ESP

SALSAMENTERIA DI PARMA®

SALUMI VINI
TRATTORIA

MENU'

NUESTROS ANTEPASADOS DISFRUTABAN DE SU VINO EN VASO.
ESTABAN MUY BIEN E N ESOS DÍAS, EN UNA TAVERNA.
HOY EN DÍA ESTÁ SALSAMENTERIA.

100% ITALIANO

Pan y salsa casera (pago por cubierto) 2,00 €

SALUMI (charcuteria)

	Grande plato	Medio plato	Pequeño plato	Degustación o sándwich
Prosciutto di Parma DOP 24 meses	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatta di Canossa 16 meses	31,50	23,00	13,00	8,50
Fiocchetto	26,50	19,00	11,50	7,50
Salame di Felino IGP	23,00	17,50	10,00	7,00
Spalla di San Secondo	23,00	17,50	10,00	7,00
Salame strolghino	22,00	16,50	9,50	6,50
Coppa di Parma IGP	20,50	15,00	9,00	6,50
Pancetta	18,50	13,00	8,00	6,00
Mortadella di Bologna DOP	18,50	13,00	8,00	6,00

NUESTRAS ESPECIALIDADES

	Grande	Medio	Pequeño
Culatello *Culatello di Zibello DOP 18 meses, rizos de mantequilla*	44,50	31,00	16,50
Il Trionfo *Selección completa de 9 cortes de salumi*	28,00	20,50	
Il Poker *culatello di Zibello 18 meses DOP, culatta, fiocchetto, strolghino*	36,00	25,50	
Doppietta classica *prosciutto di Parma DOP 24 meses, salame Felino IGP*	25,00	19,00	

TIGELLE
4,00 €

PIATTI FREDDI (platos frios)

Il Classico della Salsamenteria *Prosciutto di Parma DOP 24 meses, Spalla di San Secondo, Mortadela di Bolonia DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 meses, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma*	20,50
Parma e burrata *prosciutto di Parma DOP 24 meses, burrata, tomates cherry, rúcula*	16,00
Caprese di Parma *prosciutto di Parma DOP 24 meses, mozzarella di búfala, tomates cherry, rúcula*	12,50
Delizia di Parma *prosciutto di Parma DOP 24 meses, queso parmesano, rúcula, pimienta, aceite*	12,50
Caprese classica *con mozzarella de búfala, con tomates y rúcula*	12,50
Caprese di burrata *Burrata con 200 gr de leche de búfala, tomates cherry, rúcula*	12,50

FORMAGGI (quesos)

	Platter
Parmigiano PDO 24 months *con crema balsámica*	8,00
Gorgonzola PDO *con nueces*	7,50
Caciotta dei colli di Parma *con salsa de clementinas*	6,50
Pecorino toscano PDO *con salsa de higos*	6,50

SFIZI (aperitivos)

Bruschetta jamón DOP y caciotta	6,50
Bruschetta de tomates cherry y pesto	6,50
Bruschetta de anchoas picantes y mantequilla	8,00
Polenta fritta, gorgonzola DOP y panceta	9,00
Polenta fritta con gorgonzola DOP	7,00
Polenta fritta con mariola	8,00
Taza de polenta frita	5,00
Giardiniera *verduras caseras en aceite*	5,50

QUESOS MIXTOS

Gran piatto Reale 29,00
burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces

Gran piatto del Casaro 20,00
parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces

Tripletta del Casaro *Parmigiano, caciotta y gorgonzola, con salsas variadas y nueces* 14,50

PRIMI (primeros cursos)

Anolini in brodo *Paquetitos de pasta rellenos en caldo* 12,00

Anolini di Zibello *Paquetitos de pasta rellenos con salsa de carne y crema* 13,00

Tortelli d'erbetta *Raviolis de ricotta y espinacas con mantequilla y parmesano* 13,00

Tortelli di zucca *Raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano* 13,00

Tortelli al tartufo *Raviolis de trufa con mantequilla y parmesano* 14,50

Lasagne all'emiliana *Lasaña tradicional con ragú de ternera y cerdo y salsa bechamel* 13,50

Tagliatelle *con ragú de ternera seleccionada* 15,50

Zuppa del giorno *Sopa del dias* 10,00

Mixte

Tripletta parmigiana 16,50
raviolis de erbetta, raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano, anolini con salsa de culatello

Tripletta di tortelli *Raviolis de erbetta, raviolis de calabaza, raviolis de trufa con mantequilla y parmigiano* 15,50

SECONDI (Platos principales)

Guancialini di maiale *carrilleras de cerdo guisadas en vino Lambrusco con polenta frita* 17,00

Parmigiana di melanzane *Gratinado de berenjena con mozzarella y parmesano* 13,00

Cotoletta di pollo *Escalope de pollo frito con patatas y salsa César* 18,00

Carpaccio di roastbeef *Con rúcula, limón y virutas de Parmigiano Protegido DOP 24 meses* 15,00

Spezzatino di manzo *Estofado de ternera y puré de patatas* 16,00

Stinco di maiale *codillo de cerdo con patatas al horno* 23,00

Mariola con purè *Mariola y puré de papas* 12,50

Trippa alla bussetana *Callos de bussetana con frijoles* 12,50

Suprema di pollo *Suprema de pollo con peperonata* 15,50

Porcellata *carrilleras de cerdo con Lambrusco, mariola y puré de patatas* 19,50

CONTORNI (guarniciones)

Peperonata *pimientos guisados* 5,50

Patate al forno *patatas asadas* 6,50

Purè di patate *puré de papas* 6,00

Insalata mista *ensalada verde, zanahorias y tomates cherry* 7,00

INSALATE (salads) 12,00 €

Insalatona di Cesare *mixed salad, chicken fillet, parmesan PDO, grilled bread and Caesar sauce*

Insalatona parmigiana *mixed salad, prosciutto di Parma PDO and parmesan PDO*

Insalatona bufalina *mixed salad and buffalo milk mozzarella PDO*

Insalatona di roastbeef *mixed salad, roastbeef carpaccio, parmigiano PDO*

POLENTA CON...

- ragú de ternera seleccionada	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- Carrilleras de cerdo al vino Lambrusco	16,00
- Estofado de ternera	16,00

PANINI CALDI (sándwiches calientes) 9,00 €

de lunes a viernes

Parmigiano *prosciutto di Parma PDO 24 months, Caciotta cheese, parmesan sauce*

Bolognese *mortadella PDO, gorgonzola PDO*

Roastbeef *roastbeef, rocket, parmesan sauce and flakes*

San Secondo *spalla di San Secondo, caciotta cheese, artichokes sauce*

Mariolino *mariola, shallot sauce, rocket*

PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00

Con jamón de Parma DOP de 24 meses,
Caciotta de las colinas de Parma, Parmesano

"La Principessa" 15,00

con Mortadela de Bolonia IGP, Gorgonzola DOP y nueces

Il Contadino" 8,00

con aceite y romero

DESSERTS

Doppietta del goloso *Sbrisolona con zabaglione, salami de chocolate con crema batida*	6,50
Torta sbrisolona *Crumble de almendras y nueces servido con zabaglione*	6,50
Tiramisù casero	6,50
Panna cotta *Se sirve solo o con dos ingredientes a elegir: frutos rojos o zabaglione.*	6,50
Salame di cioccolato *alami de chocolate con crema batida*	5,50
Pastel casero	6,00

menu in other languages

salsamenteriadiparma.com

Lista de alérgenos disponible (reg. CE N.1169/2011)

SALSAMENTERIA DI PARMA®
SALUMI VINI
TRATTORIA

PARMA - Via Duomo 5 (Centro Storico) +39 0521 1830652

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

salsamenteriadiparma.com