



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, Frühlingzwiebelsauce, gemischte
Gemüsesauce

Brot und Soße nach Wahl (Gedeck) € 2,00



SALUMI (Wurstwaren)

	Groß Teller	Medium Teller	Wenig Teller	Degustation oder Sandwich
Prosciutto di Parma DOP 24 Monate	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatella di Canossa 16 Monate	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

UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Groß	Medium
Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 Monate, Butterlocken</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>volle Auswahl an 9 Salumi-Schnitten</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>Culatello di Zibello 18 Monate DOP, Culatta, Fiocchetto, Strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>Prosciutto di Parma DOP 24 Monate, Salame Felino IGP</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella DOP, pancetta</i>	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (Kalte Gerichte)

Il Classico della Salsamenteria <i>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</i>	20,50
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Burrata, Kirschtomaten, Rucola</i>	16,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Rucola</i>	12,50
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Parmesan, Rucola, Pfeffer, Öl</i>	12,50
Caprese classica <i>mit Büffelmozzarella, mit Tomaten und Rucola</i>	12,50
Caprese di burrata <i>Burrata mit 200gr Büffelmilch, Kirschtomaten, Rucola</i>	12,50
Caprese di stracciatella <i>Stracciatella, Kirschtomaten und Rucola</i>	12,50
Parma e melone <i>Prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Melone</i>	12,50

FORMAGGI (Käse)

	Platter
Parmigiano PDO 24 Monate <i>mit Balsamicocrema</i>	8,00
Gorgonzola DOP <i>mit Walnüssen</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>mit Clementinensauce</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>mit Feigensauce</i>	6,50

SFIZI (Vorspeisen)

Bruschetta prosciutto DOP mit caciotta	6,50
Bruschetta mit Kirschtomaten und Pesto	6,50
Bruschetta mit würzigen Sardellen und Butter	8,00
Polenta frita, Gorgonzola DOP und Pancetta	9,00
Polenta frita mit Gorgonzola DOP	7,00
Tasse gebratene Polenta	5,00
Giardiniera <i>hausgemachtes Gemüse in öliger</i>	5,50

Käsemischung

Gran piatto Reale <i>Burrata, Mozzarella, Pecorino, Parmigiano, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	29,00
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano, Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola und Caciotta mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	20,00
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano, Caciotta und Gorgonzola, mit verschiedenen Saucen und Walnüssen</i>	14,50

PRIMI (ERSTE GÄNGE)

Anolini di Zibello <i>gefüllte Nudeltaschen mit Fleischragout, Sahne</i>	13,00
Tortelli d'erbetta <i>Ricotta-Käse-Spinat-Ravioli mit Butter und Parmesan</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>Kürbisravioli mit Butter und Parmesan</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>Trüffelravioli mit Butter und Parmesan</i>	14,50
Lasagne all'emiliana <i>traditionelle Lasagne mit Rind- und Schweinefleischragout und Béchamelsauce</i>	13,50
Gnocchi di patate <i>Kartoffelknödel serviert mit 3 Saucen Ihrer Wahl: Fleischragout mit Sahne; Pesto; Pistachio e stracciatella</i>	12,50
Tagliatelle <i>mit ausgewähltes Rindfleischragout</i>	15,50

Mixte

Tripletta parmigiana <i>Kräuterravioli, Kürbisravioli mit Butter und Parmesan DOP, Anolini mit Culatello-Sauce</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>Kräuterravioli, Kürbisravioli, Trüffelravioli mit Butter und Parmesan DOP</i>	15,50

SECONDI (Hauptgerichte)

Stinco di maiale <i>Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln</i>	23,00
Guancialini di maiale <i>in Lambrusco-Wein geschmorte Schweinebäckchen mit gebratener Polenta</i>	17,00
Carpaccio <i>Schweinefilet mit karamellisierten Zwiebeln, 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano g.U., Balsamico-Essigcreme aus Modena, Kirschtomaten und Rucola</i>	13,00
Porcello Tonnato <i>mit Thunfischsauce, Rucola und knusprigen Kapern</i>	13,00
Suprema di pollo <i>Hähnchen Supreme mit Peperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>mit Soße und Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln</i>	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana <i>mit Rucola, Zitrone und Spänen von 24 Monate gereiftem Parmigiano g.U.</i>	13,00
Parmigiana di melanzane <i>Auberginengratin mit Mozzarella und Parmigiano</i>	13,00
Cotoletta di pollo <i>Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Caesar-Sauce</i>	18,00

CONTORNI (beilagen)

Peperonata <i>gedünstete Paprika</i>	5,50
Patate al forno <i>Bratkartoffeln</i>	6,50
Purè di patate <i>Kartoffelpüree</i>	6,00
Insalata mista <i>grüner Salat, Karotten und Kirschtomaten</i>	7,00

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*

PANINI CALDI (Heiße Sandwiches) 9,00 € von Montag bis Freitag

Parmigiano *Prosciutto di Parma DOP 24 Monate, Käse, Parmesansauce*

Bolognese *mortadella DOP, gorgonzola DOP*

Roastbeef *roastbeef, rucola, Parmesansauce und -flocken*

San Secondo *spalla di San Secondo, Caciotta-Käse, Artischockensauce*



PANFOCACCIA

”Il Duca” 15,00

mit 24 Monate gereiftem Parmaschinken DOP, Caciotta aus den Hügeln von Parma, Parmesan

”La Principessa” 15,00

mit Mortadella di Bologna DOP, Gorgonzola DOP und Walnüssen

”Il Contadino” 8,00

mit Öl und Rosmarin

DESSERTS

Doppietta del goloso 6,50
Brisolona mit Zabaglione, Schokoladensalami mit Schlagsahne

Torta sbrisolona 6,50
Mandel-Walnuss-Crumble, serviert mit Zabaglione

Hausgemachtes Tiramisu 6,50

Gelato ”Crema Antica di Parma” 5,50
*Madagaskar-Vanilleeis mit Zitronenverbene-Aroma. Pur serviert.
Oder mit drei Toppings Ihrer Wahl: rote Beeren, Sabayon oder frische Erdbeeren.*

Gelato della casa 6,50
*Crema Antica di Parma-Eis, Sabayon, Streusel,
Schokoladensalami, Schlagsahne*

Panna cotta 6,50
Pur serviert oder mit zwei Belägen Ihrer Wahl: Beeren oder Zabaglione.

Salame di cioccolato 5,50
Schokoladensalami mit Schlagsahne

Scodella di melone 5,50
Schale mit Melonen

Fragole fresche 5,50
Frische Erdbeeren, pur oder mit Schlagsahne

Hausgemachter Kuchen 6,00

Allergenliste verfügbar (reg. CE N.1169/2011)



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