

# PAROLE

COASTAL ITALIAN CUISINE

## ANTIPASTI

### MEJILLONES AL VINO BLANCO

Limón siciliano · tomate · pimienta morrón  
rojo y verde.

### TARTAR DE SALMÓN NÓRDICO

Salmón nórdico aliñado con ralladura  
de limón siciliano · pimienta fresca  
hinojo tierno al limón

### BURRATA A LOS CUATRO TOMATES

Tomate cherry fresco · tomate heirloom  
deshidratado y asado · compota de tomate  
cherry · albahaca

### ALBÓNDIGÓN DE WAGYU

Salsa napolitana · queso ricotta

### TARTAR DE FILETE DE RES

Cebollín · alioli de trufa · aceite de trufa · mostaza  
a la antigua · pan hogaza artesanal

### CARPACCIO DE RES

Corazón de alcachofa · queso Grana Padano  
rallado en la mesa · alioli de anchoas y pesto  
120 g

### CARPACCIO DE LUBINA

Hinojo · salsa cítrica con aceite de oliva  
y mostaza Dijon

## INSALATE

### CAPRESE

Queso mozzarella italiano · mix de tomates  
cherry · albahaca fresca · pesto · aceite  
de oliva · glazé balsámico

### PERA Y GORGONZOLA

Mezcla de radicchio · espinaca baby  
lechuga frissé · pera · queso gorgonzola  
nuez caramelizada · emulsión de durazno  
rostizado · crotones

### PAROLE

Espinacas · hierbas aromáticas · aceitunas  
pimientos · queso de cabra · reducción  
de balsámico

### CAESAR

Boquerones · queso Grana Padano  
crouton de pumpnickel · alcaparra  
limón eureka

Cada platillo es preparado en casa bajo los más altos estándares de higiene. Los pesos mostrados pueden variar según el tipo de preparación o método de cocción. El consumo de platillos que contienen ingredientes crudos es bajo su propio riesgo. Nuestros precios incluyen impuestos y están expresados en dólares estadounidenses.

## PASTE ARTIGIANALI

### LASAÑA ESTILO NAPOLITANA

Hecha en casa · ragù de carne · salsa pomodoro  
queso mozzarella y Grana Padano

### LASAÑA VEGETARIANA

Rogú de champiñones y espinacas  
crema de queso gruyere y parmesano  
compota de tomate · queso  
parmesano gratinado

### RISOTTO DE MARISCOS

Camarón · salmón · calamar · mejillón atún ·  
queso Grana Padano  
400 g

### RISOTTO DE HONGOS TRUFADO

Hongos (porcini · morilla · shimeji · enoki)  
queso parmigiano · aceite de trufa

### PASTA ORZO CON CAMARÓN

Bisque de camarón con salsa de tomate  
y vino blanco

### SPICY VODKA RIGATONI

Salsa pomodoro picante · vodka · crema  
albahaca

### PASTITSIO DESCONSTRUIDO

Pasta paccheri · ragú de costilla lentamente  
horneada · vinagre balsámico · crema de queso  
gruyere y parmesano · trufa fresca.

### RAVIOLES DE CAMARÓN Y MOZZARELLA

Con albahaca y mozzarella · salsa arrabiata  
ralladura de limón siciliano  
4 pzas · 220 g

### FETTUCCINE CARBONARA CON TRUFA

Fettuccine de azafrán · pancetta · queso Grana  
Padano · aceite de trufa negra · pimienta negra

### LINGUINI DE LANGOSTA

Pasta linguini con langosta fresca.

### TAGLIATELLE CON TRUFA

## PRINCIPALE

### SALMÓN

Puré de coliflor · mantequilla avellanada  
alcaparras · cancha  
270 g

### PULPO A LAS BRASAS

Puré de chícharos · pimienta morrón  
tomate · aceite de oliva  
300 g

### PESCA DEL DÍA

A la parrilla · acompañados de papas  
cambray y alcaparras  
800 g - 1 kg

### PESCADO A LA SAL

Aderezo cítrico exclusivo del chef  
aioli de limón · alcaparras.

### FILETE DE RES (USDA PRIME)

A las brasas · vegetales baby orgánicos  
280 g

### RIB EYE (USDA PRIME)

Al grill · romero fresco.  
400 g

### NEW YORK (USDA PRIME)

EVOO · pimienta negra · cebollín  
papas crujientes · sal ahumada.  
400 g

### BISTECA A LA FLORENTINA

Porter flameado · cortado en la mesa.  
900 g

Cada platillo es preparado en casa bajo los más altos estándares de higiene. Los pesos mostrados pueden variar según el tipo de preparación o método de cocción. El consumo de platillos que contienen ingredientes crudos es bajo su propio riesgo. Nuestros precios incluyen impuestos y están expresados en dólares estadounidenses.

## GUARNIZIONI

VERDURAS A LA LEÑA

ESPÁRRAGOS AL GRILL

PAPAS CAMBRAY ROSTIZADAS

## DOLCI

### TIRAMISÚ DE MASCARPONE

Tradicional, servido en mesa.

### PASTEL DE ALMENDRAS

Caramelo salado · almendras tostadas · crema inglesa con infusión de naranja y Amaretto

### PANNA COTTA

Postre de vainilla natural · frutos rojos · gel de frambuesa · tierra de cacao

### COULANT DE CHOCOLATE

Volcán de chocolate · servido en mesa.

## CAFFÈ E TÈ

### CAFÈ

Americano · 240 ml

Cappuccino · 240 ml

Espresso · 50 ml

Espresso Cortado · 40 ml

Espresso Doble · 60 ml

### TÈ RONNEFELDT (BÁSICO)

Apricot & Almendra · Almond Dreams

Manzanilla · Menta · Morgentau · Dung Ti

### TÈ RONNEFELDT (ESPECIALES)

Green Dragon · Tie Guan Yin · Pau Mu Tan  
& Melon · Fancy Sencha · Sencha · Pure Fruit

### CARAJILLOS

#### CLÁSICO

Granos de café con chocolate · Licor 43 · fresa  
120 ml

#### MAZAPÁN

120 ml · Café · Licor 43 · Frangelico · Vodka ·  
Sirope de tres leches

**SPECULAAS** 120 ml · Café · Licor 43 · Vodka ·  
Sirope de Speculaas

#### DE OLLA 120 ml

Cold brew de olla · Licor 43 · Vodka · Sirope  
de piloncillo

#### DE ROSAS 120 ml

Café · Vodka · Sirope de rosas y canela

#### IRISH

120 ml · Café · Kahlua · Licor 43 · Whiskey  
Jameson · Crema

Cada platillo es preparado en casa bajo los más altos estándares de higiene. Los pesos mostrados pueden variar según el tipo de preparación o método de cocción. El consumo de platillos que contienen ingredientes crudos es bajo su propio riesgo. Nuestros precios incluyen impuestos y están expresados en dólares estadounidenses.