

Dal 1948
Antica Salumeria



Giorgio Pancaldi

MENU'



I Taglieri



Mix Pancaldi

Prosciutto crudo di Parma, salame felino IGP, coppa nostrana, mortadella.

euro 12,00

Emiliano

Strolghino, prosciutto crudo di Parma, salame felino IGP, coppa nostrana.

euro 12,00

Super Mix Pancaldi

Culatta, prosciutto crudo di Parma, salame felino IGP, coppa nostrana e mortadella.

euro 15,00

Tagliere élite

Culatello e culatta.

euro 15,00

Tagliere Zibello

Culatello di Zibello.

euro 19,00

Tagliere Pancaldi salumi e formaggi

Degustazione mista di salumi e formaggi del territorio nostrano.

euro 20,00

Trionfo del Salumiere

Gran degustazione di soli salumi con assaggio di ciccioli.

euro 23,00



<i>Spalla di San Secondo Cotta</i> <i>con contorno di sott'aceti.</i>	<i>euro</i>	<i>16,00</i>
<i>Tagliere San Secondo</i> <i>Spalla di San Secondo affettata.</i>	<i>euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Delicata di Tacchino</i> <i>Fesa di tacchino e insalatina.</i>	<i>euro</i>	<i>11,00</i>
<i>Piatto di Bresaola</i> <i>Con Parmigiano Reggiano e rucola.</i>	<i>euro</i>	<i>11,00</i>
<i>Tagliere Pork</i> <i>Cicciolata, coppa di testa, pancetta, speck.</i>	<i>euro</i>	<i>11,00</i>
<i>Tagliere Red Rose</i> <i>Pancetta coppata, fiocco, salame e prosciutto cotto.</i>	<i>euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Tagliere Apuano</i> <i>Lardo delle Apuane con crostini tostati e sott'aceti.</i>	<i>euro</i>	<i>13,00</i>



Il Nostro Prosciutto



Dop 1 Pancaldi

Prosciutto crudo di Parma stagionato oltre 18 mesi.

euro 10,00

Dop 2 Pancaldi

Prosciutto crudo di Parma stagionato oltre 24 mesi.

euro 12,00

Prosciutto Crudo e mozzarella di Bufala

euro 14,00

Prosciutto Crudo e melone

Solo di stagione.

euro 13,00

Prosciutto crudo e Parmigiano Reggiano

Prosciutto crudo di Parma oltre 18 mesi e Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi.

euro 14,00



Il Nostro Parmigiano Reggiano



Parmigiano Reggiano stagionato oltre 30 mesi euro 7,00

Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse euro 8,00

Mix di Parmigiano Reggiano euro 12,00
Piatto composto da Parmigiano Reggiano, compreso il V. R. di varie stagionature.

I Nostri formaggi



Gran mix di formaggi (6 tipi) euro 15,00
Parmigiano Reggiano e altri formaggi con marmellate.

Mix del Casaro (4 tipi) euro 11,00
Parmigiano Reggiano e altri formaggi.

Tris di pecorini euro 10,00
Molitorio e altri tipi.



<i>Assaggio di mozzarella di Bufala Dop</i>	<i>euro</i>	<i>7,50</i>
<i>Spicchio di gorgonzola dolce</i>	<i>euro</i>	<i>6,00</i>
<i>Assaggio di stracchino</i>	<i>euro</i>	<i>4,50</i>

Per accompagnare



<i>Erbazzone reggiano *</i> (al pezzo)	<i>euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Cestino di gnocco fritto *</i> <i>Composto da 5 pezzi. (non disponibile lun, mart, merc a pranzo).</i>	<i>euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Cestino di tigelle *</i> <i>Composto da 5 pezzi, disponibili anche con farina integrale.</i>	<i>euro</i>	<i>4,00</i>
<i>Assaggio di ciccioli nostrani</i> <i>Cosiddette caramelle di maiale, composte di carne suina italiana di alta qualità cotta e non fritta, completamente naturale.</i>	<i>euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Ciotolina di verdure sott'olio</i> <i>A scelta tra carciofi o pomodori secchi.</i>	<i>euro</i>	<i>4,50</i>
<i>Olive</i>	<i>euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Lardo per tigelle</i>	<i>euro</i>	<i>2,00</i>

Variazioni di composizione da 3 €
** Contiene glutine*

La Nostra cucina



*Tortelli verdi al burro ** euro 12,00

Pasta ripiena a base di spinaci, ricotta e Parmigiano Reggiano.

*Tortelli di zucca alla mantovana ** euro 13,00

Pasta ripiena a base di zucca, amaretti e Parm. Reggiano con aggiunta di soffritto.

*Tortelli di patate con panna, speck e rucola ** euro 13,00

Pasta ripiena di patate, ricotta e Parm. Reggiano condita con panna, speck e rucola.

*Tortelli ai funghi porcini al burro ** euro 13,00

Pasta ripiena di funghi porcini, una mordida besciamella e Parm. Reggiano.

*Bis di tortelli ** euro 13,00

Tortelli verdi e di zucca.

*Tris di tortelli ** euro 14,00

Tortelli verdi, di zucca e di funghi.

*Cappelletti in brodo ** euro 14,00

Pasta ripiena con carne suina e bovina.

*Cappelletti con crema di Parmigiano Reggiano ** euro 14,00

Pasta ripiena con carne suina e bovina.

*Cappellettoni verdi al ragù di salsiccia ** euro 13,00

Pasta ripiena con spinaci.



<i>Gnocchi al pomodoro *</i>	<i>euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Gnocchi al ragù di salsiccia *</i>	<i>euro</i>	<i>13,00</i>
<i>Gnocchi con noci e gorgonzola *</i>	<i>euro</i>	<i>13,00</i>

Le insalate



<i>Mediterranea</i>	<i>euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Iceberg, pomodorini, mozzarella, tonno, capperi, origano, olive.</i>		
<i>Crocchia *</i>	<i>euro</i>	<i>12,00</i>
<i>Iceberg, pancetta croccante, pecorino, carciofi, carote, crostini di pane, pepe.</i>		
<i>San Prospero</i>	<i>euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Iceberg, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano da pasteggio, rucola, gocce di balsamico e funghi freschi.</i>		
<i>Caprese</i>	<i>euro</i>	<i>10,00</i>
<i>Pomodori e mozzarella.</i>		

** Contiene glutine*



I dolci Pancaldi

<i>Torta di riso</i>	<i>euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Torta di mele *</i>	<i>euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Torta cioccolatino</i>	<i>euro</i>	<i>5,00</i>
<i>Coppa di gelato e dolci di stagione</i> <i>Vari gusti.</i>	<i>euro</i>	<i>5,00</i>

Caffetteria

<i>Caffè espresso</i>	<i>euro</i>	<i>1,30</i>
<i>Espresso decaffeinato</i>	<i>euro</i>	<i>1,40</i>
<i>Espresso shakerato</i>	<i>euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Ginseng/orzo piccolo</i>	<i>euro</i>	<i>1,40</i>
<i>Ginseng/orzo grande</i>	<i>euro</i>	<i>1,70</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>euro</i>	<i>1,60</i>
<i>Cioccolata in tazza</i>	<i>euro</i>	<i>3,00</i>
<i>Cioccolata in tazza con panna</i>	<i>euro</i>	<i>3,30</i>
<i>Infusi</i>	<i>euro</i>	<i>3,00</i>



AMARI

APERITIVI

Tradizionali da 4 €

Jefferson 5 €
Amaro naturale di erbe con profumo agrumato.

Eroico 5 €
Antico elixir ottenuto artigianalmente.

*Amaro del capo al
peperoncino* 5 €

Amarica 6 €
Scozzese, Agave e Rum

Chartreuse 7 €
*Composto da 130 piante secondo il manoscritto dei
Certosini nel 1605.*

Limoncello / Nocino 3,5 €

Spritz Pancaldi 6,5 €

Spritz Aperol/Campari 6,5 €

Spritz Rosé 6,5 €

Cocktail 9 €
NEGRONI, AMERICANO, SBAGLIATO,
COCA E RUM/WHISKEY, CAIPIROSKA, CAIPIRINHA,
MOJITO, MARTINI CON OLIVA, LONG ISLAND,
VODKA LEMON/TONIC/MARTINI.

Cocktail premium 12 €
Gin tonic/lemon.

Analcolico Pancaldi 6 €

Birra piccola 3 €

Birra media 5 €

Birra IPA piccola 3.5 €

Birra IPA media 6 €

La 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 di produzione e vendita all'ingrosso. Dal 1985 i figli del sig. Giorgio Pancaldi 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 del quale la famiglia Pancaldi è produttrice e grossista.

Il trionfo dei nostri ottimi prodotti viene impreziositi da specialità gastronomiche di altissime qualità come, per esempio, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. L'Antica Salumeria ha ottenuto riconoscimenti nazionali e internazionali così come riportano in rassegna stampa. È 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 resta che contattarci o venirci a trovare, ne resterete anche Voi entusiasti. **Vi aspettiamo!**



Bit of our history...

In the ancient and sumptuous palace of the Canons of the 15th century, rebuilt in 1786, the Antica Salumeria di Giorgio Pancaldi was born in 1962, offering its customers national meat specialties of its own production. This activity has ancient origins. The processing of pork, since the 1930s and 1940s, was carried out in the cellar and the products were expertly seasoned.

Since 1955, fresh hams have been sent to Langhirano under the protection of salters affiliated with the Consortium for the production and wholesale of hams. In 1985, the sons of Mr. Giorgio Pancaldi founded F.lli Pancaldi di Fausto e Alberto s.n.c., which operates in the same sector closely linked to their father's Antica Salumeria. The choice of fresh products has always been meticulously made at the most qualified slaughterhouses in Northern Italy, which only deal with national pigs raised in the "old fashioned" way.

The result is extraordinary products: Parma ham, culatelli with and without rind, flakes with and without rind, coppa, pancetta, salami, cotechini, all at extremely competitive or rather attractive prices...

Another jewel in the crown is the fabulous Parmigiano Reggiano, certified "Bollino Oro" for over 30 months, from the hilly area of which the Pancaldi family is a producer and wholesaler.

The triumph of our excellent products is enhanced by gastronomic specialties of the highest quality such as, for example, the Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia. L'Antica Salumeria has obtained national and international recognition as reported in the press review. It is curious that, thanks to an article published in "Le Figaro Japan", since 1997 hundreds of Japanese have shown up at Mr. Giorgio's shop, with the magazine in hand, eager to taste and buy our amazing products.

Feel free to contact us or come and visit us, you will also be enthusiastic.

We are waiting for you!

