



MENU'

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





SALSINE PARMIGIANE (salsas caseras)

Salsa de parmesano, Salsa de alcachofas, Salsa de pimientos dulces, Salsa de perejil y anchoas, Salsa de cebolleta, Salsa de verduras mixtas

Pan y salsa a elegir (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
Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 meses, rizos de mantequilla</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>Selección completa de 9 cortes de salumi</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 meses DOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma DOP 24 meses, salame Felino IGP</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadela DOP, panceta</i>	20,50	17,00



PIATTI FREDDI (platos frios)

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

FORMAGGI (quesos)

	Platter
Parmigiano PDO 24 months <i>con crema balsámica</i>	8,00
Gorgonzola PDO <i>con nueces</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>con salsa de clementinas</i>	6,50
Pecorino toscano PDO <i>con salsa de higos</i>	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 frita, gorgonzola DOP y panceta	9,00
Polenta frita con gorgonzola DOP	7,00
Taza de polenta frita	5,00
Giardiniera <i>verduras caseras en aceite</i>	5,50

QUESOS MIXTOS

Gran piatto Reale	29,00
<i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola y caciotta con salsas variadas y nueces</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>Parmigiano, caciotta y gorgonzola, con salsas variadas y nueces</i>	

PRIMI (primeros cursos)

Anolini di Zibello <i>Paquetitos de pasta rellenos con salsa de carne y crema</i>	13,00
Tortelli d'erbetta <i>Raviolis de ricotta y espinacas con mantequilla y parmesano</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>Raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>Raviolis de trufa con mantequilla y parmesano</i>	14,50
Lasagne all'emiliana <i>Lasaña tradicional con ragú de ternera y cerdo y salsa bechamel</i>	13,50
Gnocchi di patate <i>Empanadillas de patata servidas con 3 salsas a elegir: guiso de carne con nata, pesto, stracciatella e pistacchio</i>	12,50
Tagliatelle <i>con ragú de ternera seleccionada</i>	15,50
Mixte	
Tripletta parmigiana <i>raviolis de erbetta, raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano, anolini con salsa de culatello</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>Raviolis de erbetta, raviolis de calabaza, raviolis de trufa con mantequilla y parmigiano</i>	15,50

SECONDI (Platos principales)

Stinco di maiale <i>codillo de cerdo con patatas al horno</i>	23,00
Guancialini di maiale <i>carrilleras de cerdo guisadas en vino Lambrusco con polenta frita</i>	17,00
Carpaccio <i>Solomillo de cerdo con cebollas caramelizadas, Parmigiano Reggiano DOP 24 meses, crema de vinagre balsámico de Módena, tomates cherry y rúcula.</i>	13,00
Porcello Tonnato <i>con salsa de atún, rúcula y alcaparras crujientes</i>	13,00
Suprema di pollo <i>Suprema de pollo con peperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>con salsa y puré de patatas o patatas asadas</i>	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana <i>Con rúcula, limón y virutas de Parmigiano Protégido DOP 24 meses.</i>	13,00
Parmigiana di melanzane <i>Gratinado de berenjena con mozzarella y parmesano</i>	13,00
Cotoletta di pollo <i>Escalope de pollo frito con patatas y salsa César</i>	18,00

CONTORNI (guarniciones)

Peperonata <i>pimientos guisados</i>	5,50
Patate al forno <i>patatas asadas</i>	6,50
Purè di patate <i>puré de papas</i>	6,00
Insalata mista <i>ensalada verde, zanahorias y tomates cherry</i>	7,00

INSALATE (ensaladas) 12,00 €

Insalatona di Cesare *Ensalada mixta, filete de pollo, parmesano DOP, pan tostado y salsa César*

Insalatona parmigiana *Ensalada mixta, prosciutto de Parma DOP y parmesano DOP*

Insalatona bufalina *Ensalada mixta y mozzarella de leche de búfala DOP*

Insalatona di roastbeef *Ensalada mixta, carpaccio de roastbeef, parmigiano DOP*

PANINI CALDI (sándwiches calientes) 9,00 € de lunes a viernes

Parmigiano *prosciutto di Parma DOP 24 meses, queso, salsa parmesano*

Bolognese *mortadela DOP, gorgonzola DOP*

Roastbeef *roastbeef, rúcula, salsa de parmesano y hojuelas*

San Secondo *spalla di San Secondo, queso caciotta, salsa de alcachofas*



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 Bologna IGP, Gorgonzola DOP y nueces

”Il Contadino” 8,00

con aceite y romero

DESSERTS

Doppietta del goloso <i>Sbrisolona con zabaglione, salami de chocolate con crema batida</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>Crumble de almendras y nueces servido con zabaglione</i>	6,50
Tiramisú casero	6,50
Gelato ”Crema Antica di Parma” <i>Helado de vainilla de Madagascar con sabor a hierbaluisa. Se sirve solo o con tres ingredientes a elegir: frutos rojos, sabayón o fresas frescas.</i>	5,50
Gelato della casa <i>Helado de "Crema Antica di Parma", sabayón, crumble, salami de chocolate, nata montada</i>	6,50
Panna cotta <i>Se sirve solo o con dos ingredientes a elegir: frutos rojos o zabaglione.</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Salami de chocolate con crema batida</i>	5,50
Scodella di melone <i>Tazón de melones</i>	5,50
Fragole fresche <i>Fresas frescas, solas o con crema batida.</i>	5,50
Pastel casero	6,00



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