



salsamenteriadiparma.com

MENU

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





À Parme, comme partout en Italie, on ne manque jamais d'apéritifs... que vos papilles gustatives s'éveillent !



SALSINE PARMIGIANE (sauce maison)

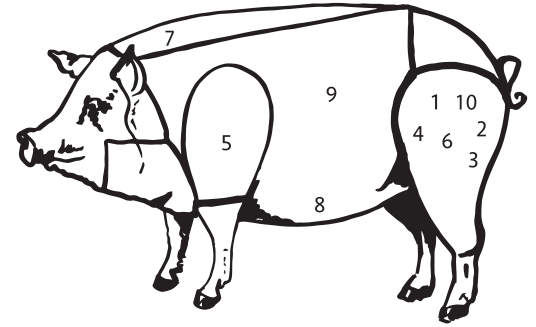
sauce au parmesan, sauce aux artichauts, Sauce au persil et anchois, sauce ciboulette sauce aux légumes mélangés, sauce au piment doux

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



SALUMI (charcuterie)

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



NOS SPÉCIALITÉS

	Grand	Medium
10) 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



PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamentaria <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., tomates cerises et roquette</i>	12,50
Caprese di straciatella <i>straciatella, tomates cerises et roquette</i>	12,50
Parma e melone <i>prosciutto di Parma AOP 24 mois, melon</i>	12,50

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 sauce de figue</i>	6,50

SFIZI

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

FROMAGES MIXTE

Gran piatto Reale <i>Burrata, mozzarella AOP, pecorino AOP, parmigiano AOP, gorgonzola AOP e caciotta avec sauces assorties et noix</i>	29,00
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano AOP, mozzarella di bufala AOP, pecorino AOP, gorgonzola AOP e caciotta avec sauces assorties et noix</i>	20,00
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano AOP, caciotta e gorgonzola AOP avec sauces assorties et noix</i>	14,50





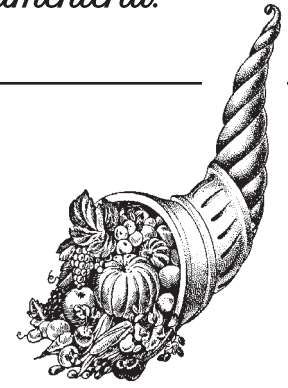
Le plat doit être chaud. Le parmesan doit être généreux.



Les pâtes doivent être faites maison pour toutes les entrées de la Salsamenteria.

PRIMI

Anolini di Zibello paquets de pâtes farcies avec sauce de viande à la crème	13,00
Tortelli d'erbetta raviolis à la ricotta et aux épinards, avec beurre et parmesan	13,00
Tortelli di zucca raviolis à la citrouille, avec beurre et parmesan	13,00
Tortelli al tartufo raviolis à la truffe, avec beurre et parmesan	14,50
Lasagne all'emiliana lasagne traditionnelle au ragù de boeuf et de porc, sauce béchamel	13,50
Gnocchi di patate gnocchis de pomme servi avec 3 sauces au choix: Ragù de viande à la crème ; Pesto ; pistacchio e stracciatella	12,50
Tagliatelle avec ragoût de bœuf sélectionné	15,50



MIXTE

Tripletta parmigiana Traviolis à la ricotta et aux épinards, au potiron, beurre et au parmesan, anolini di Zibello	16,50
Tripletta di tortelli raviolis au fromage et aux épinards, au potiron, aux truffes, avec beurre et parmigiano	15,50

SECONDI (Plats principaux)

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

CONTORNI (accompagnements)

Compote de poivrons (5,50) - Pommes de terre au four (6,50) - Purée de pommes de terre (6,00) - Salade verte, carottes et tomates cerises (7,00)

PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00 Prosciutto di parma DOP 24 mois, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano

"La Principessa" 15,00 Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noix

"Il Contadino" 8,00 Huile et romarin



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

...*Quel dommage de partir sans un doux souvenir !*

DESSERT

Doppietta del goloso <i>Sbrisolona 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, parfumée à la verveine citronnée. Servie nature ou avec trois garnitures au choix : fruits rouges, zabaglione ou fraises fraîches.</i>	5,50
Gelato della casa <i>Glace « Crema Antica di Parma », sabayon, crumble, salami au chocolat, chantilly</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
Bol de melons	5,50
Fragole fresche <i>Fraises fraîches, nature ou avec de la crème fouettée</i>	5,50
Gâteaux faits maison	6,00

CAFFETERIA

Espresso	1,90
Café crème	2,50
Café frappé	4,00
Café décaféiné	2,20
Café à l'orge et au ginseng	2,20/2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino au soja	2,80
Café marocain	3,00
Café américain	2,20
Café double	3,30
Latte macchiato	3,30
Thé, camomille, tisanes	4,50
Chocolat chaud / avec crème	4,50/5,00



Liste des allergènes disponibles (reg. CE N.1169/2011)



salsamenteriadiparma.com



menu in other languages