



MENÙ

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

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
Mozzarella di bufala PDO <i>with rocket</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 mariola	8,00
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	29,00
<i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola, and caciotta with assorted sauces and walnuts</i>	
Gran piatto del Casaro	20,00
<i>parmigiano, mozzarella, pecorino, gorgonzola and caciotta with assorted sauces and walnuts</i>	
Tripletta del Casaro	14,50
<i>parmigiano, caciotta and gorgonzola, with assorted sauces and walnuts</i>	

PRIMI (Single courses)

Anolini di Zibello <i>stuffed pasta parcels with meat sauce, cream</i>	13,00
Anolini in brodo <i>stuffed pasta parcels in broth</i>	12,00
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; gorgonzola sauce</i>	12,50
Tagliatelle <i>with selected beef ragù</i>	15,50
Tagliatelle <i>with truffle cream</i>	15,50
Tagliatelle <i>with Porcini mushroom sauce</i>	15,00
Zuppa di cavolo nero e fagioli cannellini <i>black cabbage and cannellini bean soup</i>	10,00

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 con patate al forno <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
Stracotto di manzo e purè <i>overcooked beef and mashed potatoes</i>	16,00
Suprema di pollo con peperonata <i>Chicken fillet with peperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>with warm mustard sauces with mashed potatoes or roasted potatoes</i>	15,00
Parmigiana di melanzane <i>eggplant parmesan-style</i>	13,00
Mariola con pure' <i>(cotechino from Parma area) with mashed potatoes</i>	12,50
Trippa alla bussetana con fagioli <i>tripe with beans</i>	12,50
Cotoletta di pollo <i>fried chicken escalope with roasted potatoes and Caesar sauce</i>	18,00
Polpette di maiale al sugo con purè <i>Pork meatballs in sauce with mashed potatoes</i>	17,50
Porcellata <i>pork cheeks with lambrusco, mariola and mashed potatoes</i>	19,50

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 <i>mixed salad, chicken fillet, parmesan PDO, grilled bread and Caesar sauce</i>
Insalatona parmigiana <i>mixed salad, prosciutto di Parma PDO and parmesan PDO</i>
Insalatona bufalina <i>mixed salad and buffalo milk mozzarella PDO</i>
Insalatona di roastbeef <i>mixed salad, roastbeef carpaccio, parmigiano PDO</i>



POLENTA WITH...

- Selected beef ragù	11,50
- Gorgonzola DOP	11,50
- Pork Cheeks with Lambrusco Sauce	16,00
- Beef Stew	15,00
- Porcini Mushroom Sauce	13,50
- Truffle Cream	13,50

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

Mariolino mariola, shallot sauce, rocket



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

Panna cotta 6,50
*Served plain or with your choice of 2 toppings:
with mixed berries sauce or zabaione*

Salame di cioccolato 5,50
Chocolate salami with whipped cream

Apple pie with whipped cream 5,50



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