



salsamenteriadiparma.com

MENÜ

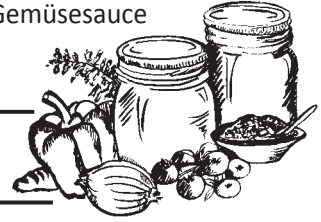
UNSERE VORFAHREN GENOSSEN IHREN WEIN IN EINEM BECHER.
SIE HATTEN RECHT. DAMALS IN EINER TAVERNE.
HEUTE IST DA DIE SALSAMENTERIA.



SALSINE PARMIGIANE (Hausgemachte Soßen)

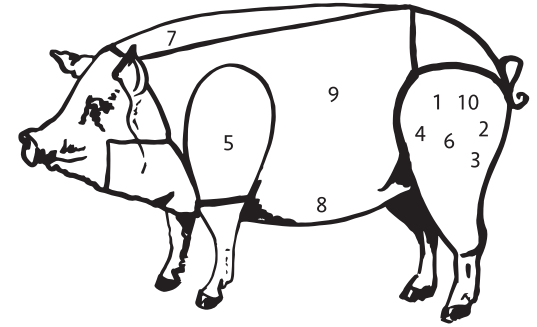
Parmesansauce, Artischockensauce, Paprikasauce, Petersilien-Sardellensauce, Frühlingszwiebelsauce, gemischte Gemüsesauce

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



SALUMI (Wurstwaren)

	Groß Teller	Medium Teller	Wenig Teller	Degustation oder Sandwich
1) Prosciutto di Parma DOP 24 Monate	26,00	18,50	11,50	7,50
2) Culatta di Canossa 16 Monate	31,50	23,00	13,00	8,50
3) Fiocchetto	26,50	19,00	11,50	7,50
4) Salame di Felino IGP	23,00	17,50	10,00	7,00
5) Spalla di San Secondo	23,00	17,50	10,00	7,00
6) Salame strolghino	22,00	16,50	9,50	6,50
7) Coppa di Parma IGP	20,50	15,00	9,00	6,50
8) Pancetta	18,50	13,00	8,00	6,00
9) Mortadella di Bologna DOP	18,50	13,00	8,00	6,00



UNSERE SPEZIALITÄTEN

	Groß	Medium
10) 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 di 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 straciatella <i>Straciatella, Kirschtomaten und Rucola</i>	12,50
Parma e melone <i>prosciutto di Parma PDO 24 Monate, Melone</i>	12,50

KÄSE

Platter

Parmigiano DOP 24 Monate <i>mit Balsamicocreme</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 <i>prosciutto DOP mit caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>mit Kirschtomaten und Pesto</i>	6,50
Polenta fritta , <i>gorgonzola DOP und pancetta</i>	9,00
Polenta fritta <i>mit gorgonzola DOP</i>	7,00
Tasse gebratene Polenta	5,00
Giardiniera della casa <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



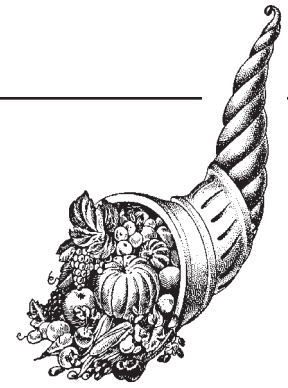


Das Gericht sollte heiß sein. Der Parmesan sollte reichlich sein.

Die Pasta muss für alle Vorspeisen in der Salsamenteria hausgemacht sein.

PRIMI (ERSTE GÄNGE)

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



GEMISCHTE PLATTEN

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

SECONDI (Hauptgerichte)

Stinco di maiale con patate al forno Schweinshaxe mit Ofenkartoffeln	23,00
Guancialini di maiale in Lambrusco-Wein geschmorte Schweinebäckchen mit gebratener Polenta	17,00
Carpaccio di lonza Schweinelenden-Carpaccio mit karamellisierten Zwiebeln, 24 Monate gereiftem Parmigiano PDO, Balsamico-Essigcreme aus Modena, Kirschtomaten und Rucola.	13,00
Porcello Tonnato mit Thunfischsauce, Rucola und knusprigen Kapern	13,00
Suprema di pollo Hähnchen Supreme mit Peperonata	15,50
Carpaccio di roastbeef mit Sauce und Kartoffelpüree oder Ofenkartoffeln	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana mit Rucola, Zitrone und Spänen von 24 Monate gereiftem Parmigiano g.U.	13,00
Parmigiana di melanzane Auberginen nach Parmesan-Art	13,00
Cotoletta di pollo Gebratenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln und Caesarsauce	18,00

CONTORNI (beilagen)

gedünstete Paprika (5,50) - Bratkartoffeln (6,50) - Kartoffelpüree (6,00) - Grüner Salat, Karotten und Kirschtomaten (7,00)

PANFOCACCIA



"Il Duca" 15,00 24 Monate gereiftem Parmaschinken DOP, Caciotta aus den Hügeln von Parma. Parmesan

"La Principessa" 15,00 Mortadella di Bologna DOP, Gorgonzola DOP und Walnüssen

"Il Contadino" 8,00 Öl und Rosmarin

INSALATE (salads)

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

...Es wäre schade, ohne eine schöne Erinnerung abzureisen!

DESSERT

Doppietta del goloso <i>Torta Sbrisolona und Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>getrocknete Mandel- und Nusscrumbles, serviert mit Zabaione creme</i>	6,50
Tiramisù <i>Hausgemachtes</i>	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma" <i>Madagaskar-Vanilleeis mit Zitronenverbene-Aroma. Pur oder mit drei Toppings Ihrer Wahl: rote Beeren, Zabaglione oder frische Erdbeeren.</i>	5,50
Gelato della casa "Crema Antica di Parma"-Eis, <i>Sabayon, Streusel, Schokoladensalami, Schlagsahne</i>	6,50
Panna cotta <i>Serviert pur oder mit 2 Toppings Ihrer Wahl: Beeren oder Zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>Schokoladensalami mit Schlagsahne</i>	5,50
Schale mit Melonen	5,50
Fragole fresche <i>FrISChe Erdbeeren, pur oder mit Schlagsahne</i>	5,50
Hausgemachte Kuchen	6,00

CAFETERIA

Espresso	1,90
Kaffee mit Sahne	2,50
Geschüttelter Kaffee	4,00
Entkoffeinierter Kaffee	2,20
Gersersten-/Ginsengkaffee	2,20/2,50
Cappuccino	2,50
Soja-Cappuccino	2,80
Marocchino-Kaffee	3,00
Amerikanischer Kaffee	2,20
Doppelter Kaffee	3,30
Latte Macchiato	3,30
Tee, Kamille, Kräutertees	4,50
Heiße Schokolade / mit Sahne	4,50/5,00

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



salsamenteriadiparma.com



menu in other languages