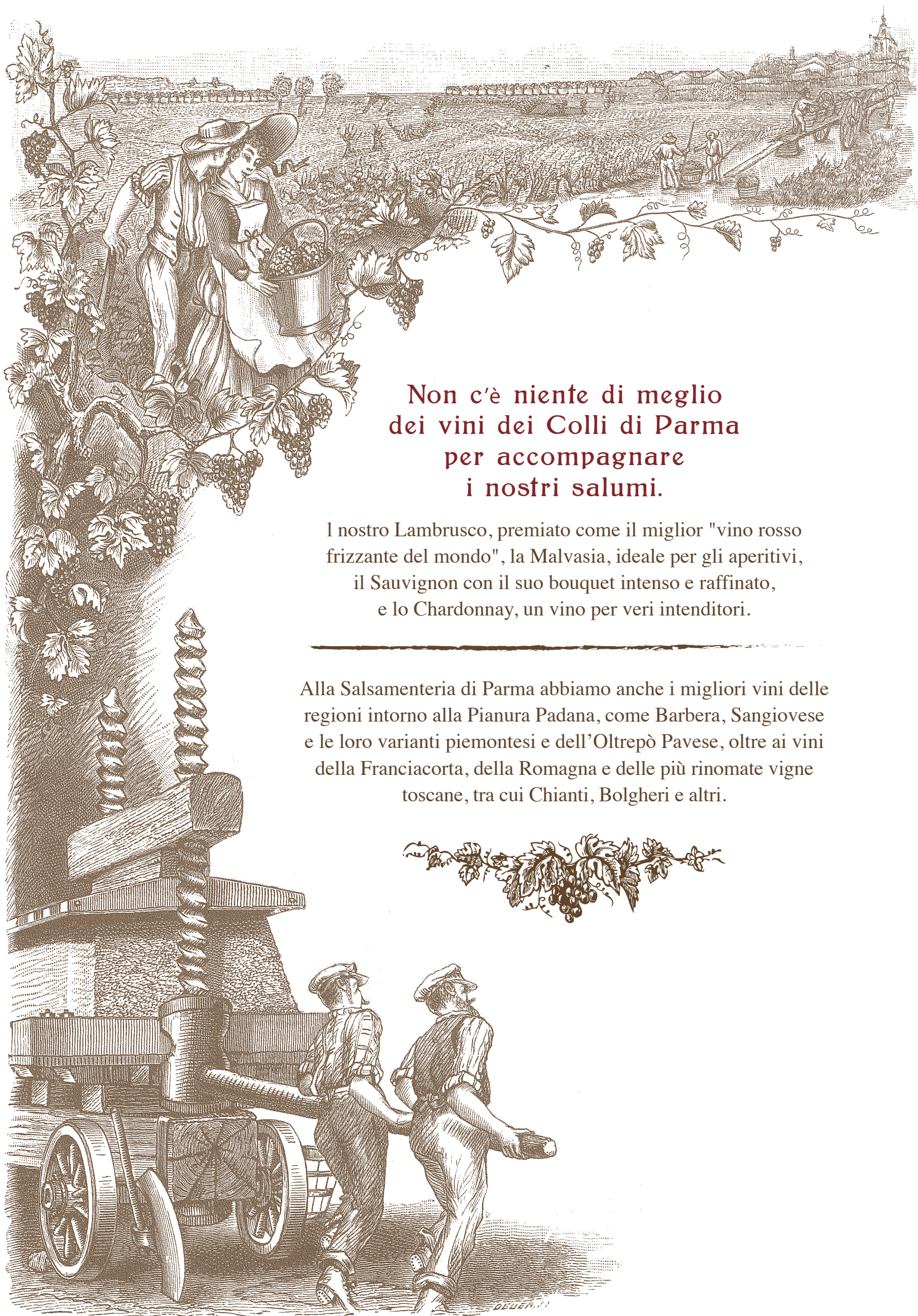




salsamenteriadiparma.com

MENU VINI E BAR





**Non c'è niente di meglio
dei vini dei Colli di Parma
per accompagnare
i nostri salumi.**

Il nostro Lambrusco, premiato come il miglior "vino rosso frizzante del mondo", la Malvasia, ideale per gli aperitivi, il Sauvignon con il suo bouquet intenso e raffinato, e lo Chardonnay, un vino per veri intenditori.

Alla Salsamenteria di Parma abbiamo anche i migliori vini delle regioni intorno alla Pianura Padana, come Barbera, Sangiovese e le loro varianti piemontesi e dell'Oltrepò Pavese, oltre ai vini della Franciacorta, della Romagna e delle più rinomate vigne toscane, tra cui Chianti, Bolgheri e altri.



ITALIA TERRA DI VINI





CARTA DEI VINI

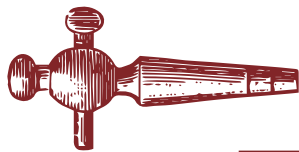
LAMBRUSCO

€ Bottiglia 75cl € Scodella 18cl

Lambrusco Emilia "Marcello" - ARIOLA	}	PARMA	23,00	6,00
Lambrusco Emilia "Grasponero" - ARIOLA			21,00	5,50
Lambrusco Bio Grasparossa di Castelvetro Dop - SETTECANI	}	MODENA	Bott 37,5 cl 25,00	6,50
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop - SETTECANI			13,00	
Lambrusco del Re - SETTECANI			23,00	

VINI ROSSI

Valpolicella Classico Doc - TORRE D'ORTI	}	VENETO	31,00	-
Ripasso Valpolicella Classico Doc Superiore - TORRE D'ORTI			36,00	-
Amarone della Valpolicella Classico Docg - TORRE D'ORTI			64,00	-
Merlot Doc "Garda" - AZIENDA AGRICOLA PRENDINA	}	LOMBARDIA	26,00	-
Barbera Oltrepò P. "Dodacidodici" - CASTELLO DI CIGOGNOLA			29,00	7,50
Barbera d'Alba Doc Superiore - ADRIANO	}	PIEMONTE	29,00	-
Barbera Nizza Docg "Bansella" - PRUNOTTO			35,00	-
Nebbiolo "Cainassa" - ADRIANO			32,00	-
Barbaresco Docg - ADRIANO			39,00	-
"Governo" Igt - ANGELO BORRANI	}	TOSCANA	30,50	8,00
Chianti Docg "Bassesi" - BASSESI			26,50	7,00
Chianti Docg Superiore "Santa Cristina" - ANTINORI			28,00	-
Rosso Toscana Igt "Tageto" - DONNA OLIMPIA			27,00	7,00
Bolgheri Rosso Doc "1898" - DONNA OLIMPIA			37,00	-
Bolgheri Rosso Doc "Il Bruciato" - GUADO AL TASSO			42,00	-
Rosso di Montalcino Doc - SANTA GIULIA			36,00	-
Rosso di Montepulciano Doc "Sabazio" - CANTINA LA BRACCESCA			32,00	-
Sangiovese di Romagna Doc "Fico Grande" - PODERI DAL NESPOLI	}	ROMAGNA	27,00	7,00
Sangiovese Appassimento - TENUTA SANTODENO			29,00	-



CARTA DEI VINI



€ Bottiglia 75cl € Scodella 18cl

VINI ROSE'

Chiaretto Bardolino Doc - TORRE D'ORTI	VENETO	28,50	7,50
--	--------	-------	------

VINI BIANCHI

Pinot Bianco Rubicone "Dogheria"- PODERI DAL NESPOLI	ROMAGNA	26,50	7,00
Grillo Sicilia Doc "Altavilla della Corte" - FIRRIATO	SICILIA	28,00	-
Chardonnay Menfi Doc - PLANETA		55,00	-
Bolgheri Vermentino Costa Toscana "Obizzo" - DONNA OLIMPIA	TOSCANA	29,00	-
Vermentino Toscana Igt - CONVINO		28,50	7,50
"Ghiaie Bianche" Sant'Antimo Chardonnay Doc (bio) - COL D'ORCIA		45,00	-
Sauvignon Langhe Doc - ADRIANO	PIEMONTE	29,00	7,50

BOLLICINE

Malvasia Colli di Parma Doc "Talete" - CERDELLI	PARMA	27,00	6,00
Prosecco Treviso Doc "Lupo Mannaro" - DUCA DI DOLLE	VENETO	26,50	7,00
Franciacorta Docg "61" Brut - BERLUCCHI	LOMBARDIA	39,00	10,00
Franciacorta Docg Satèn "61" Brut - BERLUCCHI		39,00	-
Chardonnay Trento Doc - CORVÉE	TRENTINO	33,00	8,50
Pignoletto Bianco frizzante Doc - SETTECANI	MODENA	Bott 37,5 cl 14,00	-
Alta Langa Extra Brut "56 Collezione" Docg - VALLEBELBO	PIEMONTE	43,00	-





CAFFETTERIA



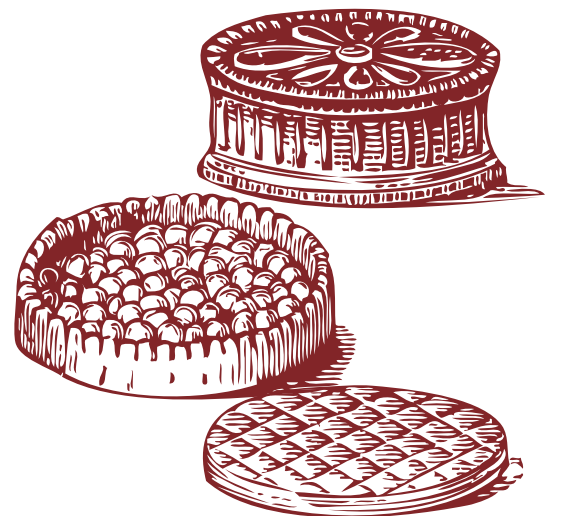
Caffè espresso	1,90
Caffè con panna	2,50
Caffè shakerato	4,00
Caffè decaffeinato	2,20
Caffè d'orzo / ginseng	piccolo 2,20/grande 2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino di soia	2,80
Caffè marocchino	3,00
Caffè americano	2,20
Caffè doppio	3,30
Latte macchiato	3,30
Infusi	4,50
Cioccolata in tazza	4,50/con panna 5,00



DOLCE E SALATO



Croissant	2,00
Croissant gluten free	2,50
Sbrisolona con zabaione	6,50
Torte della casa	6,00
Biscotto di pasta frolla	1,00
Tortello di marmellata	2,50
Brioche salata farcita	4,00
Focaccina farcita	3,50
Panino mignon farcito	3,00



PANINI CALDI 9,00 €

- Parmigiano - *Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, caciotta, salsina di parmigiano*
- Bolognese - *Mortadella DOP, gorgonzola DOP*
- Roastbeef - *Roastbeef, rucola, salsina e scaglie di parmigiano DOP*
- San Secondo - *Spalla di San Secondo, caciotta, crema ai carciofi*
- Mariolino - *Mariola, salsina allo scalogno, rucola*



APERITIVI

Spritz Campari	7,00
Spritz Aperol	7,00
Spritz Martini	7,00
Spritz Hugo	7,00
Spritz Select	7,00
Spritz Limoncello	7,00
Campari Soda	5,50
Americano	9,50
Negroni	9,50
Negroni Sbagliato	9,50
Gin Tonic	9,50
Gin Tonic Premium	12,00
Crodino, Sanbitter	5,00



Taglieri Aperitivo

Tagliere Emiliano con torta fritta	8,00
<i>Mortadella DOP, caciotta, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, torta fritta (3 pz.)</i>	
Tagliere Parmigiano con torta fritta	10,00
<i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Parmigiano Reggiano DOP, salame Felino IGP, torta fritta (3 pz.)</i>	

Birre

Piccola 0,2 l Media 0,4 l

Birra alla spina artigianale	5,00	6,00
Birra alla spina	4,00	5,00
Birra in bottiglia da 0,33 l		5,00
Birra in bottiglia da 0,33 l analcolica		5,50



Selezione di Liquori

6,00 / 8,00

Bibite / Soft drink

Acqua naturale / gassata	2,00
Aranciata / Limonata / Chinotto Lurisia	4,50
Coca Cola	4,00
Thè Freddo: limone, pesca	(Bott. 0,4 l.) 3,50
Succhi di frutta	5,00
Spremuta d'arancia fresca	5,00



salsamenteriadiparma.com

In caso di allergie alimentari, in ottemperanza del Reg. UE n.1169/2011, è disponibile in
cassa l'elenco ingredienti indicante la presenza di allergeni nei piatti del nostro menù.