



MENU'

AU TEMPS DE LA TRATTORIA NOS ANCIENS
BUVAIENT LE VIN A LA BOLEE.
POUR PERPETUER CETTE TRADITION
NOUS AVONS CREE LA SALSAMENTERIA.





*A Parme, comme en Italie, on ne renonce jamais à l'apéritif.
Voici la proposition de déguster les spécialités de
Parme et voyager en mangeant...*



Pain et sauce au choix (coût couvert)

€ 2,00

SALSINE PARMIGIANE (sauce maison)

sauce au parmesan
sauce aux artichauts
sauce au piment doux



Sauce au persil et anchois
sauce ciboulette
sauce aux légumes mélangés

*Les jours d'hiver sont nécessaires,
froid et nuageux; fermes nécessaires,
grandes cuisines chaleureuses avec
cheminées;
l'ingéniosité de l'homme est nécessaire,
et sa culture paysanne,
se transformer en chefs-d'œuvre,
les choses simples de la nature.*



SALUMI (charcuterie)

	Grand plateau	Medium plateau	Petit plateau	Dégustation ou panino
Prosciutto di Parma AOP 24 mesi	25,00	17,50	11,00	7,00
Culatella di Canossa 16 mesi	30,50	22,00	12,50	8,00
Fiocchetto	25,50	18,00	11,00	7,00
Salame di Felino IGP	22,00	16,50	9,50	6,50
Spalla di San Secondo	22,00	16,50	9,50	6,50
Salame strolghino	21,00	15,50	9,00	6,00
Coppa di Parma IGP	19,50	14,00	8,50	6,00
Pancetta	17,50	12,00	7,50	5,50
Mortadella di Bologna AOP	17,50	12,00	7,50	5,50

NOS SPÉCIALITÉS

	Grand	Medium
Culatello <i>Culatello di Zibello AOP 18 mesi, boucles de beurre</i>	43,50	30,00
Il Trionfo <i>Choix complet de 9 coupes de salami</i>	27,00	19,00
Il Poker <i>culatello, culatta, fiocchetto, strolghino</i>	34,50	24,00
Doppietta classica <i>prosciutto di Parma 24 mois, salame di Felino</i>	24,00	17,50
Tripletta rustica <i>spalla di San Secondo, mortadella, pancetta</i>	18,50	14,50



La tradition veut que la charcuterie se déguste directement sur la planche, mais si vous voulez une assiette, demandez au personnel !

PIATTI FREDDI (Plats froids)

Il Classico della Salsamenteria <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>	16,50
Parma e burrata <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, burrata, tomates cerises, roquette</i>	14,50
Caprese di Parma <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette</i>	11,00
Delizia di Parma <i>Prosciutto di Parma AOP 24 mois, parmesan, roquette, poivre, huile</i>	11,00
Caprese classica <i>avec tomates cerises et roquette</i> <i>3 versions au choix : à la mozzarella de bufala AOP, Burrata au lait de bufala 200gr. ou stracciatelle</i>	10,50
Caprese di burrata <i>avec Burrata au lait de bufala 200gr., tomates cerises et roquette</i>	10,50

FORMAGGI (les fromages)

	Plateau
Parmigiano de 24 meses AOP <i>avec crème balsamique</i>	7,50
Gorgonzola AOP <i>avec noix</i>	7,00
Caciotta dei colli di Parma <i>avec sauce clémentine</i>	6,00
Pecorino toscano AOP <i>avec suce de figue</i>	6,00
Mozzarella di bufala AOP <i>avec roquette</i>	6,00



Fromages mixte

Gran piatto Reale <i>burrata, mozzarella, pecorino, parmigiano, gorgonzola et caciotta avec sauces assorties et noix</i>	27,50
Gran piatto del Casaro <i>parmigiano, stracchino, pecorino, gorgonzola et caciotta caciotta avec sauces assorties et noix</i>	19,00
Tripletta del Casaro <i>parmigiano, caciotta et gorgonzola, avec sauces assorties et noix</i>	12,00



SFIZI (apéritifs)

Bruschetta prosciutto di Parma e caciotta (fromage)	6,00
Bruschetta pesto e pomodorini / tomates cerises et pesto	6,00
Bruschetta anchois épicés et beurre	7,50
Polenta frita, gorgonzola e pancetta	8,50
Polenta frita avec mariola	7,50
Polenta frita avec gorgonzola	6,50
Polenta frite dans le bol	4,50
Oignons grillés	4,50
Giardiniera maison	4,50

PANINI CALDI or PIADINA (sandwichs chauds)

Parmigiano <i>Prosciutto di Parma 24 mois, caciotta, sauce parmesan</i>	8,50
Bolognese <i>mortadella, gorgonzola</i>	
Roastbeef <i>roastbeef, roquette, sauce parmesan et flocons</i>	
San Secondo <i>spalla di San Secondo, caciotta, crème d'Artichauts</i>	
Mariolino <i>mariola, ciboulette sauce, roquette</i>	



Les premier et deuxième cours sont uniquement partie de la tournée!



PRIMI (Une seule assiette)

Anolini di Zibello <i>paquets de pâtes farcies avec sauce culatello à la crème</i>	11,00
Anolini in brodo <i>paquets de pâtes farcies, dans un bouillon de viande</i>	11,00
Tortelli d'erbetta <i>raviolis à la ricotta et aux épinards, avec beurre et parmesan</i>	11,00
Tortelli di zucca <i>raviolis à la citrouille, au beurre et au parmesan</i>	11,00
Tortelli al tartufo <i>au beurre et parmesan AOP</i>	12,00
Lasagne all'emiliana <i>lasagne traditionnelle au ragoût de boeuf et sauce béchamel</i>	11,50
Gnocchi di patate <i>Gnocchis de pommes servi avec 4 sauces au choix : Ragoût de culatello à la crème ; Pesto ; Sauce tomate ; Sauce gorgonzola</i>	10,50
Tagliatelle <i>avec sauce Chianina</i>	13,50
Tagliatelle <i>à la sauce tomate</i>	11,00
Soupe au chou noir et aux haricots cannellini	9,00

Plats composés simples

Tripletta parmigiana <i>raviolis à la ricotta et aux épinards, raviolis au potiron, au beurre et au parmesan, papillotes de pâtes farcies avec sauce culatello et crème</i>	16,00
Tripletta di tortelli <i>raviolis au fromage et aux épinards, raviolis au potiron, raviolis de saison, au beurre et parmigiano</i>	15,00
Doppietta di tortelli <i>raviolis au fromage et aux épinards, raviolis au potiron, au beurre et au parmesan</i>	14,00



POLENTA AVEC...

- ragù di chianina	11,50
- champignons	11,50
- gorgonzola DOP	11,50
- joues de porc au Lambrusco	16,00
- stracotto de bœuf	15,00

PANFOCACCIA



"Il Duca" 14,00 <i>panfocaccia au jambon de Parme AOP 24 mois, Caciotta des collines de Parme. Parmesan AOP 24 mois</i>
"La Principessa" 14,00 <i>panfocaccia à la mortadelle de Bologne IGP, Gorgonzola AOP et noix</i>
"Il Contadino" 8,00 <i>panfocaccia, huile et romarin</i>



C'est en tournée ! Ne lâchez rien, les portions de nos plats sont conçues pour cette raison...



SECONDI (Plats principaux)

Stinco con patate al forno <i>jarret de porc avec purée de pommes de terre au four</i>	19,00
Guancialini di maiale al lambrusco con polenta frita <i>Joue de porc braisée au vin Lambrusco servie avec polenta frite</i>	16,00
Stracotto di manzo e purè <i>stracotto de boeuf avec purée de pommes de terre</i>	14,00
Arrosto di maiale con cipolline alla brace sott'olio <i>Rôti de porc aux oignons grillés à l'huile</i>	11,00
Suprema di pollo olive, capperi, acciughe e pomodoro <i>Filet de poulet aux olives, câpres, anchois et tomate</i>	14,00
Salsiccia di strolghino con peperonata <i>Saucisse Strolghino avec peperonata</i>	12,50
Carpaccio di roastbeef con sugo e pure' o padellata di verdure <i>Viande rôtie avec des sauces chaudes à la moutarde, avec purée de pommes de terre ou padellata di verdure</i>	12,50
Parmigiana di melanzane <i>Aubergine façon parmesan</i>	11,00
Mariola con pure' <i>mariola avec purée de pommes de terre</i>	10,50
Trippa alla bussetana con fagioli <i>Tripes Bussetana aux haricots</i>	10,50

Assortiments de plats

Porcellata <i>joues de porc mijotées au lambrusco 'façon bourguignon', mariola et purée de pomme de terre au parmigiano</i>	18,00
Maialata <i>Roti de porc, mariola, strolghino saucisse et purée de pomme de terre au parmigiano</i>	17,00

CONTORNI (accompagnements)

Padellata di verdure <i>Poivrons, courgettes, aubergines, oignons</i>	5,50
Patate al forno <i>Pommes de terre au four</i>	5,50
Purè di patate <i>Purée de pommes de terre</i>	4,00
Insalata mista <i>Salade verte, carottes et tomates cerises</i>	6,00

INSALATE (salade mixte) 11,00

Insalatona di Cesare <i>Salade mixte, filet de poulet, parmesan, pain grillé et sauce yogurt</i>
Insalatona parmigiana <i>Salade mixte, prosciutto di Parma et parmesan</i>
Insalatona bufalina <i>Salade mixte et mozzarella au lait de bufala</i>
Insalatona di tonno <i>Salade mixte, thon et oignons grillés</i>
Insalatona di roastbeef <i>Salade mixte, carpaccio de roastbeef, parmesan</i>





... Ce serait dommage de repartir sans dessert !

DESSERT

Doppietta del goloso <i>brisolona avec zabaione, chocolat salami avec creme fouettè</i>	6,50
Torta sbrisolona con crema zabaione <i>Crumble sec aux amandes et aux noix servi avec crème de zabaione</i>	6,50
Tiramisù maison	6,50
Panna cotta <i>Servi simple ou avec 3 garnitures au choix : baies, chocolat, lait de poule</i>	6,50
Salame di cioccolato con panna <i>Chocolat salami avec creme fouettè</i>	5,50
Gateau de pomme <i>avec creme fouettè</i>	5,50



MILANO

Via San Pietro all'Orto 9 (Montenapoleone - San Babila) +39 02 76281350



Via Ponte Vetero 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