cantina storica

FOOD AND WINE

DISPENSA SETTECENTO

GRAND HOTEL SALSOMAGGIORE

cantina storica

FOOD AND WINE

DISPENSA SETTECENTO

SAPORI AUTENTICI, STORIE E TERRITORI

Dispensa

- **Il grande tagliere delle terre ducali** € 20,00
  Selezione di affettati del salumificio "Dalla Tana" di Rincole Verdi - Busseto (PR): Prosciutto di Parma 24 mesi DOP, Coppa Piacentina DOP (speziata e avvolgente), Salame Felino IGP (tagliato a losanghe spesse) e lo Strologhino (salamino accattivante e morbidissimo ricavato dalle filature del culatello).
  Allergeni: 1,7

- **Il culatello di Zibello** € 22,00
  Culatello di Zibello 18 mesi "Dalla Tana"
  Allergeni: 1,7

- **Verticale di Parmigiano Reggiano** € 14,00
  Tre stagionature (24,36,48 mesi) servite con mostarde locali e aceto balsamico tradizionale di Modena DOP
  Allergeni: 7

Primi

- **Risotto alla Parmigiana con riduzione di Lambrusco Allergeni (7)** € 16,00

- **Tortello d'erbetta della tradizione con burro d'affioramento e parmigiano reggiano 24 mesi (1.7)** € 16,00

- **Zuppa del giorno** € 16,00

Dessert

- **Sbrisolona tradizionale con crema di Zabaione al Bargnolino** € 8,00
  Allergeni: 1,3,7,8,12

Per accompagnare

- **Torta Fritta tradizionale parmigiana** € 5,00
  Allergeni: 1

- **Giardiniera artigianale di ortaggi di stagione a km0** € 8,00
  Verdure locali in agrodolce, perfette per "pulire la bocca" tra un salume grasso e l'altro

Calice di vino locale — € 5,00

Coperto — € 3,00

GRAND HOTEL SALSOMAGGIORE

cantina storica

FOOD AND WINE

DISPENSA SETTECENTO

GRAND HOTEL SALSOMAGGIORE

cantina storica

FOOD AND WINE

DISPENSA SETTECENTO

SAPORI AUTENTICI, STORIE E TERRITORI

Pantry

- **The grand platter of the Ducal Lands** € 20.00
  A selection of cured meats from the "Dalla Tana" charcuterie in Rincole Verdi – Busseto (PR): 24-month-aged Prosciutto di Parma PDO, Coppa Piacentina PDO (delicately spiced and richly aromatic), Salame Felino PGI (thickly sliced into diamond-shaped pieces), and Strologhino (a tender, delicately flavoured salami made from the trimmings of Culatello).
  Allergens: 1, 7

- **Il culatello di Zibello** € 22,00
  18-month-aged Culatello di Zibello from the "Dalla Tana" charcuterie.
  Allergens: 1, 7

- **Parmigiano Reggiano tasting** € 14,00
  Three ages (24-36-48 months), served with local mostarda and Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO
  Allergens: 7

First Courses

- **Parmesan Risotto with Lambrusco Reduction (7)** € 16,00

- **Traditional "Tortello d'Erbetta" with Cultured Butter and 24-Month Parmigiano Reggiano (1.7)** € 16,00

- **Soup of the Day** € 16,00

Dessert

- **Traditional Sbrisolona with Bargnolino Zabaglione Cream** € 8,00
  Allergens: 1,3,7,8,12

To accompany

- **Traditional Parmigiana Fried Dough** € 5,00
  Allergens: 1

- **Artisanal Giardiniera of Seasonal Locally Sourced Vegetables** € 8,00
  Local sweet-and-sour vegetables, perfect for cleansing the palate between rich cured meats

Glass of Local Wine — €5.00
Cover Charge — €3.00

GRAND HOTEL SALSOMAGGIORE