



La Parolaccia

WWW.LAPAROLACCIA.COM ///   LAPAROLACCIA

Servicio de Mesa \$ 250.-

ANTIPASTI

Antipasto La Parolaccia (per due)

(Jamón crudo, bocconcini de mozzarella, gruyere tomates secos, spianata, morrón, alcaucil, oliva ascolana y mortadela con pistacho)

\$ 2110.-

Burratina frita

(Burrata pasada en pan y frito, acompañado con salsa de tomate y albahaca)

\$ 1170.-

Calamaretti alla piastra - sin tacc

(Chipirones a la plancha con aceite de oliva y limón grillado acompañado con tomates cherry y papines)

\$ 1440.-

Rabas e zucchine fritte

(Rabas y zucchini frito)

\$ 1390.-

Melanzane alla parmigiana

(Berenjenas gratinadas con parmesano y pomodoro)

\$ 1170.-

Tartare di salmone - sin tacc

(Salmón rosado cortado en crudo acompañado con guacamole a base de palta, cilantro, tomate fresco, cebolla morada y jugo de lima)

\$ 1390.-

Gamberi alla milanese (Per due)

(Langostinos empanados, envueltos en mozzarella acompañados con salsa pomodoro y mayonesa de verduras)

\$ 1950.-

Burrata con prosciutto

(Burrata con jamón crudo estilo italiano)

\$ 1390.-

Carpaccio di manzo - sin tacc

(Carne finamente cortada, rúcula y parmesano)

\$ 1170.-

Vitello Tonnato

(Clásico Vitel Toné)

\$ 1170.-

INSALATE

La Parolaccia

(Rúcula, bocconcino, tomates cherry, aceitunas negras, palta, huevo, queso azul y vinagreta)

\$ 1320.-

Rúcola, calamaretti e gamberi

(Rúcula, cherry, palta, cebolla, morrón, chipirones y langostinos)

\$ 1550.-

Caesar con pollo

(Salsa caesar, lechuga, parmesano, croutón y pollo)

\$ 1280.-

Emiliana

(Rúcula, jamón crudo, cherry, parmesano, aceitunas negras y verdes sobre croutons de focaccia)

\$ 1390.-

Camembert del campo

(Rúcula, peras, queso camembert gratinado, almendras y vinegreta de mostaza y miel)

\$ 1390.-



VEGAN



VEGGIE

Servicio de Mesa \$ 250.-

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

LA NOSTRA PASTA

● Spaghetti al pesto genovese

(Pesto de albahaca, papas al vapor y pistachos)

\$ 1430.-

● Spaghetti cacio e pepe

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

\$ 1430.-

Spaghetti ai frutti di mare

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

\$ 1670.-

●● Penne Rigate **DE CECCO** all'arrabiata

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

\$ 1430.-

●● Pasta seca italiana - sin tacc

(Pomodoro y albahaca)

\$ 1430.-

Fettuccine alla bolognese

(Salsa a base de tomate y carne de ternera)

\$ 1430.-

● Fusilli al fierrito don corleone

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

\$ 1430.-

Gnocchi souffle La Parolaccia

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

\$ 1430.-

Gnocchi di patate bolognese

(Salsa a base de tomate y carne de ternera)

\$ 1430.-

Linguine nere panna e gamberi

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

\$ 1620.-

● Cuerdas Parolaccia

(Pomodoro fresco y albahaca)

\$ 1430.-

PASTA RIPIENA

Sorrentinos Gran Caruso

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

\$ 1430.-

● Malfatti di spinaci

(Gratinado con crema, pomodoro fresco y parmesano)

\$ 1430.-

● Crepe di spinaci alla romana

(Gratinado con crema, pomodoro fresco, parmesano)

\$ 1430.-

● Ravioli verdi scarparo

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

\$ 1430.-

● Ravioli di gorgonzola e spinaci

(Rellenos de queso gorgonzola y espinacas con salsa cremosa de azafrán)

\$ 1430.-

● Ravioloni di carciofi burro e salvia

(Relleno de alcauciles, mozzarella, manteca, salvia y nuez)

\$ 1430.-

Cappellacci di zucca

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

\$ 1430.-

Lasagna alla bolognese

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

\$ 1430.-

Ravioli neri al salmone

(Rellenos de mousse de salmón rosado, base de crema, verdeo, salmón rosado y pomodoro fresco)

\$ 1560.-

Ravioli neri panna e gamberi

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

\$ 1620.-

Ravioli di brasato piemontese

(Salsa a base de hongos mixtos, pomodoro, perejil y crema)

\$ 1430.-

RISOTTI

Risotto Frutti di Mare - sin tacc \$ 2220.-
(Almejas, mejillones, langostinos, vieiras, chipirones y calamares)

Risotto Zucca e gorgonzola \$ 1590.-
(Puré de calabaza, nueces y queso azul)

CARNI

Tagliata di Manzo - sin tacc
(Acompañado con rúcula, grana y cherry)
\$ 2510.-

Milanese di Vitello alla parmigiana
(Milanesa de ternera con salsa di pomodoro y mozzarella fundida. Acompañado con papines)
\$ 1760.-

Milanese di Vitello con fettuccine al parmigiano
(Milanesa de ternera con guarnicion de fettuccine con salsa de crema y parmesano)
\$ 1760.-

PESCE

Salmone del pacifico piastra
(Acompañado con papines)
\$ 2280.-

Salmone del pacifico scampi e funghi
(Salmon horneado con salsa a base champignones langostinos vino blanco crema y perejil acompañado con pure de Boniato)
\$ 2280.-

POLLI

Palliard di pollo con spinaci souté \$ 1390.-
(Acompañado con espinacas salteadas)

Tagliata di pollo alla fiorentina \$ 1550.-
(Acompañado con papines)

Tagliata di pollo alla crema di limone \$ 1550.-
(Acompañado con papines)



TIENDA ONLINE *La Parolaccia*

WWW.LAPAROLACCIA.COM

DOLCI

Flan de claras

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

\$ 650.-

Seduzione di cioccolato

(Volcán de chocolate con helado de vainilla)

\$ 650.-

Panna cotta alla maracuyá (in tacc)

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

\$ 650.-

Tatén di mela con gelato

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

\$ 650.-

Tiramisú al mascarpone

(Clásico tiramisú con Mascarpone)

\$ 650.-

Mousse di cioccolato

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

\$ 650.-

Piccola torta di limone

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

\$ 650.-

Volcán de dulce de leche

(con helado de vainilla y crocante de nuez)

\$ 650.-

Gelato



\$ 650.-

CAFFETTERIA



Caffè espresso o Té

Con Petit Four Artesanal

\$ 250.-

Caffè espresso en jarrito

Con Petit Four Artesanal

\$ 270.-

Caffè descafeinado

Con Petit Four Artesanal

\$ 250.-

VINI

MALBEC

Yacochuya - Yacochuya			\$ 9630.-
Angélica Zapata - Catena Zapata			\$ 8290.-
Terrazas de los Andes Grand - Terrazas de los Andes			\$ 6110.-
Lindaflor - Montevejo			\$ 5990.-
Concreto - Zuccardi			\$ 5410.-
Rutini - Bod. Rutini Wine			\$ 4330.-
Polígonos del Valle de Uco - Zuccardi			\$ 3940.-
Zaha - Teho			\$ 3560.-
Terrazas Apelación de Origen			\$ 3420.-
Zuccardi Q - Zuccardi			\$ 3270.-
Trapiche Medalla - Bod. Trapiche			\$ 3110.-
Petite Fleur - Montevejo			\$ 2410.-
La Celia elite - La Celia			\$ 2220.-
Manos Negras Stone Soil - Manos Negras			\$ 2220.-
Trumpeter reserva - Bod. La Rural			\$ 2110.-
Nicasia vineyard blend - C. Zapata			\$ 2110.-
Zuccardi Serie A - Bod. Zuccardi			\$ 2110.-
Terrazas de los Andes Reserva - B. Ter. de los Andes			\$ 2110.-
Encuentro - Rutini Wines			\$ 2110.-
La posta pizzella - Bod. La Posta by Laura Catena			\$ 1980.-
Fond de Cave Reserva - Bod. Trapiche		\$ 680.-	\$ 1980.-
Saint Felicien - Catena Zapata			\$ 1830.-
Don David Reserva - Bod. El Esteco			\$ 1830.-
Trumpeter - Bod. La Rural		\$ 570.-	\$ 1620.-
La Flor de Pulenta Estate - Bod. H. y E. Pulenta			\$ 1620.-
Alamos Selección de Viñedos - Bod. C. Zapata			\$ 1490.-
Alambrado - Bod. Familia Zuccardi			\$ 1280.-
Alma Mora Select Reserve - Bod. Finca las Moras			\$ 1170.-
Fond de Cave (500cc) - Bod. Trapiche			\$ 1170.-

CABERNET SAUVIGNON

Terrazas de los Andes Grand - Terrazas de los Andes			\$ 6110.-
Angélica Zapata - Catena Zapata			\$ 5580.-
De Sangre - Luigi Bosca			\$ 4510.-
La Mascota - Mascota Vineyards			\$ 2830.-
Trumpeter - Rutini Wines		\$ 570.-	\$ 1620.-

OTRAS CEPAS

Fincas Notables Cab. Franc - El Esteco			\$ 3610.-
Último Hombre Cab. Franc - RS2 Wines			\$ 3550.-
Mariflor Pinot Noir - Rolland			\$ 3270.-
Zuccardi Q Cabernet Franc - Zuccardi			\$ 3270.-
Demencial Pinot Noir - Finca las Moras			\$ 2510.-
Trumpeter Reserva Rosé - Rutini Wines			\$ 2110.-
La Celia Pioneer Cabernet Franc - La Celia			\$ 1780.-

ASSAMBLAGE TINTO

Último Hombre Blend - RS2 Wines			\$ 3410.-
DV Catena (Malbec-Cabernet) - Catena Zapata			\$ 2810.-
Clos de los Siete - Clos de los Siete			\$ 2490.-

CHARDONNAY

Angélica Zapata - Catena Zapata	\$ 4760.-
Costa y Pampa - Costa y Pampa	\$ 2710.-
Terrazas Reserva - Terrazas de los Andes	\$ 2110.-
Fond de Cave Reserva - Bodegas Trapiche	 \$ 680.- \$ 1980.-
Trapiche Reserva - Bodegas Trapiche	\$ 1490.-
Fond de Cave - Bodegas Trapiche	\$ 1410.-
Alma Mora Select Reserve - Finca Las Moras	\$ 1170.-

SAUVIGNON BLANC

Rutini - Rutini Wines	\$ 2220.-
La Flor de Pulenta Estate - H. y E. Pulenta	\$ 1620.-

ASSEMBLAGE BLANCO

Nicasia Blanc de Blancs Blend - Catena Zapata	\$ 1980.-
---	-----------

OTRAS CEPAS

Último Hombre Chenin Blanc - RS2 Wines	\$ 3550.-
DiamAndes Viognier - DiamAndes	\$ 2210.-
Don David Torrontes - El Esteco	\$ 1490.-

VINO DULCE

Terrazas de los Andes Petit Manseng (375 cl.)	\$ 2810.-
Trumpeter Reserva DOUX Dulce - Rutini Wines	\$ 1980.-
Elementos Torrontes Dulce - El Esteco	\$ 1170.-

ESPUMANTE

Baron B Brut Nature	\$ 3920.-
Baron B Extra Brut	\$ 3410.-
Chandon Brut Nature	\$ 2220.-
Chandon Brut Rosé	\$ 1990.-
Chandon Extra Brut	\$ 1990.-
Latitud 33 extra brut	\$ 1410.-
Chandon Aperitif 375 ml.	\$ 1110.-
Sidra 1888 500 ml.	\$ 780.-
Chandon Extra Brut 187 cl.	\$ 750.-

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot	\$ 21110.-
----------------	------------

CERVEZA

Imperial porrón (500 cc)	\$ 480.-
Imperial Amber lager porrón (500 cc) 	\$ 480.-
Imperial ipa porrón (500 cc)	\$ 480.-
Heineken porrón (330 cc) 	\$ 390.-
Miller porrón (355 cc) 	\$ 390.-

BEBIDAS

Gaseosas	\$ 250.-
Agua Mineral	\$ 250.-
Evian (origen Francia)	\$ 550.-
We by Ser (Citrus - Lemon)	\$ 250.-
Limonada	\$ 250.-
Villa del Sur Levité	\$ 250.-
Jugo Exprimido de Naranja	\$ 340.-



Llevá La Parolaccia a tu casa



TIENDA ONLINE

La Parolaccia

WWW.LAPAROLACCIA.COM