



salsamenteriadiparma.com

MENU

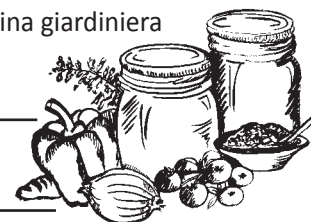
AI NOSTRI VECCHI PIACEVA IL VINO NELLA SCODELLA.
AVEVANO RAGIONE. ALLORA C'ERA LA TRATTORIA.
OGGI CE' LA SALSAMENTERIA.



SALSINE PARMIGIANE

Salsina di parmigiano, salsina di carciofi, salsina ai peperoni dolci, salsina di scalogno, salsina al prezzemolo e acciughe, salsina giardiniera

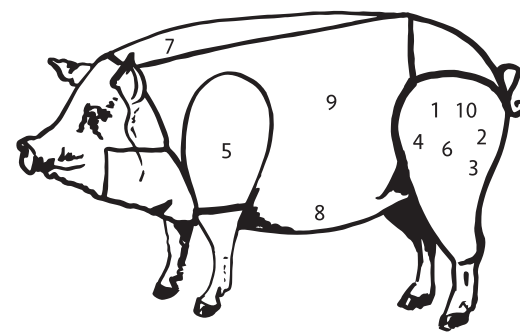
Pane e salsina a scelta (coperto) € 2,00



SALUMI

Vassoio grande Vassoio medio Vassoio piccolo Tagliere d'assaggio

1) Prosciutto di Parma DOP 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 DOP	18,50	13,00	8,00	6,00



NOSTRE SPECIALITA'

	Grande	Medio
10) Culatello <i>Culatello di Zibello DOP 18 mesi, riccioli di burro</i>	44,50	31,00
Il Trionfo <i>Grande assortimento di 9 salumi</i>	28,00	20,50
Il Poker <i>Culatello di Zibello 18 mesi DOP, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	36,00	25,50
Doppietta classica <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, 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

Il Classico della Salsamentaria <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, Spalla di San Secondo, Mortadella di Bologna DOP, Salame di Felino IGP, Parmigiano DOP 24 mesi, Pecorino toscano DOP, Caciotta dei Colli di Parma</i>	20,50
Parma e burrata <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata, pomodorini, rucola</i>	16,00
Caprese di Parma <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, mozzarella di bufala DOP, pomodorini, rucola</i>	12,50
Delizia di Parma <i>Prosciutto di Parma DOP 24 mesi, parmigiano DOP, rucola, olio e pepe</i>	12,50
Caprese classica <i>con mozzarella di bufala, pomodorini e rucola</i>	12,50
Caprese di burrata <i>Burrata con latte di bufala 200gr., pomodorini e rucola</i>	12,50
Caprese di stracciatella <i>stracciatella, pomodorini e rucola</i>	12,50
Parma e melone <i>prosciutto di Parma DOP 24 mesi, melone</i>	12,50

FORMAGGI

Tagliere

Parmigiano DOP 24 mesi <i>con crema al balsamico</i>	8,00
Gorgonzola DOP <i>con gherigli di noci</i>	7,50
Caciotta dei colli di Parma <i>con salsa di clementine</i>	6,50
Pecorino toscano DOP <i>con salsa di fichi</i>	6,50

SFIZI

Bruschetta <i>con prosciutto DOP e caciotta</i>	6,50
Bruschetta <i>con pesto e pomodorini</i>	6,50
Polenta fritta <i>con gorgonzola DOP e pancetta</i>	9,00
Polenta fritta <i>con gorgonzola DOP</i>	7,00
Scodella di polenta fritta	5,00
Giardiniera della casa	5,50

FORMAGGI MISTI

Gran piatto Reale <i>Burrata, mozzarella DOP, pecorino DOP, parmigiano DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico</i>	29,00
Gran piatto del Casaro <i>Parmigiano DOP, mozzarella di bufala DOP, pecorino DOP, gorgonzola DOP e caciotta con noci, salsa di clementine e fichi, crema al balsamico</i>	20,00
Tripletta del Casaro <i>Parmigiano DOP, caciotta e gorgonzola DOP con crema al balsamico, noci e salsa di clementine</i>	14,50





*Il piatto dev'essere caldo. Il parmigiano dev'essere abbondante.
La pasta dev'essere fatta a mano, per tutti i primi piatti della Salsamenteria.*

PRIMI

Anolini di Zibello <i>al ragù con panna</i>	13,00
Tortelli d'erbetta <i>al burro e parmigiano</i>	13,00
Tortelli di zucca <i>al burro e parmigiano</i>	13,00
Tortelli al tartufo <i>con burro e parmigiano</i>	14,50
Lasagne all'emiliana	13,50
Gnocchi di patate <i>serviti con 3 sughi a scelta: ragù con panna ; pesto ; pistacchio e stracciatella</i>	12,50
Tagliatelle <i>al ragù di manzo selezionato</i>	15,50



PRIMI MISTI

Tripletta parmigiana <i>Tortelli d'erbetta e di zucca al burro e parmigiano, anolini di Zibello</i>	16,50
Tripletta di tortelli <i>Tortelli d'erbetta, di zucca e di tartufo al burro e parmigiano</i>	15,50

SECONDI

Stinco di maiale <i>con patate al forno</i>	23,00
Guancialini di maiale <i>al lambrusco con polenta fritta</i>	17,00
Carpaccio di lonza <i>con cipolla caramellata, Parmigiano DOP 24 mesi, crema all'aceto balsamico di Modena, pomodorini e rucola</i>	13,00
Porcello Tonnato <i>con salsa tonnata, rucola e capperi croccanti</i>	13,00
Suprema di pollo <i>con peperonata</i>	15,50
Carpaccio di roastbeef <i>con sugo e pure' o patate al forno</i>	15,00
Carpaccio di roastbeef alla parmigiana <i>con rucola, limone e scaglie di Parmigiano DOP 24 mesi</i>	13,00
Parmigiana di melanzane	13,00
Cotoletta di pollo <i>con patate e salsa Caesar</i>	18,00

CONTORNI

Peperonata (5,50) - Patate al forno (6,50) - Purè di patate (6,00) - Insalata mista (*insalata, pomodori e carote*) (7,00)



PANFOCACCIA

"Il Duca" 15,00 *Con Prosciutto di parma, Caciotta dei colli di Parma, Parmigiano*

"La Principessa" 15,00 *Con Mortadella di Bologna IGP, Gorgonzola DOP e noci*

"Il Contadino" 8,00 *Con olio e rosmarino*

INSALATE

12,00 €

Insalatona di Cesare *Insalata mista, suprema di pollo, parmigiano DOP, crostini, salsa Caesar*

Insalatona parmigiana *Insalata mista, parmigiano DOP, prosciutto di Parma DOP*

Insalatona bufalina *Insalata mista e mozzarella di bufala DOP*

Insalatona di roastbeef *Insalata mista, carpaccio di roastbeef, parmigiano DOP*

...Peccato andare via senza un dolce ricordo!

DOLCI

Doppietta del goloso <i>Sbrisolona con zabaione, salame di cioccolato con panna</i>	6,50
Torta sbrisolona <i>con crema zabaione</i>	6,50
Tiramisù della Salsamenteria	6,50
Gelato "Crema Antica di Parma" <i>al gusto di vaniglia del Madagascar e profumo di Erba Luigia</i> <i>Servito semplice o con 3 guarnizioni a scelta: frutti di bosco, zabaione o fragole fresche</i>	5,50
Gelato della casa <i>gelato "Crema Antica di Parma", zabaione, crumble, salame al cioccolato, panna montata</i>	6,50
Panna cotta <i>servita semplice o con 2 guarnizioni a scelta: frutti di bosco o zabaione</i>	6,50
Salame di cioccolato <i>con panna</i>	5,50
Scodella di melone	5,50
Fragole fresche <i>al naturale o con panna montata</i>	5,50
Torte della casa	6,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,90
Caffè con panna	2,50
Caffè shakerato	4,00
Caffè decaffeinato	2,20
Caffè d'orzo / Ginseng	2,20/2,50
Cappuccino	2,50
Cappuccino di soia	2,80
Caffè marocchino	3,00
Caffè americano	2,20
Caffè doppio	3,30
Latte macchiato	3,30
Thè, camomilla, infusi	4,50
Cioccolata in tazza / con panna	4,50/5,00

In caso di allergie alimentari, in ottemperanza del Reg. UE n.1169/2011, è disponibile in cassa l'elenco ingredienti indicante la presenza di allergeni nei piatti del nostro menù.



menu in other languages