



salsamenteriadiparma.com

MENU

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





En Parma, como en toda Italia, nunca faltan los aperitivos... ¡deja que tus papilas gustativas despierten!



SALSINE PARMIGIANE (salsas caseras)

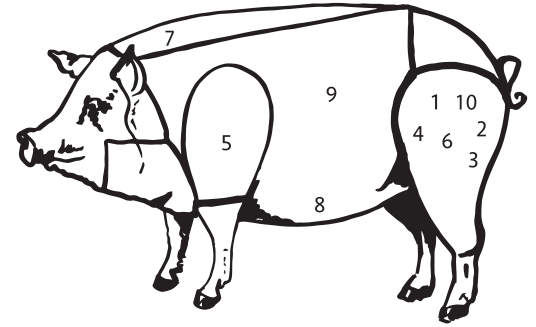
Salsa de parmesano, Salsa de alcachofas, Salsa de pimientos dulces, Salsa de perejil y anchoas, Salsa de cebolleta, Salsa de verduras mixtas

Pan y salsa a elegir (pago por cubierto) 2,00 €



SALUMI (charcuteria)

	Grande plato	Medio plato	Pequeño plato	Degustación o sándwich
1) Prosciutto di Parma DOP 24 meses	26,00	18,50	11,50	7,50
2) Culatta di Canossa 16 meses	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



NUESTRAS ESPECIALIDADES

	Grande	Medio
10) 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>ulatello 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 (Cold dishes)

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 con tomates y rúcula</i>	12,50
Parma e melone <i>prosciutto di Parma DOP 24 meses, melón</i>	12,50

QUESOS

Platter

Parmigiano DOP 24 meses <i>con crema balsámica</i>	8,00
Gorgonzola DOP <i>con nueces</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>con salsa de clementinas</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>con salsa de higos</i>	6,50

APERITIVOS

Bruschetta <i>jamón DOP y caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>de tomates cherry y pesto</i>	6,50
Polenta frita , <i>gorgonzola DOP y panceta</i>	9,00
Polenta frita <i>gorgonzola DOP and pancetta</i>	7,00
Vaso de polenta frita	5,00
Giardiniera della casa <i>verduras caseras en aceite</i>	5,50

QUESOS MIXTOS

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





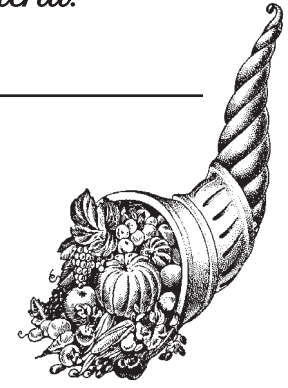
El plato debe estar caliente. El queso parmesano debe ser generoso.



La pasta debe ser casera para todos los aperitivos de Salsamentaria.

PRIMI (primeros cursos)

Anolini di Zibello Paquetitos de pasta rellenos con salsa de carne y crema	13,00
Tortelli d'erbetta Raviolis de ricotta y espinacas con mantequilla y parmesano	13,00
Tortelli di zucca Raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano	13,00
Tortelli al tartufo Raviolis de trufa con mantequilla y parmesano	14,50
Lasagne all'emiliana Lasaña tradicional con ragú de ternera y cerdo y salsa bechamel	13,50
Gnocchi di patate Empanadillas de patata servidas con 3 salsas a elegir: guiso de carne con nata, pesto ; pistacchio e straciatella	12,50
Tagliatelle con ragú de ternera seleccionado	15,50



Platos mixtos

Tripletta parmigiana raviolis de erbetta, raviolis de calabaza con mantequilla y parmesano, anolini con salsa de culatello	16,50
Tripletta di tortelli Raviolis de erbetta, raviolis de calabaza, raviolis de trufa con mantequilla y parmigiano	15,50

SECONDI (Platos principales)

Stinco di maiale con patate al forno codillo de cerdo con patatas al horno	23,00
Guancialini di maiale carrilleras de cerdo guisadas en vino Lambrusco con polenta frita	17,00
Carpaccio di lonza Carpaccio de lomo de cerdo con cebolla caramelizada, Parmigiano Reggiano DOP de 24 meses, crema de vinagre balsámico de Módena, tomates cherry y rúcula.	13,00
Porcello Tonnato con salsa de atún, rúcula y alcaparras crujientes	13,00
Suprema di pollo Filete de pollo con peperonata	15,50
Carpaccio di roastbeef con salsa y puré de papas o papas al horno	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana Con rúcula, limón y virutas de Parmigiano Protégido DOP curado durante 24 meses.	13,00
Parmigiana di melanzane berenjenas a la parmesana	13,00
Cotoletta di pollo Escalope de pollo frito con patatas y salsa César	18,00

CONTORNI (guarniciones)

pimientos guisados (5,50) - patatas asadas (6,50) - puré de papas (6,00) - ensalada verde, zanahorias y tomates cherry (7,00)

PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00 jamón de Parma DOP de 24 meses, Caciotta de las colinas de Parma, Parmesano

"La Principessa" 15,00 Mortadela de Bolonia IGP, Gorgonzola DOP y nueces

"Il Contadino" 8,00 con aceite y romero



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

What a shame to leave without a sweet memory!

DESSERT

Doppietta del goloso <i>torta sbrisolona y salami de chocolate con crema batida</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>Crumble seco de almendras y nueces servido con crema de zabaione</i>	6,50
Tiramisù casero	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma" <i>Helado de vainilla de Madagascar con sabor a hierbaluisa.</i> <i>Se sirve solo o con tres ingredientes a elegir: frutos rojos, zabaglione 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
Tazón de melones	5,50
Fragole fresche <i>Fresas frescas, solas o con crema batida.</i>	5,50
Pasteles caseros	6,00

CAFETERÍA

Espresso	1,90
Café con crema	2,50
Café batido	4,00
Café descafeinado	2,20
Café de cebada/ginseng	2,20/2,50
Capuchino	2,50
Capuchino de soja	2,80
Café marroquí	3,00
Café americano	2,20
Café doble	3,30
Latte macchiato	3,30
Té, manzanilla, infusiones	4,50
Chocolate caliente/con crema	4,50/5,00

Lista de alérgenos disponible (reg. CE N.1169/2011)



salsamenteriadiparma.com



menu in other languages