



## 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
Culatello 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>	35,00	24,50
<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

**TIGELLE**  
*PRUÉBALOS  
con nuestro  
embutidos  
y quesos  
4,00 €*

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>	18,50
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>	11,50
Caprese di Burrata <i>Burrata con leche de búfala 200gr. con tomates cherry y rúcula</i>	11,50
Caprese di straciatella <i>straciatella, con tomates cherry y rúcula</i>	11,50
Parma e Melone <i>prosciutto di Parma DOP 24 meses y melón fresco de temporada</i>	11,50

## 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>	28,00
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 gorgonzola	6,50
Polenta frita en el bol	4,50
Giardiniera de la casa	5,00

## PANINI CALDI (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>	



*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
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>	12,50
Lasagne all'emiliana <i>lasaña tradicional con ragú 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 ; pistachio e straciatella</i>	10,50
Tagliatelle <i>pasta larga con salsa chianina</i>	13,50
Tagliatelle <i>pasta larga con salsa de tomate</i>	11,00

## **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

## **PANFOCACCIA**



"Il Duca" 14,00

*panfocaccia con jamón de Parma DOP 24 meses,  
Caciotta de las colinas de Parma. Parmesano DOP 24 meses*

"La Principessa" 14,00

*panfocaccia con Mortadela de Bolonia IGP, Gorgonzola DOP y nueces*

"Il Contadino" 8,00

*panfocaccia, aceite y romero*



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



---

## SECONDI (platos de carne)

---

Stinco con patate al forno <i>odillo de cerdo con puré de patatas al horno</i>	19,00
Guancialini di maiale <i>Careta de cerdo estofada en vino Lambrusco servida con polenta frita</i>	16,00
Carpaccio de lomo <i>con cebolla caramelizada, parmesano DOP 24 meses, crema de vinagre Balsámico de Módena, tomates cherry y rúcula</i>	12,50
Porcello Tonnato, rúcula y alcaparras crujientes	12,50
Roastbeef carpaccio <i>al estilo parmesano con rúcula, limón y hojuelas de parmesano DOP 24 meses</i>	11,00
Suprema de pollo con peperonata	15,50
Roastbeef carpaccio <i>con salsas calientes de mostaza con puré de patatas o padellata di verdure</i>	12,50
Parmigiana di melanzane <i>berenjena al estilo parmesano</i>	11,00
Cotoletta di pollo con patate e salsa Caesar <i>Chuleta de pollo con patatas y salsa César</i>	17,00

---

## CONTORNI (acompañamientos)

---

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

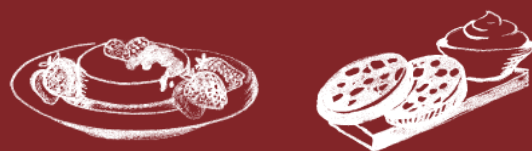
---

## INSALATE (ensalada mixta)

---

Insalatona di Cesare <i>Ensalada mixta, Filete de pollo, parmesano, pan grillado y salsa cèsar</i>
Insalatona parmigiana <i>Ensalada mixta, prosciutto di Parma y parmesano</i>
Insalatona bufalina <i>Ensalada mixta y mozzarella de leche de búfalo</i>
Insalatona di roastbeef <i>Ensalada verde, carpaccio de rostbeef, parmesano</i>
Insalatona di salmone affumicato <i>Ensalada mixta, limón, salmón ahumado, pan asado</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 <i>Crumble seco de almendras y nueces servido con crema zabaione</i>	6,50
Tiramisù casero	6,50
Helado "Crema Antica di Parma" con aroma de vainilla de Madagascar y perfume de Erba Luigia Servido solo o con 4 toppings de tu elección: frutos rojos, salsa de chocolate Rocher, ponche de huevo o fresas frescas	5,50
Helado della casa <i>"Crema Antica di Parma" helado, salsa de chocolate de roca, sbrisolona, salami de chocolate, crema</i>	6,50
Panna cotta <i>Servido solo o con 4 toppings de tu elección: frutos rojos, salsa de chocolate Rocher, ponche de huevo o fresas frescas</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>salami de chocolate con crema batida</i>	5,50
taza de melón	5,50
Fresas frescas <i>con limón o crema batida</i>	5,50



### MILANO

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



Via Ponte Vetro 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