



La Parolaccia

ANTIPASTI

- | | |
|---|---|
|  Melanzane alla parmigiana \$ 22000.-
Berenjenas gratinadas con parmesano y pomodoro |  Antipasto La Parolaccia \$ 40000.-
Jamón crudo, bocconcini de mozzarella, gruyere, tomates secos, spianata, morrón, alcaucil, oliva ascolana y mortadela con pistacho |
| Mozzarella alla milanese \$ 17500.-
Acompañadas con pomodoro y albahaca |  Gamberi alla milanese \$ 37000.-
Langostinos apanados, envueltos con mozzarella, pomodoro, rúcula, tomate seco y alioli |
|  Burrata con prosciutto \$ 29500.-
Burrata con jamón crudo estilo italiano |  Tartare di salmone \$ 29500.-
Crudo de salmón con palta, salsa de soja, jugo de lima, aceite de sesamo y salsa de ostras |
| Rabas e zucchine fritte \$ 21000.-
Rabas y zucchini frito |  Carpaccio di manzo \$ 22000.-
Preparación de carne cruda, aderezo tradicional, rúcula y parmesano |
|  Calamaretti alla piastra \$ 27500.-
Chipirones a la plancha con papas de campo y cebolla caramelizada | |

INSALATE

- | |
|--|
|  La Parolaccia \$ 25000.-
Rúcula, bocconcino, pomodorini, aceitunas negras, palta, huevo, queso azul y vinagreta |
|  Rúcula, calamaretti e gamberi \$ 29500.-
Rúcula, pomodorini, palta, cebolla, morrón, chipirones y langostinos |
| Caesar con pollo \$ 24500.-
Salsa caesar, lechuga, parmesano, croutón y pollo |
| Caprese \$ 25000.-
Mozzarella fiordelate, rúcula y tomate |
|  Camembert del campo \$ 27500.-
Rúcula, peras, queso camembert gratinado, almendras y vinagreta de mostaza y miel |

CARNI

- | |
|--|
| Veal scaloppine al limone \$ 37000.-
Escalope de carne, reducido en su salsa acompañado con risotto parmigiano |
|  Bife de chorizo \$ 39000.-
Bife de chorizo (300 grs) cocción tradicional italiana con rúcula, grana y pomodorini |
| Milanese di Vitello alla parmigiana \$ 38000.-
Milanesa de ternera con salsa de pomodoro y mozzarella fundida, con papas de campo |
| Milanese di Vitello con fettuccine Alfredo \$ 38000.-
Milanesa de ternera con fettuccine en salsa de crema y parmesano |



POLLI

- | |
|--|
| Suprema dell egeo \$ 31000.-
Pechuga rellena con jamón cocido y mozzarella gratinada con salsa de queso azul y mil hojas de papa |
| Pollito al limone \$ 31000.-
Crema y limón acompañado con papas españolas |
| Paillard di pollo alla griglia \$ 26000.-
Acompañado con espinacas salteadas |

PESCE

- | |
|---|
| Abadejo alla siciliana \$ 33500.-
Con pomodorini, morrón, cebolla, aceitunas negras, oliva y albahaca, acompañado con espárragos a la parmesana |
| Salmone rosa alla piastra \$ 44500.-
Acompañado con papas del campo |

RISOTTI

- | | |
|--|--|
|  Risotto Frutti di Mare - sin tacc \$ 44000.-
Almejas, mejillones, langostinos, vieiras, chipirones y calamares |  Risotto ai funghi \$ 35500.-
 Champignon, hongos de pino, cebolla y vino blanco |
|--|--|









SERVICIO DE MESA \$5000.-

Los valores expresados son en Pesos Argentinos. Menores de 12 años no abonan serv. de mesa.



LA NOSTRA PASTA

SPECIALI

Spaghetti alla carbonara Queso pecorino, crema, panceta y yema de huevo	\$ 32000.-	Bucatini con polpette di vitello Pasta seca italiana, pomodoro, morrones, cebolla, ajo, albahaca y albóndigas de ternera	\$ 32000.-
 Trofie al pesto genovese Receta original del pesto genovés	\$ 32000.-	Fettuccine funghi e oleo di trufa Crema di funghi e óleo de trufa	\$ 32000.-
Tagliolini nere panna e gamberi Crema y langostinos	\$ 34500.-	Fettuccine Alfredo Crema, parmesano y yema de huevo	\$ 32000.-
 Spaghetti cacio e pepe Queso pecorino estacionado y pimienta negra	\$ 32000.-	 Fusilli al fierrito don corleone Pomodoro, oliva, ajo, aceitunas negras y alcaparras	\$ 32000.-
Spaghetti alla napoletana Pesto de pomodoro secchi con pesto di basilico e burrata	\$ 32000.-	Gnocchi souffle La Parolaccia Gnocchi de espinaca gratinados con ave, crema, champignon, pesto, parmesano y jamón cocido	\$ 32000.-
Spaghetti DECECCO ai frutti di mare Spaghetti seco italiano, pomodoro, langostinos, calamar, vieiras, chipirones, almejas y mejillones	\$ 39000.-	Gnocchi di patate gorgonzola Queso azul y crema	\$ 32000.-
 Cuerdas de guitarra pomodoro e basilico Pomodoro y albahaca	\$ 32000.-	Gnocchi di patate bolognese Pomodoro y carne de ternera	\$ 32000.-
 Rigatoni DECECCO all'arrabbiata Pomodoro, ajo, peperoncino, tomate concasse, oliva y perejil	\$ 32000.-	 Penne Rigate pomodoro e basilico - sin tacc Pomodoro y albahaca	\$ 32000.-
 Malfatti di spinaci Espinaca y ricota gratinado con crema, pomodoro y parmesano	\$ 32000.-		

PASTA RIPIENA

SPECIALI

Ravioli di brasato alla boscaiola Rellenos de carne ternera braseada, cebolla, verdeo, hongos de pino, champignones, crema y pomodoro	\$ 34000.-	 Tortelloni verdi di gruyere Tortelloni relleno con queso gruyere gratinados con crema	\$ 34000.-
Sorrentinos gran caruso Rellenos de mozzarella y jamón cocido, gratinados con crema, jamón cocido, champignon, ave y pomodoro fresco	\$ 34000.-	Ravioli neri panna e gamberi Raviol negro relleno de salmón con salsa de vino blanco, langostinos y crema.	\$ 36500.-
Sorrentinos uso nostro Rellenos de mozzarella y jamón cocido, pomodoro, pesto y mozzarella gratinados	\$ 34000.-	 Ravioli verdi scarparo Rellenos de espinaca y ricota, pomodoro, verdeo, pesto, ajo y tomate seco	\$ 34000.-
Lasagna alla bolognese Carne de ternera, salsa blanca, tomate y parmesano	\$ 34000.-	Ravioli di burrata pomodoro e melanzane Relleno de burrata, tomates secos, albahaca con salsa pomodoro y berenjena	\$ 34000.-
 Lasagna di vegetales Lasagna de verduras mixtas, calabaza, zuchini, berenjenas, espinaca, ricota y mozzarella	\$ 34000.-	 Crepe di spinaci alla romana Rellenos de espinaca y ricota gratinado con crema, pomodoro y parmesano	\$ 34000.-
Cappelletti al gruyere gratinati Rellenos de jamón y pollo con crema, gruyere y parmesano gratinado	\$ 34000.-	Cappelacci di zucca al mascarpone Relleno de calabaza cabutiá con crema mascarpone, panceta crocante y salvia	\$ 34000.-

NUESTRO PARMESANO ESTACIONADO RALLADO ES SIN TACC



VEGAN



VEGGIE



GLUTEN FREE



PER DUE

DOLCI

 Flan de claras Flan de claras con confitura de naranja, yogurt de vainilla, almendras y pasas de uva	\$ 14500.-	Merengatta Merengue italiano, helado de crema y frutillas	\$ 14500.-
Tiramisú al mascarpone Clásico tiramisú con Mascarpone	\$ 14500.-	Mousse di cioccolato - Sin tacc Soufflé de chocolate con crema chantilly y prelinee de almendras	\$ 14500.-
Seduzione di cioccolato Volcán de chocolate con helado de crema	\$ 14500.-	Piccola torta di limone Pequeña torta de limón con salsa de frutos del bosque	\$ 14500.-
Crepe de dulce de leche Crepé de dulce de leche con helado de crema	\$ 14500.-	Volcán de dulce de leche Soufflé de dulce de leche con helado de crema y crocante de nuez	\$ 14500.-
Tatén di mela con gelato Tarta tibia de manzana con helado de crema y crocante de nuez	\$ 14500.-	 Gelato 	\$ 14500.-

CAFFETTERIA

Caffè espresso Con Petit Four Artesanal	\$ 5000.-	Té Con Petit Four Artesanal	\$ 5000.-
Caffè espresso en jarrito Con Petit Four Artesanal	\$ 5600.-		

BEBIDAS

Gaseosas	\$ 5000.-
Agua Mineral	\$ 5000.-
We by Ser (Citrus - Lemon)	\$ 5000.-
Limonada	\$ 6200.-
Villa del Sur Levité	\$ 5000.-
Jugo Exprimido de Naranja	\$ 6200.-

CERVEZA

Heineken (330 cc)	\$ 6300.-
Warsteiner (330 cc)	\$ 6500.-
Blue Moon (355 cc)	\$ 6500.-
Miller (355 cc)	\$ 6250.-
Heineken 0.0 - sin alcohol (355 cc)	\$ 6300.-



APERITIVO

Ramazzotti Spritz
(Aperitivo Ramazzotti rosato, Espumante y Rodaja de Limón)
\$ 10500

Ramazzotti Tonic
(Aperitivo Ramazzotti rosato, Agua tónica y Rodaja de Limón)
\$ 10500



English

MENÚ EN OTROS IDIOMAS

Português



VEGAN



VEGGIE



GLUTEN FREE



PER DUE

NUESTROS VINOS

BURBUJAS

Chandon Extra Brut	\$ 28000.-
Chandon Rosé	\$ 28000.-
Chandon Cuvée Brut Nature	\$ 31000.-
Baron B Extra Brut - Cuvée Spéciale	\$ 49500.-
Baron B Brut Nature - Cuvée Millésimée	\$ 59000.-
Veuve Clicquot Yellow Label Brut (Reims, Francia)	\$ 326000.-

BLANCOS

Escorihuela Gascón Chardonnay Escorihuela Gascón - Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 20500.-
Nicasia Blanc de Blancs Catena Zapata - Valle de Uco, Mendoza	\$ 21000.-
Salentein Reserva Sauvignon Blanc Salentein - Tunuyán, Mendoza	\$ 23000.-
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay Terrazas de los Andes - Tupungato, Mendoza	\$ 25500.-
Las Perdices Viognier Tardío 500 ml. Viña Las Perdices - Lujan de Cuyo, Mendoza	\$ 26000.-
DV Catena Chardonnay-Chardonnay Catena Zapata - Agrelo, Mendoza	\$ 35500.-
El Esteco Old Vines Torrontes El Esteco - Cafayate, Salta	\$ 35500.-
Costa y Pampa Chardonnay Costa y Pampa - Chapadmalal, Bs. as.	\$ 36000.-
Catena Appellation Tupungato Chardonnay Catena Zapata - Tupungato, Mendoza	\$ 38000.-
Luigi Bosca De Sangre White Blend Luigi Bosca - Gualtallary y Tupungato, Mendoza	\$ 38500.-
Luigi Bosca Riesling Luigi Bosca - Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 44000.-
Mariflor Sauvignon Blanc Rolland - Valle de Uco, Mendoza	\$ 48500.-

ROSADOS

Trumpeter Reserva Rosé Rutini wines - Gualtallary, Mendoza	\$ 24500.-
La Posta Rose of Malbec by Laura Catena - Valle de Uco, Mendoza	\$ 28000.-
Pulenta Rosé S`il Vous Plait Pulenta Estate - Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 38500.-
Susana Balbo Signature Rosé Susana Balbo - Valle de Uco, Mendoza	\$ 62000.-

VINOS EN COPA

Escorihuela Gascón Chardonnay Escorihuela Gascón - Luján de Cuyo, Mendoza	🍷 \$ 7000.-
Escorihuela Gascón Malbec Escorihuela Gascón - Luján de Cuyo, Mendoza	🍷 \$ 7500.-
DV Catena Cabernet - Malbec Catena Zapata - Agrelo, Mendoza	🍷 \$ 11000.-
DV Catena Chardonnay-Chardonnay Catena Zapata - Agrelo, Mendoza	🍷 \$ 12000.-
Luca Malbec by Laura Catena - Valle de Uco, Mendoza	🍷 \$ 21500.-

TINTOS

Blend

Nicasia Grand Blend Catena Zapata - Altamira, Mendoza	\$ 27500.-
Tanito Malbec - Sangiovese - Cab. Franc Bira Wines - Valle de Uco, Mendoza	\$ 28000.-
Rutini Cabernet - Malbec Rutini Wines - Valle de Uco, Mendoza	\$ 29000.-
DV Catena Cabernet - Malbec Catena Zapata - Agrelo, Mendoza	\$ 32000.-
Rosso D'Uco Bira Wines - Valle de Uco, Mendoza	\$ 33500.-
Lo Silky Blend Lorenzo de Agrelo - Alto Agrelo, Mendoza	\$ 33500.-
Trapiche Medalla Blend Trapiche - Cruz de Piedra, Mendoza	\$ 41000.-
Último Hombre Rolando Schiavi - Valle de Uco, Mendoza	\$ 46000.-
Petit Caro Malbec - Cabernet Caro (Catena - Rothschild) - Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 61000.-

Malbec

Trapiche Reserva Malbec Trapiche - Agrelo, Mendoza	\$ 19500.-
Alambrado Malbec Santa Julia - Valle de Uco, Mendoza	\$ 19500.-
Alamos Selección Malbec Catena Zapata - Valle de Uco, Mendoza	\$ 19500.-
Escorihuela Gascón Malbec Escorihuela Gascón - Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 21000.-
Salentein Reserva Malbec Bodegas Salentein - Valle de Uco, Mendoza	\$ 23000.-
Trumpeter Malbec Rutini Wines - Valle de Uco, Mendoza	\$ 24000.-
Saint Felicien Malbec Catena Zapata - Lunlunta, Mendoza	\$ 24500.-

Terrazas de los Andes Reserva Malbec	\$ 25500.-
Terrazas de los Andes - Valle de Uco / Luján de Cuyo, Mendoza	
Nicasia Vineyard Red Blend Malbec	\$ 27500.-
Catena Zapata - Valle de Uco, Mendoza	
Blend de Extremos	\$ 28500.-
El Esteco - Cafayate, Salta	
Manos Negras Stone Soil Malbec	\$ 31000.-
Manos Negras - Valle de Uco, Mendoza	
Luigi Bosca Malbec	\$ 35500.-
Luigi Bosca - Vistalba, Mendoza	
Catena Appellation Vista Flores Malbec	\$ 38000.-
Catena Zapata - Vista Flores, Mendoza	
Trapiche Medalla Malbec	\$ 41000.-
Trapiche - Luján de Cuyo, Mendoza	
Polígonos del Valle de Uco Malbec	\$ 50500.-
Zuccardi - Paraje Altamira, Mendoza	
El Enemigo Malbec	\$ 50500.-
Enemigo Wines - Tupungato, Mendoza	
Zaha Malbec	\$ 51500.-
Teho - Valle de Uco, Mendoza	
Araucana Rio de los Ciervos malbec	\$ 52000.-
Ribera del Cuarzo - Valle Azul, Rio Negro	
Rutini Malbec	\$ 56000.-
Rutini Wines - Valle de Uco, Mendoza	
Niño Guapo Malbec	\$ 59500.-
The Vines - Los Chacayes, Valle de Uco. Mendoza	
Luca Malbec	\$ 64000.-
by Laura Catena - Valle de Uco, Mendoza	
Angélica Zapata Malbec	\$ 72500.-
Catena Zapata - Paraje Altamira / Agrelo / Gualtallary, Mendoza	
Catena Zapata Malbec Argentino	\$ 152500.-
Catena Zapata - Gualtallary, Mendoza	

Pinot Noir

Salentein Reserva Pinot Noir	\$ 23000.-
Bodegas Salentein - Valle de Uco, Mendoza	
Marantiqua Pinot Noir	\$ 24500.-
Marantiqua - San Patricio del Chañar, Neuquén	
Manos Negras Red Soil Pinot Noir	\$ 31000.-
Manos Negras - Valle de Uco, Mendoza	
D.V. Catena Pinot Noir	\$ 32000.-
Catena Zapata - Gualtallary, Mendoza	
Luigi Bosca Pinot Noir	\$ 35500.-
Luigi Bosca - Valle de Uco, Mendoza	
Pequeñas Producciones Pinot Noir	\$ 55000.-
Escorihuela Gascón - El Cepillo, Mendoza	
Luca G-Lot Pinot Noir	\$ 58000.-
by Laura Catena - Tupungato, Mendoza	

Cabernet Franc

Terrazas de los Andes Reserva Cabernet Franc Terrazas de los Andes - Valle de Uco, Mendoza	\$ 25500.-
Nicasia Vineyards Red Blend Cabernet Franc Catena Zapata - Altamira, Mendoza	\$ 27500.-
Mártir Cabernet Franc Lorenzo de Agrelo - Agrelo, Mendoza	\$ 40500.-
Poligonos Cabernet Franc Gualtallary Zuccardi - Gualtallary, Mendoza	\$ 51000.-
Zaha Cabernet Franc Teho - Valle de Uco, Mendoza	\$ 51500.-
Pequeñas Producciones Cabernet Franc Escorihuela Gascón - Tupungato, Mendoza	\$ 55000.-
Gran Enemigo Cabernet Franc El Enemigo - Agrelo, Mendoza	\$ 73000.-

Cabernet Sauvignon

La Mascota Cab. Sauvignon Mascota Vineyards - Maipú, Mendoza	\$ 22500.-
Angélica Zapata Cab. Sauvignon Catena Zapata - Agrelo y Villa Bastias, Mendoza	\$ 51000.-

Otras Cepas

Zuccardi Serie A Bonarda Familia Zuccardi - Santa Rosa, Mendoza	\$ 21500.-
Old Vines Criolla El Esteco - Cafayate, salta	\$ 34500.-
D.V. Catena Garnacha Catena Zapata - Luján de Cuyo, Mendoza	\$ 34500.-
Gran Syrah Finca Las Moras - Valle de Tulum, San Juan	\$ 55500.-

La Parolaccia