

## DOLCI DELLA CASA

€ 5.00

### Torta di riso

*Rice cake typical of Reggio Nell'Emilia*

### Torta cioccolatino

*Chocolate cake*

### \*Torta di mele

*Apple Pie (Italian version)*

\* **CONTIENE GLUTINE, CONTAINS GLUTEN**

## Bevande

Acqua minerale bottiglia	cl 50	€.	1,30
Acqua minerale bottiglia	cl 100	€.	2,50
Bibite in lattina	cl 33	€.	3,00
Succhi di frutta	cl 20	€.	3,00
Spremute	cl 20	€.	4,50

## Caffetteria

Espresso	€.	1,20
Espresso decaffeinato	€.	1,30
Espresso shakerato	€.	3,00
Ginseng/Orzo piccolo	€.	1,40
Ginseng/Orzo grande	€.	1,70
Cappuccino	€.	1,60
Cioccolata in tazza	€.	3,00
Cioccolata in tazza con panna	€.	3,30
Infusi	da €.	3,00

**I nostri prodotti vi raggiungono anche a casa!**

**Si effettuano anche spedizioni.**

**Realizziamo cesti regalo tutto l'anno.**

**Clicca su: [www.salumeriapancaledi.it](http://www.salumeriapancaledi.it)**

**O scrivi a: [info@salumeriapancaledi.it](mailto:info@salumeriapancaledi.it)**

**Tel. 0522 432795**

**We also ship our products directly at home!**

**We make basket for gift for all the year.**

**Click above: [www.salumeriapancaledi.it](http://www.salumeriapancaledi.it)**

**Or write us: [info@salumeriapancaledi.it](mailto:info@salumeriapancaledi.it)**

**Tel. 0522 432795**

## Un po' della nostra Storia ...



Nell'antico e sontuoso palazzo dei Canonici del XV secolo, rifatto nel 1786, nasceva nel 1962 l'Antica Salumeria di Giorgio Pancaldi che offre ai propri clienti specialità di carne nazionale di produzione propria.

Tale attività ha origine antica. La lavorazione delle carni suine, fin dagli anni '30-'40, veniva svolta in cantina e i prodotti sapientemente stagionati. Dal 1955 i prosciutti freschi vengono mandati a Langhirano sotto la tutela dei salatori affiliati al Consorzio del Prosciutto di Parma, dove la famiglia Pancaldi svolge attività di produzione e vendita all'ingrosso. Dal 1985 i figli del sig. Giorgio hanno fondato la F.lli Pancaldi di Fausto e Alberto s.n.c., che opera nel medesimo settore strettamente collegato con l'Antica Salumeria del papà. Da sempre la scelta dei prodotti freschi viene minuziosamente fatta presso i macelli più qualificati del Nord Italia, che trattano solo suini nazionali allevati come una volta "all'antica". Il risultato è di straordinari prodotti: prosciutto di Parma, culatelli con e senza cotenna, fiocchi con e senza cotenna, coppe, pancette, salami, cotechini, tutti a prezzi estremamente competitivi o meglio appetibili... Un altro fiore all'occhiello è il favoloso Parmigiano Reggiano, certificato "Bollino Oro" oltre i 30 mesi, della zona collinare reggiana del quale la famiglia Pancaldi è produttrice e grossista.

Il trionfo dei nostri ottimi prodotti viene impreziosito da specialità gastronomiche di altissima qualità come, per esempio, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. L'Antica Salumeria ha ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali così come riportato in rassegna stampa. E' curioso il fatto che, grazie ad un articolo pubblicato su "Le Figaro Japan", dal 1997 centinaia di giapponesi si sono presentati nel negozio del sig. Giorgio, con la rivista alla mano, ansiosi di degustare e comprare i nostri strepitosi prodotti. Non Vi resta che contattarci o venirci a trovare, ne resterete anche Voi entusiasti. Vi aspettiamo.

### bit of our history ...

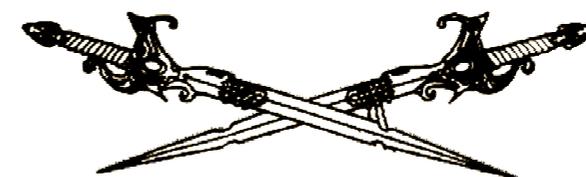
In the ancient sumptuous Canonici's Palace of the 15th century which was rebuilt in 1786, originated the Antica Salumeria of Giorgio Pancaldi. The Salumeria offers self-produced italian certified meat. The preparation of the meat holds ancient origins. Since 1930-40 the preparation of the pork happens in a celles, where the products are skillfully seasoned. Since 1955 the fresh hams are sent to italian city Langhirano, where they get tested from the worldwide know Consorzio del Prosciutto di Parma company. The Pancaldi family work sas producer and seller. In 1985 the sons of Mr. Giorgio Pancaldi funded the "F.lli Pancaldi Alberto & Fausto s.n.c. company" which operates in the same sector linked to "Antica Salumeria" restaurant of the fathers.

The fresh products are wisely chosen from most qualificated butchers in Northen Italy, who treat italian pigs only bred according to the ancient traditions. The result is extraordinary: Parma ham, culatelli with or without pork rind, fiocchi with or without pork rind, bacon, salamis, cotechinis (gelatinous pork sausage in a natural casing) the prices are high competitive. Another speciality is the fabolous Parmesan Cheese, certified "Bollino d'oro", above 30 months seasoning in the hilling areas of the province of Reggio Nell'Emilia, where the Pancaldi's family is producer and wholesaler. The triumph of or delicious products comes along with high quality gastronomic specialities, for instance: the Aceto Balsamico Tradizionale of Reggio Nell'Emilia.

The Antica Salumeria is nationally and internationally known. In fact, in 1997, thanks to an article published on "Le Figaro Japan", hundreds and hundreds of Japanese have visited the shop of Mr. Giorgio holding the newspaper in tha hands excited about tasting the wires and buying our fantastic products. Feel free to contact us and come to our Salumeria. You will be extremeky satisfied of our service. We hope to see you very soon!

*Dal 1948*

*Antica Salumeria*



*Giorgio Pancaldi*

*Menù*



**Indirizzo: Via Broletto n° 1/P  
Reggio nell'Emilia**

**Telefono:**

**0522 432795**

**335 6219795**

**Email: [info@salumeriapancaledi.it](mailto:info@salumeriapancaledi.it)**

## I TAGLIERI DA DEGUSTARE

Servizio/coperto €. 2,50



**Super mix Pancaldi** €. 14,00  
Culatta, Prosciutto di Parma, Salame Felino IGP, Coppa Nostrana, Mortadella

**Mix Pancaldi** €. 11,00  
Prosciutto di Parma, Salame felino IGP, Coppa Nostrana, Mortadella

**Tagliere Pancaldi salumi e formaggi** €. 19,00  
Degustazione mista di salumi e formaggi del territorio

**Trionfo del Salumiere** €. 22,00  
Gran degustazione di solo salumi

## IL NOSTRO PROSCIUTTO



**DOP 1 Pancaldi** €. 10,00  
Prosciutto crudo di Parma oltre 18 mesi

**DOP 2 Pancaldi** €. 12,00  
Prosciutto crudo di Parma oltre 24 mesi

**Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala** €. 14,00

**Prosciutto Crudo e Melone** (in stagione) €. 13,00

## GLI SPECIALI



**Tagliere Elite** €. 14,00  
Culatello, Culatta

**Emiliano** €. 11,00  
Strolghino, Prosciutto di Parma, Salame Felino IGP, Coppa Nostrana

**Spalla di San Secondo cotta** €. 15,00  
con contorno di sott'oli

**Tagliere San Secondo** €. 11,00  
Spalla di San Secondo

**Piatto di Bresaola** €. 10,00  
Bresaola, Parmigiano Reggiano, Rucola

**Delicata di Tacchino** €. 10,00  
Fesa di tacchino, insalatina

## IL PARMIGIANO REGGIANO



**Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi** €. 6,00

**Parmigiano Reggiano Vacche Rosse** €. 7,50

**Mix di Parmigiano Reggiano** €. 11,00  
varie stagionature

## I NOSTRI FORMAGGI



**Gran Mix di formaggi (6 Tipi)** €. 15,00  
con marmellate

**Mix del Casaro (4 Tipi)** €. 11,00

**Tris di pecorini** €. 10,00

**Assaggio di Mozzarella di Bufala DOP** €. 7,50

**Spicchio di Gorgonzola Dolce** €. 6,00

**Assaggio di Stracchino** €. 4,50

## PER ACCOMPAGNARE



**Erbazzone Reggiano\*** (al pezzo) €. 2,50

**Cestino di Gnocco Fritto\*** (5 pezzi) €. 3,50

**Cestino di Tigelle\*** (5 pezzi) €. 3,50

**Assaggio di Ciccioli nostrani** €. 4,50

**Ciotolina di verdure sott'olio** €. 4,50  
a scelta tra carciofi, pomodori secchi

**Olive** €. 3,50

**Lardo per tigelle** €. 2,00

\*Gnocco Fritto € 0,70 al pezzo  
(Cene e Week End)

Variazioni di composizione da € 3,00

\* CONTIENE GLUTINE, CONTAINS GLUTEN

## LA NOSTRA CUCINA



**\*Tortelli Verdi al burro** €. 12,00  
*Pasta filled with spinach and pamesan cheese combine with butter*

**\*Tortelli di Zucca alla mantovana** €. 12,00  
*Pasta filled with pumpkin combine with sautéé sauce of pork fat, onion and tomato*

**\*Tortelli di patate con panna speck e rucola** €. 13,00  
*Pasta filled with potato combine with speck and rocket*

**\*Tortelli ai funghi Porcini al burro** €. 13,00

**\*Bis di Tortelli (verdi + zucca)** €. 13,00

**\*Tris di Tortelli (verdi + zucca + funghi)** €. 14,00

**\*Cappelletti in brodo** €. 13,00  
*Pasta filled with pork meat, bovine meat, parmesan cheese, combine with soup*

**\*Cappelletti con crema di Reggiano** €. 13,00  
*Pasta filled with pork meat, bovine meat, parmesan cheese, combine with cream/stock*

**\*Cappellettoni verdi al ragù di salsiccia** €. 13,00  
*Pasta filled with spinach and parmesan cheese cobine with sausage ragù*

**\*Gnocchi al pomodoro** €. 10,00  
*Pasta made with potato combine with tomato*

**\*Gnocchi al ragù di salsiccia** €. 13,00  
*Pasta made with potato combine with sausage ragù*

**\*Gnocchi con noci e Gorgonzola** €. 13,00  
*Pasta made with potato combine with walnuts and gorgonzola*

## LE INSALATE

**Mediterranea** €. 10,00  
*Lattuga, pomodorini, mozzarella, tonno, capperi, origano olive Lettuce, tomatoes, mozzarella cheese, tuna, capers, origan, olives*

**\*Crocchia** €. 12,00  
*Lattuga, pancetta croccante, pecorino, carciofi, carote, crostini di pane, pepe Lettuce, crispy bacon, pecorino cheese, artichokes, carrots, bread croutons, pepper*

**San Prospero** €. 10,00  
*Lattuga, prosciutto crudo, Reggiano da pasteggio, rucola, gocce di balsamico, funghi freschi Lettuce, cured ham, Parmesan cheese, rocket, balsamic drops, fresh mushrooms*

**Caprese** €. 10,00  
*Tomato and mozzarella cheese*

\* CONTIENE GLUTINE, CONTAINS GLUTEN