



## 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, así como en Italia, nunca renunciamos al aperitivo.  
Aquí es la propuesta para probar las especialidades de  
Parma y viajar al comer...*



Pan y salsa a elección (costo de cubierto)

€ 2,00

### SALSINE PARMIGIANE (Salsas caseras)

Salsa parmesana  
Salsa de alcachofas  
Salsa de pimientos dulces



Salsa de perejil y anchoas  
Salsa de cebollín  
Salsa de verduras mixtas

*Se necesitan días de invierno,  
fríos y nublados; se necesitan granjas,  
cocinas grandes y cálidas con hogares;  
se necesita la ingenuidad del hombre,  
y su cultura de campesino,  
para transformar en obras maestras,  
las cosas sencillas de la naturaleza.*



### SALUMI (charcutería)

	Grande	Mediana	Bandeja	Degustation ou panino
Prosciutto di Parma DOP 24 meses	25,00	17,50	11,00	7,00
Culatella di Canossa 16 meses	30,50	22,00	12,50	8,00
Fiocchetto	25,50	18,00	11,00	7,00
Salame di Felino IGP	22,00	16,50	9,50	6,50
Spalla di San Secondo	22,00	16,50	9,50	6,50
Salame strolghino	21,00	15,50	9,00	6,00
Coppa di Parma IGP	19,50	14,00	8,50	6,00
Pancetta	17,50	12,00	7,50	5,50
Mortadella di Bologna DOP	17,50	12,00	7,50	5,50

### NUESTRAS ESPECIALIDADES

	Grande	Mediana
<b>Culatello</b> <i>Culatello di Zibello DOP 18 meses, rizos de mantequilla</i>	43,50	30,00
<b>Il Trionfo</b> <i>Elección completa de 9 cortes de salame</i>	27,00	19,00
<b>Il Poker</b> <i>culatello, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	34,50	24,00
<b>Doppietta classica</b> <i>prosciutto di Parma 24 meses, salame di Felino</i>	24,00	17,50
<b>Tripletta rustica</b> <i>spalla di San Secondo, mortadella, pancetta</i>	18,50	14,50



La tradición cuenta que la charcutería se come directamente de la tabla, pero si desea un plato, pídaselo al personal!

## PIATTI FREDDI (Platos fríos)

Il Classico della Salsamenteria <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 mesi, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	16,50
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma DOP de 24 meses, burrata, tomates cherry, rúcula</i>	14,50
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma DOP de 24 meses, mozzarella di bufala, tomates cherry, rúcula</i>	11,00
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma DOP de 24 meses, queso parmesano, rúcula, pimienta, aceite</i>	11,00
Caprese classica <i>con tomates cherry y rúcula</i>	10,50
Caprese di burrata <i>Burrata con leche de búfala 200gr. con tomates cherry y rúcula</i>	10,50

## FORMAGGI ( Quesos )

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



## Quesos mixtos

Gran piatto Reale <i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola, y caciotta con salsas variadas y nueces</i>	27,50
Gran piatto del Casaro <i>parmigiano, stracchino, pecorino, gorgonzola y caciotta caciotta con salsas variadas y nueces</i>	19,00
Tripletta del Casaro <i>parmigiano, caciotta y gorgonzola, con salsas variadas y nueces</i>	12,00

## SFIZI ( aperitivos )

Bruschetta prosciutto di Parma e caciotta (queso)	6,00
Bruschetta pesto e pomodorini tomates cherry y pesto	6,00
Bruschetta anchoas picantes y mantequilla	6,00
Polenta frita, gorgonzola e pancetta	8,50
Polenta frita con mariola	7,50
Polenta frita con gorgonzola	6,50
Polenta frita en el bol	4,50
Cebolletas a la parrilla	4,50
Giardiniera de la casa	4,50



## PANINI CALDI or PIADINA (sándwiches calientes)

Parmigiano <i>prosciutto di Parma de 24 meses, queso, salsa parmesana</i>	8,50
Bolognese <i>mortadella, gorgonzola</i>	
Roastbeef <i>carne asada, rúcula, salsa parmesana y hojuelas</i>	
San Secondo <i>spalla di San Secondo, caciotta, crema de alcachofas</i>	
Mariolino <i>mariola, salsa de cebollino, rúcula</i>	



*Los primeros y segundos platos son solo parte del recorrido!*



**PRIMI (platos de pasta fresca)**

Anolini di Zibello <i>parcelas de pasta rellena con salsa de crema culatello</i>	11,00
Anolini in brodo <i>parcelas de pasta rellena, en caldo de carne</i>	11,00
Tortelli d'erbetta <i>ravioles de ricotta y espinacas, con manteca y parmigiano</i>	11,00
Tortelli di zucca <i>ravioles de calabaza, con manteca y parmigiano</i>	11,00
Tortelli de trufa <i>con manteca y parmesano DOP</i>	12,00
Lasagne all'emiliana <i>lasaña tradicional con ragù de res y salsa bechamel</i>	11,50
Gnocchi di patate <i>bollos de papa servido con 4 salsas de su elección: guiso de culatello con nata; 4 Pesto; Salsa de tomate ; gorgonzola sauce</i>	10,50
Tagliatelle <i>pasta larga con salsa chianina</i>	13,50
Tagliatelle <i>pasta larga con salsa de tomate</i>	11,00
Sopa De Repollo Negro Y Frijoles Cannellini	9,00

**Platos de pasta fresca mixto**

Tripletta parmigiana <i>ravioles de ricotta y espinacas, ravioles de calabaza, con manteca y parmigiano, parcelas de pasta rellena con salsa culatello y crema</i>	16,00
Tripletta di tortelli <i>ravioles de queso y espinacas, ravioles de calabaza, ravioles de estación, con manteca y parmigiano</i>	15,00
Doppietta di tortelli <i>ravioles de queso y espinacas, ravioles de calabaza, con manteca y parmigiano</i>	14,00



**POLENTA CON...**

- ragù di chianina	11,50
- hongos	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- carrilleras de cerdo con Lambrusco	16,00
- estrato de ternera	15,00



**PANFOCACCIA**

<p>"Il Duca" 14,00 <i>panfocaccia con jamón de Parma DOP 24 meses, Caciotta de las colinas de Parma. Parmesano DOP 24 meses</i></p> <p>"La Principessa" 14,00 <i>panfocaccia con Mortadela de Bologna IGP, Gorgonzola DOP y nueces</i></p> <p>"Il Contadino" 8,00 <i>panfocaccia, aceite y romero</i></p>
---



*Está recorriendo! No renuncie a nada, las porciones de nuestros platos están diseñados por esta razón...*



## SECONDI (platos de carne)

<b>Stinco con patate al forno</b> <i>odillo de cerdo con puré de patatas al horno</i>	19,00
<b>Guancialini di maiale al lambrusco con polenta frita</b> <i>Careta de cerdo estofada en vino Lambrusco servida con polenta frita</i>	16,00
<b>Stracotto di manzo e purè</b> <i>Estofado de ternera y puré de patatas</i>	14,00
<b>Arrosto di maiale con cipolline alla brace sott'olio</b> <i>Cerdo asado con cebolla asada en aceite</i>	11,00
<b>Suprema di pollo olive, capperi, acciughe e pomodoro</b> <i>Filete de pollo con aceitunas, alcaparras, anchoas y tomate</i>	14,00
<b>Salsiccia di strolghino con peperonata</b> <i>Salchicha strolghino con peperonata</i>	12,50
<b>Carpaccio di roastbeef con sugo e pure' o padellata di verdure</b> <i>Carpaccio de rosbif con salsa y puré o verduras salteadas</i>	12,50
<b>Parmigiana di melanzane</b> <i>Berenjena estilo parmesano</i>	11,00
<b>Mariola con pure'</b> <i>mariola y puré de patatas</i>	10,50
<b>Trippa alla bussetana con fagioli</b> <i>Callos de bussetana con judías</i>	10,50

## Platos variados

<b>Porcellata</b> <i>carrilleras de cerdo cocidas a fuego lento con lambrusco a la borgoña, puré de patatas con mariola y parmigiano</i>	18,00
<b>Maialata</b> <i>Cerdo asado, mariola, salchicha strolghino y puré de patatas con parmigiano</i>	17,00

## CONTORNI (acompañamientos)

<b>Padellata di verdure</b> <i>Pimientos, calabacón, berenjena, cebollas</i>	5,50
<b>Patate al forno</b> <i>Papas al horno</i>	5,50
<b>Purè di patate</b> <i>Puré de papas</i>	4,00
<b>Insalata mista</b> <i>Ensalada verde, zanahorias y tomates cherry</i>	6,00

## INSALATE (ensalada mixta) 11,00

<b>Insalatona di Cesare</b> <i>Ensalada mixta, Filete de pollo, parmesano, pan grillado y salsa de yogurt</i>
<b>Insalatona parmigiana</b> <i>Ensalada mixta, prosciutto di Parma y parmesano</i>
<b>Insalatona bufalina</b> <i>Ensalada mixta y mozzarella de leche de búfalo</i>
<b>Insalatona di tonno</b> <i>Ensalada mixta, atún y cebollas grilladas</i>
<b>Insalatona di roastbeef</b> <i>Ensalada verde, carpaccio de roastbeef, parmesano</i>







... *Sería una pena irse sin el postre!*

---

## POSTRES

---

Doppietta del goloso <i>sbrisolona con zabaione, salame de chocolate con crema batida</i>	6,50
Torta sbrisolona con crema zabaione <i>Crumble seco de almendras y nueces servido con crema zabaione</i>	6,50
Tiramisù casero	6,50
Panna cotta <i>Servido solo o con su elección de 3 ingredientes: bayas, chocolate, ponche de huevo</i>	6,50
Salame di cioccolato con panna <i>Salami de chocolate con crema batida</i>	5,50
Tarta de manzana <i>con crema batida</i>	5,50



### MILANO

Via San Pietro all'Orto 9 ( Montenapoleone - San Babila ) +39 02 76281350



Via Ponte Vetere 11 ( Brera ) +39 02 72094367

**CANNES** - Rue Meynadier 86 ( Le Vieux Port ) +33 49 39 96 667

**PARIS** - 40, rue Saint-Georges (9ème arrondissement) +33 (0) 1 48 24 58 94