasta aus Parma, gefüllt mit Ricotta, Käse und Mangold, traditionell verfeinert mit einer großzügigen Menge geriebenem Parmesan und geschmolzener Butter.



TORTELLI
DI ZUCCA

Eine traditionelle Vorspeise, bestehend aus einer süß-sauren Füllung aus Kürbis, Amaretti-Keks und Mostarda.



ANOLINI

Kleine Scheiben aus frischem Eierteig, gefüllt mit einem Ragout aus geschmortem Rindfleisch und Parmigiano Reggiano, traditionell serviert in einer charakteristischen Fleischbrühe.



SECONDI (Hauptgerichte)

Guancialini	<i>in Lambrusco-Wein geschmorte Schweinebäckchen mit gebratener Polenta</i>	17,00
Parmigiana di melanzane	<i>Auberginen nach Parmesan-Art</i>	13,00
Cotoletta di pollo	<i>Gebratenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln und Caesarsauce</i>	18,00
Carpaccio di roastbeef	<i>mit Sauce und Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln</i>	15,00
Spezzatino di manzo	<i>Rindergulasch und Kartoffelpüree</i>	16,00
Stinco di maiale	<i>Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln</i>	23,00
Mariola	<i>Mariola und Kartoffelpüree</i>	12,50
Trippa alla bussetana	<i>Bussetana-Kutteln mit Bohnen</i>	12,50
Suprema di pollo	<i>Hähnchen Supreme mit Peperonata</i>	15,50
Porcellata	<i>Schweinebäckchen mit Lambrusco, Mariola und Kartoffelpüree</i>	19,50

	TRIPPA ALLA BUSSETANA	<i>Lange geschmorte Innereien, aromatisiert mit einem Soffritto und Tomatensauce sowie optional mit Bohnen verfeinert.</i>
	MARIOLA	<i>Eine rustikale, unregelmäßig geformte Rohwurst aus Schweine-Coppa- und Schulterabschnitten, die nach der Trocknung langsam gegart wird.</i>

CONTORNI (beilagen)

Gedünstete Paprika	5,50
Bratkartoffeln	6,50
Kartoffelpüree	6,00
Insalata mista	<i>Grüner Salat, Karotten und Kirschtomaten</i> 7,00



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

INSALATE (salat)

12,00 €

Insalatona di Cesare

gemischter Salat, Hähnchenfilet, Parmesan DOP, gegrilltes Brot und Caesarsauce

Insalatona parmigiana

gemischter Salat, Prosciutto di Parma DOP und Parmesan DOP

Insalatona bufalina

gemischter Salat und Büffelmozzarella DOP

Insalatona di roastbeef

gemischter Salat, Roastbeef-Carpaccio, Parmigiano DOP

PIZZA und FOCACCIA

PIZZA GOURMET 16,00

Parmaschinken 24 Monate und Stracciatella

IL DUCA 15,00

Parmaschinken 24 Monate, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano

LA PRINCIPESSA 15,00

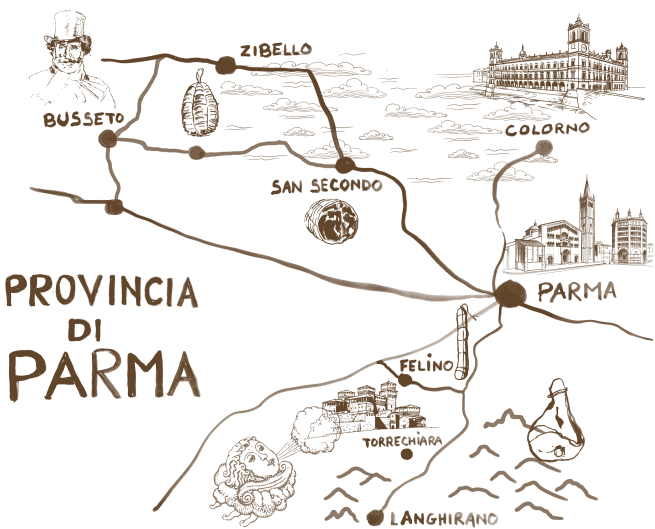
Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP eine Nuss

IL CONTADINO 8,00

Öl und Rosmarin

UNSER LAND IST EIN GROSSZÜGIGES LAND.

Die unangefochtene Hauptstadt dieser Region der Genüsse – die schon seit der Römerzeit für ihre Wurstwaren, Käsesorten und gefüllten Teigwaren bekannt ist – ist die antike Stadt Parma. Sie ist die Wiege weltberühmter Spezialitäten wie Prosciutto di Parma, Culatello und Parmigiano Reggiano; ikonischer erster Gänge wie Tortelli di Zucca, Tortelli d’Erbeta und Anolini; sowie legendärer Desserts wie der Sbrisolona und der Schokoladen-„Salami“. Besonderes Augenmerk gilt auch den in der Trattoria servierten Weinen. Die Region Emilia-Romagna ist berühmt für ihre Weinberge in der Po-Ebene – der Heimat von Lambrusco und Malvasia –, deren lebhaftes, frische Perlage hervorragend mit den vielfältigen und reichhaltigen Erzeugnissen der Emilia harmoniert.



DESSERT

Doppietta del goloso	6,50
<i>Torta Sbrisolona und Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	
Torta sbrisolona	6,50
<i>getrocknete Mandel- und Nusscrumbles, serviert mit Zabaionecreme</i>	
Tiramisù Hausgemachtes	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma"	5,50
<i>Madagaskar-Vanilleeis mit Zitronenverbene-Aroma.</i>	
<i>Pur oder mit drei Toppings Ihrer Wahl: rote Beeren, Zabaglione oder schokoladen Rocher</i>	
Gelato della casa	6,50
<i>"Crema Antica di Parma"-Eis, Sabayon, Streusel, Schokoladensalami, Schlagsahne</i>	
Panna cotta	6,50
<i>Pur oder mit drei Toppings Ihrer Wahl: rote Beeren, Zabaglione oder schokoladen Rocher</i>	
Salame di cioccolato	5,50
<i>Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	
Torte della casa	6,00
<i>Hausgemachte Kuchen</i>	

CAFETERIA

Espresso	1,90
Kaffee mit Sahne	2,50
Geschüttelter Kaffee	4,00
Entkoffeinierter Kaffee	2,20
Gersersten-/Ginsengkaffee	piccolo 2,20 / grande 2,50
Cappuccino	2,50
Soja-Cappuccino	2,80
Marocchino-Kaffee	3,00
Amerikanischer Kaffee	2,20
Doppelter Kaffee	3,30
Latte Macchiato	3,30
Tee, Kamille, Kräuterteas	4,50
Heiße Schokolade / mit Sahne	4,50 / mit sahn 5,00

SALSAMENTERIA, DIE OSTERIA NACH ART VON PARMA HEUTE

Die Salsamenteria di Parma ist eine Trattoria,
ein Ort, der dem Wein und den Wurstspezialitäten gewidmet ist.
Hier gibt es auf Bestellung frisch aufgeschnittenen Prosciutto di Parma,
sorgfältig ausgewählten Parmigiano Reggiano, Salami,
Coppa und Spalla cotta, serviert genau so, wie man es aus den
authentischen Geschäften vor Ort kennt.



Es ist eine Küche der Tradition: Tortelli d'erbetta,
Anolini in der Brühe und täglich frisch hausgemachte Pasta.

Es ist Lambrusco, der in einer Schale serviert wird.

Es sind die Weine der Region, die den Tisch bereichern und
zu Gesprächen anregen; das Licht, das aufleuchtet,
wenn der Vorhang fällt; ein Glas, das den Nachklang
einer gerade gehörten Opernmelodie verlängert.

Es ist ein ausgedehntes Sonntagsessen und ein
Abend im Kreis von Freunden.

Es ist Parma, das singt, sich austauscht und zusammenkommt.

Die Salsamenteria di Parma bewahrt die Qualität der
Tradition und pflegt – Tag für Tag –
die Tradition der Qualität.

Allergenliste verfügbar (reg. CE N.1169/2011)