



## PAROLE RISTORANTE

Ofrece una cocina impregnada de historia y tradiciones, destacando la calidad y la frescura de los ingredientes como la estrella de este concepto. Todos los platillos están elaborados en casa y cocinados al momento con productos naturales, presentados con un toque creativo que desafía y sorprende.

## ENTRADAS

### ANTIPASTO MIXTO

Quesos gorgonzola, pecorino romano y Grana Padano · carnes frías italianas (salume) · verduras al grill · aceitunas 230 g

### CARPACCIO DE FILETE DE RES

Finas láminas de filete de res · queso Grana Padano arúgula · trufa fresca · aceite de trufa 100 g

### CARPACCIO DE RÓBALO

Mix de tomates cherry · alcaparras limón Siciliano · vinagreta de cítricos aceite de oliva · arúgula 100 g

### TARTAR DE PESCA DEL DÍA

Tártara de pesca del día · limón Siciliano alcaparras · aguacate · aceite de oliva · arúgula 150g

### BERENJENA A LA NAPOLITANA

Gratinada con salsa napolitana · queso parmigiano reggiano y mozzarella · pesto

### TARTAR DE FILETE DE RES

Cebollín · alioli de trufa · aceite de trufa · mostaza a la antigua · pan hogaza artesanal 220 g

### TARTAR DE SALMÓN ORA KING

Salmón Ora King Tyee aliñado con ralladura de limón Siciliano · pimienta fresca e hinojo tierno al limón 220 g

### VIEIRA EN PURÉ DE COLIFLOR

Al sartén · mantequilla · tomillo · puré de coliflor morada y blanca galette de queso Grana Padano 180 g

### ALCACHOFA PROVENZAL

Alcachofa rostizada · queso parmigiano albahaca · perejil · vinagreta de cítricos alioli parmigiano

### MEJILLONES AL VINO BLANCO

Limón Siciliano · tomate · pimienta morrón rojo y verde

### ALBONDIGÓN DE WAGYU

Salsa napolitana al vino tinto · queso ricotta 250 g

### SOPA DE TOMATE ROSTIZADO

Albahaca queso de cabra

### BURRATA A LOS CUATRO TOMATES

Tomate cherry fresco · tomate heirloom deshidratado y asado · compota de tomate cherry albahaca 1 pieza (160 g)

## ENSALADAS

### ENSALADA CAPRESE

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

### ENSALADA PAROLE

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

### ENSALADA DE PERA Y GORGONZOLA

Mezcla de radicchio · espinaca baby · lechuga frissè pera · queso gorgonzola · nuez caramelizada emulsión de durazno rostizado · crutones



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

# PASTAS

Nuestras pastas son frescas, elaboradas en casa en forma artesanal y cocinadas al momento con productos naturales.

## CACIO E PEPE CON LANGOSTA BOGAVANTE

Fettuccine de azafrán · langosta bogavante  
quesos pecorino y Grana Padano · aceite  
de trufa blanca · pimienta negra 150 g

## LINGÜINI CON CALAMARES A LA PUTTANESCA

Lingüini verde de albahaca · calamares  
peperoncino · tomate cherry · alcaparras  
aceitunas · anchoas 250 g

## CAPELLINI ARRABIATA CON CAMARÓN TIGRE

Pasta cabello de ángel de guindilla · tomate  
peperoncino · albahaca · camarón tigre  
U4 · 2 pzas

## FETUCCINE CARBONARA CON TRUFA

Fettuccine de azafrán · pancetta · queso Grana  
Padano · aceite de trufa negra  
pimienta negra 7pz

## RAVIOLES DE CAMARÓN Y MOZZARELLA

Con albahaca y mozzarella · salsa arrabiata  
ralladura de limón Siciliano

## TAGLIATELLE DE BETABEL CON BURRATA FRESCA

Queso burrata · pesto de perejil cortado  
a mano · pistache tostado

## RAVIOLES DE ALASKAN KING CRAB A LA MANTEQUILLA

Relleno de queso ricotta con cangrejo salsa de mantequilla  
con Prosecco limón Siciliano 7 pzas

## AGNOLOTTI DE CAMOTE DULCE

Agnolotti relleno de camote rostizado · queso  
parmigiano · salvia · almendras

## LASAÑA DE VEGETALES

Hecha en casa · ragù de vegetales · salsa pomodoro  
queso mozzarella y pecorino

## LASAÑA ESTILO NAPOLITANA

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

## GNOCCHI GORGONZOLA

Gnocchi de papa · salsa cremosa de queso  
gorgonzola · aceite de trufa · parmigiano

## TAGLIATELLE CON ATÚN ALETA AZUL

Tagliatelle estilo napolitano · atún · tomate  
cherry · perejil · limón · peperoncino 200 g

## PAPPARDELLE CON WAGYU

Ragù estilo Módena · cocinado por 12 hrs · carne  
Wagyu y USDA prime · aceite de trufa fresca  
queso Grana Padano 200 g

## SPICY VODKA RIGATONI

Salsa pomodoro · crema · ajo · tomate cherry  
albahaca · peperoncino · flambeado con Vodka

# RISOTTOS

## RISOTTO DE HONGOS TRUFADO

Hongos: porcini · morilla · shimeji y enoki  
Grana Padano · aceite de trufa

## RISOTTO DE BOGAVANTE CON ESPÁRRAGOS

Langosta bogavante · espárragos · queso  
parmigiano · aceite de trufa blanca

## RISOTTO DE MARISCOS

Camarón tigre U4 · salmón · calamar  
mejillón · atún · queso Grana Padano

## RISOTTO VEGANO

Espárragos · berenjena · aceite de trufa  
acremado con queso de almendras de la casa



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

# TASTE OF THE ITALIAN COAST

## CAMARONES TIGRE GIGANTES

Camarón tigre U4 a las brasas · aceite de oliva  
arúgula · 3 piezas

## FILETE DE PESCADO AL GRILL EN SALSA CAZADORA

Pesca del día · vegetales baby orgánicos ·  
aceitunas kalamata y verdes 300 g

## PULPO SECADO AL SOL

A las brasas · puré de chícharos  
pimiento morrón · tomate · aceite de oliva 300 g

## SALMÓN GLASEADO DE LAVANDA

Salmón Ora King glaseado con miel de lavanda  
pesto de albahaca 300 g

## CORVINA

Filete a la parrilla, acompañados de papas  
cambray y alcaparras - 270g -

## BRANZINO

A la parrilla, acompañados de papas  
cambray y alcaparras - entre 800g y 1k -

## CAMARÓN DE SENEGAL U1

A la parrilla, acompañados de papas  
cambray y alcaparras 300g

## PESCADO DORADA DEL MEDITERRÁNEO

A la parrilla, acompañados de papas cambray  
y alcaparras - entre 800g y 1k -

## LANGOSTA ROJA DEL MEDITERRÁNEO

A las brasas, acompañados de papas cambray  
y alcaparras 700g

# CARNES DE CAMPO

## RACK DE CORDERO EN SALSA CAZADORA

Al grill · salteado de verduras  
baby orgánicas · vino tinto aceitunas  
450 g

## OSSOBUCO DE CORDERO

Ossobuco braseado con vino tinto  
polenta con queso parmigiano,  
mozzarella y mascarpone  
aceite de trufa 300 g

## FILETE DE RES

USDA Prime a las brasas · vegetales baby orgánicos  
aceite de trufa · bañado con jugo de carne  
270 g

## PORTERHOUSE

USDA Prime · a las brasas · estilo Firenze  
900 g - Para compartir -

## RIB EYE

USDA Prime · al grill  
romero fresco 400 g

## POLLITO DE LECHE A LA MANTEQUILLA Y ROMERO

Al horno · papas al romero y limón  
500 g

## NEW YORK

USDA Prime · romero  
sal de mar · ajo 400 g

# SIDES

VERDURAS A LA LEÑA

PAPAS CAMBRAY ROSTIZADAS

ESPÁRRAGOS AL GRILL



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Los gramajes pueden variar de acuerdo con el tipo de preparación o cocción. Las preparaciones que no tienen ninguna cocción, el consumo es bajo su responsabilidad. Nuestros Precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Las propinas no son obligatorias.

Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).