



salsameriadiparma.com

MENÜ

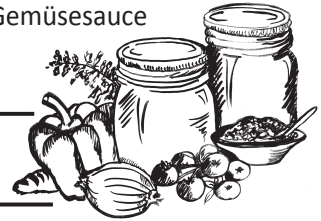
UNSERE VORFAHREN GENOSSEN IHREN WEIN IN EINEM BECHER.
SIE HATTEN RECHT. DAMALS IN EINER TAVERNE.
HEUTE IST DA DIE SALSAMENTERIA.



SALSINE PARMIGIANE (Hausgemachte Soßen)

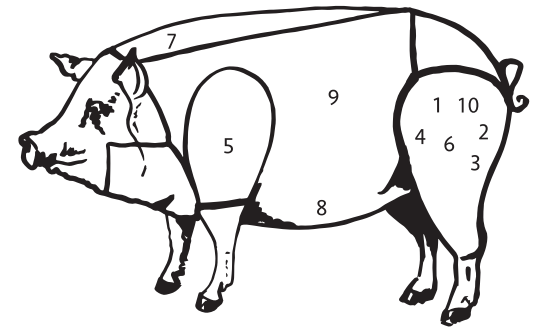
Parmesansauce, Artischockensauce, Paprikasauce, Petersilien-Sardellensauce, Frühlingszwiebelsauce, gemischte Gemüsesauce

Brot und Soße nach Wahl (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



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Groß	Medium
10) Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 Monate, Butterlocken</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>volle Auswahl an 9 Salumi-Schnitten</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>Culatello di Zibello 18 Monate DOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>Prosciutto di Parma DOP 24 Monate, salame di Felino IGP</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella DOP, pancetta</i>	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (Kalte Gerichte)

Il Classico della Salsamenteria <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>	20,50
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

Platter

Parmigiano DOP 24 Monate <i>mit Balsamicocreme</i>	8,00
Gorgonzola DOP <i>mit Walnüssen</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>mit Clementinensauce</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>mit Feigensauce</i>	6,50
Mozzarella di bufala AOP <i>mit rucola</i>	6,50

SFIZI (Vorspeisen)

Bruschetta <i>prosciutto DOP mit caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>mit Kirschtomaten und Pesto</i>	6,50
Polenta fritta , <i>gorgonzola DOP und pancetta</i>	9,00
Polenta fritta <i>mit gorgonzola DOP</i>	7,00
Polenta fritta <i>mit mariola</i>	8,00
Tasse gebratene Polenta	5,00
Giardiniera della casa <i>hausgemachtes Gemüse in öliger</i>	5,50

KÄSEMISCHUNG

Gran piatto Reale

Burrata, Mozzarella, Pecorino, Parmigiano, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen

29,00

Gran piatto del Casaro

Parmigiano, Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen

20,00

Tripletta del Casaro

Parmigiano, Caciotta und Gorgonzola, mit verschiedenen Saucen und Walnüssen

14,50





Das Gericht sollte heiß sein. Der Parmesan sollte reichlich sein.

Die Pasta muss für alle Vorspeisen in der Salsamenteria hausgemacht sein.



PRIMI (ERSTE GÄNGE)

Anolini di Zibello gefüllte Nudeltaschen mit Fleischragout, Sahne	13,00
Anolini in brodo gefüllte Nudeltaschen in Brühe	12,00
Tortelli d'erbetta Ricotta-Käse-Spinat-Ravioli mit Butter und Parmesan	13,00
Tortelli di zucca Kürbisravioli mit Butter und Parmesan	13,00
Tortelli al tartufo Trüffelravioli mit Butter und Parmesan	14,50
Lasagne all'emiliana Lasagne mit Rind- und Schweinefleischragout und Béchamelsauce	13,50
Gnocchi di patate Kartoffelknödel serviert mit 3 Saucen Ihrer Wahl: Fleischragout mit Sahne; Pesto; Gorgonzolasauce	12,50
Tagliatelle mit ausgewähltes Rindfleischragout	15,50
Tagliatelle mit Trüffelcreme	15,50
Tagliatelle mit Steinpilzsauce	15,00
Zuppa di cavolo nero Schwarzkohl-Cannellini-Bohnensuppe	10,00



GEMISCHTE PLATTEN

Tripletta parmigiana Kräuterravioli, Kürbisravioli mit Butter und Parmesan DOP, Anolini mit Culatello-Sauce	16,50
Tripletta di tortelli Kräuterravioli, Kürbisravioli, Trüffelravioli mit Butter und Parmesan DOP	15,50

SECONDI (Hauptgerichte)

Stinco di maiale con patate al forno Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln	23,00
Guancialini di maiale in Lambrusco-Wein geschmorte Schweinebäckchen mit gebratener Polenta	17,00
Stracotto di manzo e purè Rindfleisch Eintopf und Kartoffelpüree	16,00
Suprema di pollo con peperonata Hähnchen Supreme mit Peperonata	15,50
Carpaccio di roastbeef mit Sauce und Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln	15,00
Parmigiana di melanzane Auberginen nach Parmesan-Art	13,00
Mariola con pure Mariola und Kartoffelpüree	12,50
Trippa alla bussetana Bussetana-Kutteln mit Bohnen	12,50
Cotoletta di pollo Gebratenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln und Caesarsauce	18,00
Polpette di maiale al sugo Schweinefleischbällchen in Soße mit Kartoffelpüree	17,50
Porcellata Schweinebäckchen mit Lambrusco, Mariola und Kartoffelpüree	19,50



CONTORNI (beilagen)

gedünstete Paprika (5,50) - Bratkartoffeln (6,50) - Kartoffelpüree (6,00) - Grüner Salat, Karotten und Kirschtomaten (7,00)

POLENTA MIT...



- ausgewähltes Rindfleischragout	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- schweinebäckchen mit Lambrusco	16,00
- rindereintopf	15,00
- steinpilzsauce	13,50
- trüffelcreme	13,50

PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00

24 Monate gereiftem Parmaschinken DOP, Caciotta aus den Hügeln von Parma. Parmesan

"La Principessa" 15,00

Mortadella di Bologna DOP, Gorgonzola DOP und Walnüssen

"Il Contadino" 8,00 Öl und Rosmarin

INSALATE (Salate)

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

...Es wäre schade, ohne eine schöne Erinnerung abzureisen!

DESSERT

Doppietta del goloso <i>Torta Sbrisolona und Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	6,50
Torta sbrisolona getrocknete Mandel- und Nusscrumbles, serviert mit Zabaionecreme	6,50
Tiramisù Hausgemachtes	6,50
Panna cotta Serviert pur oder mit 2 Toppings Ihrer Wahl: <i>Beeren oder Zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato Schokoladensalami mit Schlagsahne	5,50
Apfelkuchen mit Sahne	5,50
Hausgemachte Kuchen	6,00

CAFETERIA

Espresso	1,90
Kaffee mit Sahne	2,50
Geschüttelter Kaffee	4,00
Entkoffeiniertes Kaffee	2,20
Gersersten-/Ginsengkaffee	2,20/2,50
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, Kräutertees	4,50
Heiße Schokolade / mit Sahne	4,50/5,00

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



salsamenteriadiparma.com



menu in other languages