



MENU

NOS AÎNÉS AIMAIENT BOIRE LE VIN DANS UN BOL.
ILS AVAIENT RAISON. PUIS VINT LA TRATTORIA.
AUJOURD'HUI, IL Y A LA SALSAMENTERIA.





SALSINE PARMIGIANE (sauce maison)

sauce au parmesan, sauce aux artichauts, Sauce au persil et anchois, sauce ciboulette sauce aux légumes mélangés, sauce au piment doux

Pain et sauce au choix (coût couvert) € 2,00



SALUMI (charcuterie)

	Grand plateau	Medium plateau	Petit plateau	Degustation ou panino
Prosciutto di Parma AOP 24 mesi	26,00	18,50	11,50	7,50
Culatta di Canossa 16 mesi	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 AOP	18,50	13,00	8,00	6,00

NOS SPÉCIALITÉS

	Grand	Medium
Culatello <i>Culatello di Zibello AOP 18 mesi, boucles de beurre</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>Choix complet de 9 coupes de salami</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>culatello di Zibello 18 mesi AOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma AOP 24 mesi, salame di Felino IGP</i>	25,00	19,00
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella AOP, pancetta</i>	20,50	17,00

TIGELLE
4,00 €

PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamenteria <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna AOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano AOP 24 mois, Pecorino toscano AOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	20,50
Parma e burrata <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, burrata, tomates cerises, roquette</i>	16,00
Caprese di Parma <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette</i>	12,50
Delizia di Parma <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, parmesan, roquette, poivre, huile</i>	12,50
Caprese classica <i>avec mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette</i>	12,50
Caprese di burrata <i>burrata con latte di bufala 200gr., pomodorini e rucola</i>	12,50
Caprese di stracciatella <i>stracciatella, tomates cerises et roquette</i>	12,50
Parma e melone <i>prosciutto di Parma AOP 24 mois, melon</i>	12,50

FORMAGGI (fromages) Plateau

Parmigiano AOP 24 mois <i>avec crème balsamique</i>	8,00
Gorgonzola AOP <i>avec noix</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>avec sauce clémentine</i>	6,50
Pecorino toscano AOP <i>avec suce de figue</i>	6,50

SFIZI (apéritifs)

Bruschetta prosciutto AOP et caciotta	6,50
Bruschetta tomates cerises et pesto	6,50
Bruschetta anchois épicés et beurre	8,00
Polenta frita, gorgonzola AOP et pancetta	9,00
Polenta frita avec gorgonzola AOP	7,00
Polenta frite dans le bol	5,00
Giardiniera <i>Légumes marinés maison</i>	5,50

FROMAGES MIXTE

Gran piatto Reale	29,00
<i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola et caciotta avec sauces assorties et noix</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola et caciotta caciotta avec sauces assorties et noix</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>parmigiano, caciotta et gorgonzola, avec sauces assorties et noix</i>	

PRIMI (Une seule assiette)

Anolini di Zibello <i>paquets de pâtes farcies avec sauce de viande à la crème</i>	13,00
Tortelli d'erbetta <i>raviolis à la ricotta et aux épinards, avec beurre et parmesan</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>raviolis à la citrouille, avec beurre et parmesan</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>raviolis à la truffe, avec beurre et parmesan</i>	14,50
Lasagne all'emiliana <i>lasagne traditionnelle au ragù de boeuf et de porc, sauce béchamel</i>	13,50
Gnocchi di patate <i>gnocchis de pomme servi avec 3 sauces au choix: Ragù de viande à la crème ; Pesto ; pistache et straciatella</i>	12,50
Tagliatelle <i>avec ragoût de bœuf sélectionné</i>	15,50
Mixte	
Tripletta parmigiana <i>raviolis à la ricotta et aux épinards, au potiron, beurre et au parmesan, anolini di Zibello</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>raviolis au fromage et aux épinards, au potiron, aux truffes, avec beurre et parmigiano</i>	15,50

SECONDI (Plats principaux)

Stinco di maiale <i>jarret de porc avec purée de pommes de terre au four</i>	23,00
Guancialini di maiale <i>Joue de porc braisée au vin Lambrusco, polenta frite</i>	17,00
Carpaccio de filet de porc <i>aux oignons caramélisés, Parmigiano AOP 24 mois, crème au vinaigre balsamique de Modène, tomates cerises et roquette</i>	13,00
Porcello Tonnato <i>avec sauce au thon, roquette et câpres croustillantes</i>	13,00
Suprema di pollo <i>Suprême de poulet avec peperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>avec sauce et purée de pommes de terre ou pommes de terre au four</i>	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana <i>avec roquette, citron et copeaux de Parmigiano AOP 24 mois</i>	13,00
Parmigiana di melanzane <i>aubergine gratinées à la mozzarella et au parmigiano</i>	13,00
Cotoletta di pollo <i>Escalope de poulet frite avec pommes de terre et sauce César</i>	18,00

CONTORNI (accompagnements)

Peperonata <i>compote de poivrons</i>	5,50
Patate al forno <i>Pommes de terre au four</i>	6,50
Purè di patate <i>Purée de pommes de terre</i>	6,00
Insalata mista <i>Salade verte, carottes et tomates cerises</i>	7,00

INSALATE (salade mixte) 12,00 €

Insalatona di Cesare *Salade mixte, filet de poulet, parmesan, pain grillé et sauce Caesar*

Insalatona parmigiana *Salade mixte, prosciutto di Parma et parmesan*

Insalatona bufalina *Salade mixte et mozzarella au lait de bufala*

Insalatona di roastbeef *Salade mixte, carpaccio de roastbeef, parmesan*

PANINI CALDI (sandwichs chauds) 9,00 € du lundi au vendredi

Parmigiano *prosciutto di Parma DOP 24 mois, fromage, crème de parmigiano*

Bolognese *mortadella DOP, gorgonzola DOP*

Roastbeef *roastbeef, roquette, crème et copeaux de parmigiano DOP*

San Secondo *Épaule San Secondo, caciotta, crème d'artichaut*



PANFOCACCIA

”Il Duca” 15,00

avec Prosciutto di parma DOP 24 mois, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano

”La Principessa” 15,00

avec Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix

”Il Contadino” 8,00

avec huile et romarin

DESSERTS

Doppietta del goloso <i>brisolona avec zabaione, chocolat salami avec creme fouettè</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>Crumble sec aux amandes et aux noix servi avec zabaione</i>	6,50
Tiramisù maison	6,50
Gelato ”Crema Antica di Parma” <i>Glace à la vanille de Madagascar aromatisée à la verveine citronnée. Servie nature ou avec trois garnitures au choix : fruits rouges, sabayon ou fraises fraîches.</i>	5,50
Gelato della casa <i>Glace ”Crema Antica di Parma”, sabayon, crumble, salami au chocolat, crème fouettée</i>	6,50
Panna cotta <i>Servi nature ou avec 2 garnitures au choix : baies ou zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Chocolat salami avec creme fouettè</i>	5,50
Scodella di melone <i>Bol de melons</i>	5,50
Fragole fresche <i>Fraises fraîches, nature ou avec de la crème fouettée</i>	5,50
Gâteau fait maison	6,00



menu in other languages

salsamenteriadiparma.com

Liste des allergènes disponibles (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