



La Parolaccia

ANTIPASTI

Melanzane alla parmigiana
(Berenjenas gratinadas con parmesano y pomodoro)
\$ 1950.-

Conzomme di Zucca
(Sopa de calabaza)
\$ 1950.-

Rabas e zucchine fritte
(Rabas y zucchini frito)
\$ 2250.-

Carpaccio di manzo - sin tacc
(Carne finamente cortada, rúcula y parmesano)
\$ 1950.-

Calamaretti alla piastra - sin tacc
(Chipirones a la plancha con aceite de oliva y limón
grillado acompañado con tomates cherry y papines)
\$ 2350.-

Burrata con prosciutto
(Burrata con jamón crudo estilo italiano)
\$ 2250.-

Burratina frita 
(Burrata pasada en pan y frito, acompañado con
salsa de tomate y albahaca)
\$ 1950.-

Gamberi alla milanese (Per due)
(Langostinos empanados, envueltos en mozzarella
acompañados con salsa pomodoro y mayonesa de
verduras)
\$ 3200.-

Antipasto La Parolaccia (per due)
(Jamón crudo, bocconcini de mozzarella, gruyere
tomates secos, spianata, morrón, alcaucil, oliva
ascolana y mortadela con pistacho)
\$ 3450.-

Tartare di salmone - sin tacc
(Salmón rosado cortado en crudo acompañado con
salsa de soja, jugo de lima, aceite de sésamo y
salsa de ostras)
\$ 2250.-

INSALATE

La Parolaccia
(Rúcula, bocconcino, tomates cherry, aceitunas negras, palta,
huevo, queso azul y vinagreta)
\$ 2150.-

Rúcola, calamaretti e gamberi
(Rúcula, cherry, palta, cebolla, morrón, chipirones y langostinos)
\$ 2600.-

Caesar con pollo
(Salsa caesar, lechuga, parmesano, croutón y pollo)
\$ 2100.-

Emiliana
(Rúcula, jamón crudo, cherry, parmesano, aceitunas
negras y verdes sobre croutons de focaccia)
\$ 2250.-

 **Camembert del campo**
(Rúcula, peras, queso camembert gratinado, almendras y
vinegreta de mostaza y miel)
\$ 2250.-

 VEGAN  VEGGIE

Servicio de Mesa \$ 350.-

SI USTED TIENE ALGÚN REQUERIMIENTO ESPECIAL EN SU DIETA, PÓR FAVOR, HÁGASELO SABER A SU MOZO

LA NOSTRA PASTA

Bucatini con polpette di vitello

(Pasta seca italiana con salsa pomodoro, morrones, cebolla, ajo, albahaca y albóndigas de ternera)

\$ 2400.-

Spaghetti al pesto genovese

(Pesto de albahaca, papas al vapor y pistachos)

\$ 2400.-

Spaghetti cacio e pepe

(Aceite de oliva, crema, queso pecorino estacionado y pimienta negra)

\$ 2400.-

Spaghetti ai frutti di mare

(Spaghetti seco italiano, langostinos, calamar, vieiras, chipirones, pomodoro, almejas y mejillones)

\$ 2750.-

Linguine nere panna e gamberi

(Salsa a base de cebolla, vino blanco, crema langostinos y pimienton rojo)

\$ 2650.-

Pasta seca italiana pomodoro e basilico - sin tacc

(Pomodoro y albahaca)

\$ 2400.-

Fettuccine alla bolognese

(Salsa a base de tomate y carne de ternera)

\$ 2400.-

Fusilli al fierrito don corleone

(Oliva, ajo, aceitunas negras, alcaparras y pomodoro fresco)

\$ 2400.-

Gnocchi souffle La Parolaccia

(Gnocchi de espinaca gratinados con ave, crema, champignon, pesto, parmesano y jamón cocido)

\$ 2400.-

Gnocchi di patate bolognese

(Salsa a base de tomate y carne de ternera)

\$ 2400.-

Cuerdas de guitarra pomodoro e basilico

(Pomodoro fresco y albahaca)

\$ 2400.-

Penne Rigate **DE CECCO** all'arrabiata

(Salsa a base de tomate, ajo, peperoncino concasse, oliva y perejil)

\$ 2400.-

PASTA RIPIENA

PIATTI SPECIALI

Lasagna di verdura

(Lasagna de verduras mixtas, calabaza zuchini, berenjenas, papas y mozzarella)

\$ 2400.-

Tortelloni verdi di gruyere

(Tortelloni relleno con queso gruyere con salsa a base de crema y gratinados)

\$ 2400.-

Sorrentinos Gran Caruso

(Rellenos de mozzarella y jamón cocido, gratinados con crema, jamón cocido, champignon, ave y pomodoro fresco)

\$ 2400.-

Cappellacci di zucca al mascarpone

(Relleno de calabaza cabutiá con salsa de mascarpone, panceta crocante y salvia)

\$ 2400.-

Malfatti di spinaci salsa rosa

(Relleno de espinaca y ricota gratinado con crema, pomodoro y parmesano)

\$ 2400.-

Lasagna alla bolognese

(Carne de ternera molida, salsa blanca, tomate y parmesano)

\$ 2400.-

Crepe di spinaci alla romana

(Relleno de espinaca y ricota gratinado con crema, pomodoro fresco, parmesano)

\$ 2400.-

Ravioli neri panna e gamberi

(Raviol negro relleno de salmon con salsa de vino blanco langostinos crema de leche y pimienton rojo)

\$ 2650.-

Ravioli verdi scarparo

(Rellenos de espinaca y ricota, salsa a base de oliva, verdeo, pesto, ajo, tomate seco y pomodoro fresco)

\$ 2400.-

Ravioloni di brasato crema di funghi

(Relleno con carne braseada y salsa a base de hongos de pino, perejil y crema)

\$ 2400.-

Ravioli di gorgonzola e spinaci burro e salvia

(Rellenos de queso gorgonzola y espinacas con salsa de manteca, perejil y pistaccio)

\$ 2400.-

Ravioloni di carciofi burro e salvia

(Relleno de alcauciles y ricota con salsa de manteca, salvia y pistaccio)

\$ 2400.-

RISOTTI

Risotto frutti di mare - sin tacc (Almejas, mejillones, langostinos, vieiras, chipirones y calamares)	\$ 3650.-
Risotto ai funghi porcini (Hongos porcini y perejil)	\$ 2550.-
Risotto rucola e parmigiano (Hojas de rúcula y queso reggianito)	\$ 2550.-

CARNI

Tagliata di manzo - sin tacc
(Acompañado con rúcula, grana y cherry)

\$ 4100.-

Milanese di vitello alla parmigiana
(Milanesa de ternera con salsa di pomodoro y mozzarella fundida. Acompañado con papines)

\$ 3300.-

Milanese di vitello con fettuccine Alfredo
(Milanesa de ternera con guarnicion de fettuccine con salsa de crema y parmesano)

\$ 3300.-

PESCE

Salmone rosa alla piastra
(Acompañado con papines)

\$ 4000.-

Salmone rosa scampi e funghi
(Salmon horneado con salsa a base champignones langostinos vino blanco crema y perejil acompañado con pure de Boniato)

\$ 4000.-

POLLI

Palliard di pollo alla griglia con spinaci souté
(Acompañado con espinacas salteadas)

\$ 2250.-

Tagliata di pollo alla fiorentina
(Acompañado con papines)

\$ 2550.-

Tagliata di pollo alla crema di limone
(Acompañado con papines)

\$ 2550.-



La Parolaccia
TIENDA ONLINE

WWW.LAPAROLACCIA.COM

DOLCI

Flan de claras

(Flan de claras con confitura de naranja, yogur de vainilla, granola y almendras)

\$ 1050.-

Seduzione di cioccolato

(Volcán de chocolate con helado de vainilla)

\$ 1050.-

Panna cotta alla maracuyá (in tacc)

(Panna Cotta con pulpa de maracuyá, salsa de frutilla y mango)

\$ 1050.-

Tatén di mela con gelato

(Tarta tibia de manzana con helado de vainilla y crocante de nuez)

\$ 1050.-

Tiramisú al mascarpone

(Clásico tiramisú con Mascarpone)

\$ 1050.-

Mousse di cioccolato

(Mousse de chocolate con crema chantilly y prelinee de amendras)

\$ 1050.-

Piccola torta di limone

(Pequeña torta de limón con salsa de frutos del bosque)

\$ 1050.-

Volcán de dulce de leche

(con helado de vainilla y crocante de nuez)

\$ 1050.-

Gelato



\$ 1050.-

CAFFETTERIA



Caffè espresso o Té

Con Petit Four Artesanal

\$ 350.-

Caffè espresso en jarrito

Con Petit Four Artesanal

\$ 370.-

Caffè descafeinado

Con Petit Four Artesanal

\$ 350.-

VINI

MALBEC

Yacochuya - Yacochuya			\$ 14750.-
Angélica Zapata - Catena Zapata			\$ 12100.-
Terrazas de los Andes Grand - Terrazas de los Andes			\$ 8950.-
Lindaflor - Monteviejo			\$ 8750.-
Concreto - Zuccardi			\$ 8200.-
Rutini - Bod. Rutini Wine			\$ 6350.-
Polígonos del Valle de Uco - Zuccardi			\$ 5750.-
Zaha - Teho			\$ 5450.-
Terrazas Apelación de Origen			\$ 5000.-
Zuccardi Q - Zuccardi			\$ 4800.-
Trapiche Medalla - Bod. Trapiche			\$ 4550.-
Petite Fleur - Monteviejo			\$ 3600.-
La Celia elite - La Celia			\$ 3250.-
Manos Negras Stone Soil - Manos Negras			\$ 3250.-
Trumpeter reserva - Bod. La Rural			\$ 3100.-
Nicasia vineyard blend - C. Zapata			\$ 3100.-
Zuccardi Serie A - Bod. Zuccardi			\$ 3100.-
Terrazas de los Andes Reserva - B. Ter. de los Andes			\$ 3100.-
Encuentro - Rutini Wines			\$ 3100.-
La posta pizzella - Bod. La Posta by Laura Catena			\$ 2900.-
Fond de Cave Reserva - Bod. Trapiche		\$ 1000.-	\$ 2900.-
Saint Felicien - Catena Zapata			\$ 2800.-
Don David Reserva - Bod. El Esteco			\$ 2800.-
Trumpeter - Bod. La Rural		\$ 850.-	\$ 2450.-
La Flor de Pulenta Estate - Bod. H. y E. Pulenta			\$ 2450.-
Alamos Selección de Viñedos - Bod. C. Zapata			\$ 2200.-
Alambrado - Bod. Familia Zuccardi			\$ 1900.-
Alma Mora Select Reserve - Bod. Finca las Moras			\$ 1750.-
Fond de Cave (500cc) - Bod. Trapiche			\$ 1750.-

CABERNET SAUVIGNON

Terrazas de los Andes Grand - Terrazas de los Andes			\$ 8900.-
Angélica Zapata - Catena Zapata			\$ 8200.-
De Sangre - Luigi Bosca			\$ 6600.-
La Mascota - Mascota Vineyards			\$ 4150.-
Trumpeter - Rutini Wines		\$ 850.-	\$ 2450.-

OTRAS CEPAS

Fincas Notables Cab. Franc - El Esteco			\$ 5300.-
Último Hombre Cab. Franc - RS2 Wines			\$ 5200.-
Mariflor Pinot Noir - Rolland			\$ 4750.-
Zuccardi Q Cabernet Franc - Zuccardi			\$ 4750.-
Demencial Pinot Noir - Finca las Moras			\$ 3700.-
Trumpeter Reserva Rosé - Rutini Wines			\$ 3100.-
La Celia Pioneer Cabernet Franc - La Celia			\$ 2600.-

ASSAMBLAGE TINTO

Último Hombre Blend - RS2 Wines			\$ 5000.-
DV Catena (Malbec-Cabernet) - Catena Zapata			\$ 4150.-
Clos de los Siete - Clos de los Siete			\$ 3650.-

CHARDONNAY

Angélica Zapata - Catena Zapata	\$ 7050.-
Costa y Pampa - Costa y Pampa	\$ 4000.-
Terrazas Reserva - Terrazas de los Andes	\$ 3100.-
Fond de Cave Reserva - Bodegas Trapiche	🍷 \$ 1000.- \$ 2900.-
Trapiche Reserva - Bodegas Trapiche	\$ 2200.-
Fond de Cave - Bodegas Trapiche	\$ 2100.-
Alma Mora Select Reserve - Finca Las Moras	\$ 1750.-

SAUVIGNON BLANC

Rutini - Rutini Wines	\$ 3250.-
La Flor de Pulenta Estate - H. y E. Pulenta	\$ 2450.-

ASSEMBLAGE BLANCO

Nicasia Blanc de Blancs Blend - Catena Zapata	\$ 2900.-
---	-----------

OTRAS CEPAS

Último Hombre Chenin Blanc - RS2 Wines	\$ 5600.-
DiamAndes Viognier - DiamAndes	\$ 3250.-
Don David Torrontes - El Esteco	\$ 2200.-

VINO DULCE

Terrazas de los Andes Petit Manseng (375 cl.)	\$ 4150.-
Trumpeter Reserva DOUX Dulce - Rutini Wines	\$ 2900.-
Elementos Torrontes Dulce - El Esteco	\$ 1750.-




ESPUMANTE

Baron B Brut Nature	\$ 5750.-
Baron B Extra Brut	\$ 5000.-
Chandon Brut Nature	\$ 3250.-
Chandon Brut Rosé	\$ 2900.-
Chandon Extra Brut	\$ 2900.-
Latitud 33 extra brut	\$ 2100.-
Chandon Aperitif 375 ml.	\$ 1650.-
Sidra 1888 500 ml.	\$ 1150.-
Chandon Extra Brut 187 cl.	\$ 1150.-

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	\$ 31000.-
----------------	------------

CERVEZA

Imperial porrón (500 cc)	\$ 600.-
Imperial Amber lager porrón (500 cc) 	\$ 600.-
Imperial ipa porrón (500 cc)	\$ 600.-
Heineken porrón (330 cc) 	\$ 500.-
Miller porrón (355 cc) 	\$ 500.-

BEBIDAS

Gaseosas	\$ 350.-
Agua Mineral	\$ 350.-
Evian (origen Francia)	\$ 750.-
We by Ser (Citrus - Lemon)	\$ 350.-
Limonada	\$ 450.-
Villa del Sur Levité	\$ 350.-
Jugo Exprimido de Naranja	\$ 450.-



Llevá La Parolaccia a tu casa



TIENDA ONLINE

La Parolaccia

WWW.LAPAROLACCIA.COM