



MENU

OUR OLD PEOPLE LIKED WINE IN A BOWL.
THEY WERE RIGHT. THEN THERE WAS THE TRATTORIA.
TODAY THERE'S THE SALSAMENTERIA.





SALSINE PARMIGIANE (Home made sauces)

Parmesan sauce, Artichokes sauce, Sweet pepper sauce, Parsley and anchovies sauce, Scallion sauce, Mixed vegetable sauce

Bread and sauce at choice (cover charge) € 2,00



SALUMI (cured meats)

	Big platter	Medium platter	Little platter	Degustation or sandwich
Prosciutto di Parma PDO 24 months	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatella di Canossa 16 months	31,50	23,00	13,00	8,50
Fiocchetto	26,50	19,00	11,50	7,50
Salame di Felino PGI	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 PGI	20,50	15,00	9,00	6,50
Pancetta	18,50	13,00	8,00	6,00
Mortadella di Bologna PDO	18,50	13,00	8,00	6,00

OUR SPECIALITIES

	Big	Medium
Culatello <i>Culatello di Zibello PDO 18 months, butter curls</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>full choice of 9 salumi cuts</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 months PDO, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, salame Felino PGI</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella PDO, pancetta</i>	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (Cold dishes)

Il Classico della Salsamenteria <i>Prosciutto di Parma PDO 24 months, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna PDO, Salame di Felino PGI, Parmigiano PDO 24 months, Pecorino toscano PDO, Caciotta cheese</i>	20,50
Parma e burrata <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, burrata, cherry tomatoes, rocket</i>	16,00
Caprese di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, rocket</i>	12,50
Delizia di Parma <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, parmesan flakes, rocket, pepper, oil</i>	12,50
Caprese classica <i>with mozzarella di bufala, with tomatoes and rocket</i>	12,50
Caprese di burrata <i>Burrata with 200gr buffalo milk., cherry tomatoes, rocket</i>	12,50
Caprese di stracciatella <i>stracciatella, cherry tomatoes and rocket</i>	12,50
Parma e melone <i>prosciutto di Parma PDO 24 months, melon</i>	12,50

FORMAGGI (cheeses) Platter

Parmigiano PDO 24 months <i>with balsamic cream</i>	8,00
Gorgonzola PDO <i>with walnuts</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>with clementine sauce</i>	6,50
Pecorino toscano PDO <i>with figs sauce</i>	6,50

SFIZI (appetizers)

Bruschetta prosciutto PDO and caciotta cheese	6,50
Bruschetta cherry tomatoes and pesto	6,50
Bruschetta spicy anchovies and butter	8,00
Polenta frita, gorgonzola PDO and pancetta	9,00
Polenta frita with gorgonzola PDO	7,00
Fried polenta	5,00
Giardiniera <i>homemade vegetables in oil</i>	5,50

MIXED CHEESES

Gran piatto Reale <i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola, and caciotta with assorted sauces and walnuts</i>	29,00
Gran piatto del Casaro <i>parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola and caciotta with assorted sauces and walnuts</i>	20,00
Tripletta del Casaro <i>parmigiano, caciotta and gorgonzola, with assorted sauces and walnuts</i>	14,50

PRIMI (Single courses)

Anolini di Zibello <i>stuffed pasta parcels with meat sauce, cream</i>	13,00
Tortelli d'erbetta <i>ricotta cheese and spinach ravioli, with butter and parmigiano</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>pumpkin ravioli, with butter and parmigiano</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>truffle ravioli, with butter and parmigiano</i>	14,50
Lasagne all'emiliana <i>traditional lasagne with beef and pork ragu and béchamel sauce</i>	13,50
Gnocchi di patate <i>potato dumplings served with 3 sauces of your choice: meat stew with cream; pesto; pistachio and stracciatella</i>	12,50
Tagliatelle <i>with selected beef ragù</i>	15,50

Mixed platters

Tripletta parmigiana <i>erbetta ravioli, pumpkin ravioli with butter and parmigiano, anolini di Zibello</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>erbetta ravioli, pumpkin ravioli, truffle ravioli with butter and parmigiano</i>	15,50

SECONDI (Main courses)

Stinco di maiale <i>pork shank with roasted potatoes</i>	23,00
Guancialini di maiale <i>pork cheeks stewed in Lambrusco wine with fried polenta</i>	17,00
Carpaccio <i>Pork tenderloin with caramelized onions, 24-month aged Parmigiano Reggiano PDO, balsamic vinegar cream from Modena, cherry tomatoes, and rocket</i>	13,00
Porcello Tonnato <i>with tuna sauce, rocket and crispy capers</i>	13,00
Suprema di pollo <i>Chicken supreme with pepperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>with sauce and mashed potatoes or baked potatoes</i>	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana <i>with rocket, lemon and shavings of 24-month aged Parmigiano PDO</i>	13,00
Parmigiana di melanzane <i>eggplant gratin with mozzarella and parmigiano</i>	13,00
Cotoletta di pollo <i>Fried chicken escalope with potatoes and Caesar sauce</i>	18,00

CONTORNI (accompagnements)

Peperonata <i>stewed peppers</i>	5,50
Patate al forno <i>roasted potatoes</i>	6,50
Purè di patate <i>mashed potatoes</i>	6,00
Insalata mista <i>mixed salad, carrots and cherry tomatoes</i>	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*

PANINI CALDI (Hot sandwiches) 9,00 € Monday to Friday

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*



PANFOCACCIA

”Il Duca” 15,00

with 24-month PDO Parma ham, Caciotta from the Parma hills, Parmesan

”La Principessa” 15,00

with Mortadella di Bologna PGI, Gorgonzola PDO and walnuts

”Il Contadino” 8,00

with oil and rosmery

DESSERTS

Doppietta del goloso 6,50
torta sbrisolona and chocolate salami with whipped cream

Torta sbrisolona 6,50
dried crumble of almonds and nuts served with zabaione cream

Home made Tiramisù 6,50

Gelato ”Crema Antica di Parma” 5,50
Madagascar vanilla ice cream flavored with lemon verbena. Served plain or with three toppings of your choice: red berries, sabayon, or fresh strawberries.

Gelato della casa 6,50
”Crema Antica di Parma” ice cream, sabayon, crumble, chocolate salami, whipped cream

Panna cotta 6,50
Served plain or with two toppings of your choice: berries or zabaglione

Salame di cioccolato 5,50
Chocolate salami with whipped cream

Scodella di melone 5,50
Bowl of melons

Fragole fresche 5,50
Fresh strawberries, plain or with whipped cream

Homemade cake 6,00



menu in other languages

salsamenteriadiparma.com

Allergens list available (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 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

salsamenteriadiparma.com