



salsamenteriadiparma.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)

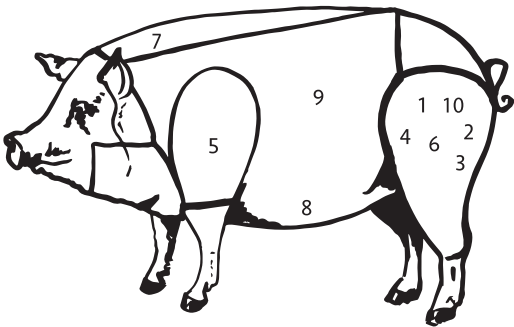
Parmesansauce, Artischockensauce, Paprikasauce, Petersilien-Sardellensauce, Frühlingszwiebelsauce, gemischte Gemüsesauce

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 Culatello di Zibello DOP 18 Monate, Butterlocken	44,50	31,00
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
Tripletta rustica spalla di San Secondo, mortadella DOP, pancetta	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (Kalte Gerichte)

Il Classico della Salsamenteria 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	20,50
Parma e burrata prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Burrata, Kirschtomaten, Rucola	16,00
Caprese di Parma prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Rucola	12,50
Delizia di Parma Pprosciutto di Parma PDO 24 Monate, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Öl	12,50
Caprese classica mit Büffelmozzarella, mit Tomaten und Rucola	12,50
Caprese di burrata Burrata mit 200gr Büffelmilch, Kirschtomaten, Rucola	12,50

KÄSE

Platter

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

SFIZI (Vorspeisen)

Bruschetta prosciutto DOP mit caciotta	6,50
Bruschetta mit Kirschtomaten und Pesto	6,50
Polenta fritta, gorgonzola DOP und pancetta	9,00
Polenta fritta mit gorgonzola DOP	7,00
Polenta fritta mit mariola	8,00
Tasse gebratene Polenta	5,00
Giardiniera della casa hausgemachtes Gemüse in öliger	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	Trüfflravioli 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 Chianinasauce	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, Trüfflravioli 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...	
- chianina-ragout	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
Entkoffeinierter 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