

DA SGRANOCCHIARE

Pizza-Pane all'aglio e mozzarella 8 €

Pan de pizza con ajo y mozzarella
Pizza garlic bread and mozzarella

Pizza-Pane all'aglio e Pomodoro 7,8 €

Pan de pizza con ajo y tomate
Pizza garlic bread and tomatoes

Bruschetta tradizionale al pomodoro e basilico 6,5 €

Pan tostado, tomate fresco, albahaca, ajo y aceite de oliva
Bruschetta with tomato, basil, garlic and olive oil

Bruschetta con Acciughe, patè di olive e pomodoro secchi 8,5 €

Pan tostado, patè de aceitunas, tomate seco, anchoas, ajo y aceite de oliva
Bruschetta olive pate, sun-dried tomato, anchovies, garlic and olive oil

Bruschetta di zucchini ai ferri e Ricotta di Bufala 8 €

Pan tostado, calabacines a la parrilla y Ricotta de Búfala Campana D.O.
Bruschetta with grilled courgettes, Búfala Ricotta di Campana D.O.

ANTIPASTO

Burrata Campana 16 €

Burrata de búfala de Campana D.O. con tomate cherri confitado / Búfala Burrata D.O. Campana with confit cherry tomatoes

Vitello tonnato 15 €

Finas lonchas de ternera blanca cocinada a baja temperatura con salsa de atún y alcaparras / Thin slices of white veal cooked at low temperature with tuna sauce and capers

Carpaccio di manzo 17 €

Finas lonchas de solomillo de ternera con rúcula y Parmesano con aliño de citronette / Thin slices of beef tenderloin with arugula and Parmesan seasoned with classic citronette dressing

Prosciutto di Parma e melone (temporada) 13 €

Melón de temporada con Prosciutto di Parma D.O. / Seasonal Melon with Prosciutto di Parma D.O. (only in season)

Provolone della Valpadana D.O. con pestodi pomodori secchi 13 €

Provolone a la plancha servido con pan de pizza, orégano y pesto de tomate secos / Provolone served with grilled pizza bread, oregano and pesto of dried tomatoes

Antipasto di affettati D.O. Italiani 24 €

Surtido de embutido: Prosciutto di Parma, Porchetta, Bresaola, salame Felino, mortadela con pistachos, servido con cebolla y tomates secos / Selection of charcuterie cold cuts: Parma ham, Porchetta, Bresaola, Salami Felino, Mortadella with pistachios, served with borettane onions and sun dried tomatoes

INSALATE

Insalata Caprese 13 €

Mozzarella de búfala Campana D.O. con tomate, rúcula y vinagre balsámico de Módena / Bufala Mozzarella D.O. with tomatoes, rocket leaves and Modena balsamic vinegar

Insalata Quattro Stagioni 14 €

Ensalada mixta con salsa francesa, maíz, huevo, atún y jamón cocido / Mixed Salad with french sauce, sweet corn, egg, tuna & ham

Insalata Cesar 14 €

Lechuga romana, pechuga de pollo, bacon crujiente, crutones, escamas de queso Parmesano y salsa César Romaine lettuce, chicken breast, crispy bacon, garlic croutons, Parmigiano cheese shavings and Caesar dressing

Insalate Parolaccia 13 €

Brotos tiernos de lechuga, nueces, picatostes, queso de cabra, vinagreta de miel, tomate cherri y aguacate / Tender shoots of varied lettuce, nuts, croutons, goat cheese, honey vinaigrette, cherry tomato and avocado

Insalate Nizzarda 14 €

Atún, brotes tiernos de lechuga, anchoas, atún, judía verde, pepinos, patatas, huevo duro, cebolla roja, tomate y vinagreta francesa / Tender salad leaves, tuna, green beans, potatoes, anchovies, cucumber, hard boiled egg, red onion, tomatoes & french vinaigrette

PASTAS

Spaghetti all'Amatriciana 13 €

Spaghetti, Guanchale (Panceta curada), cebolla, aceite de oliva y salsa de tomate casera
Spaghetti with Guanchale (Italian Pancetta), onions, olive oil and tomato sauce

Spaghetti ai Frutti di Mare al Cartoccio 19 €

Spaghetti con mejillones, almejas, calamares, langostinos, cigalas y tomate cherri / Spaghetti with seafood; mussels, clams, squid, prawns, Norwegian lobster and Cherry tomatoes

Linguine artigianali al Pesto Genovese 13 €

Linguine caseros, aceite de oliva, albahaca, piñones, parmesano, ajo, patata y judías / Homemade Linguine with pesto, olive oil, basil, pine nuts, Parmesan and garlic

ALLA GRIGLIA

Tagliata di manzo alla Toscana 24 €

Entrecot a la parrilla trinchado acompañado con rúcula, parmesano y tomate cherri
Sliced grilled Entrecote, seasoned & garnished with Parmesan, arugula and cherry tomatoes

PIZZAS

ARTESANALES AL HORNO DE LEÑA - ARTISANAL WOOD-FIRED OVEN



Margherita 10 €

Tomate, Mozzarella, orégano / Tomato, Mozzarella cheese, oregano

Prosciutto e Funghi 11 €

Tomate, Mozzarella, jamón cocido, champiñones y orégano / Tomato, Mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms and oregano

Tonno e Cipolla 12 €

Tomate, Mozzarella, atún, cebolla y orégano / Tomato, Mozzarella cheese, tuna, onions and oregano

Quattro Formaggi 12 €

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Parmigiano, orégano / Tomato and assorted cheeses (Mozzarella, Gorgonzola, Gouda, Parmesan) and oregano

Quattro Stagioni 12 €

Tomate, Mozzarella, jamón cocido, alcachofas, aceitunas negras, champiñones, orégano / Tomato, Mozzarella cheese, cooked ham, artichokes, mushrooms, black olives and oregano

Diavola 12 €

Tomate, Mozzarella, salami picante, orégano / Tomato, Mozzarella cheese, Italian spicy sausage, oregano

Carbonara 12 €

Mozzarella, panceta ahumada, huevo y parmesano / Mozzarella cheese, smoked bacon, eggs and parmesan cheese

Hawaii 13 €

Tomate, Mozzarella, piña fresca, prosciutto cotto y orégano / Tomato, Mozzarella cheese, fresh sliced pineapple, cooked ham and oregano

Vegetariana 13 €

Tomate, Mozzarella, berenjena, calabacín, pimiento rojo, cebolla y champiñones / Tomato, Mozzarella, aubergine, courgette, red pepper, onions and mushrooms

Parolaccia 16 €

Tomate, Mozzarella, Ricotta de Bufala, rúcula, tomate cherry, jamón de Parma y escamas de Parmesano / Tomato, Mozzarella, Bufala Ricotta, rocket, cherry tomatoes, Parma ham and Parmesan shavings

Porchetta 15 €

Tomate, Mozzarella, Porchetta (panceta de cerdo asada) calabacines a la parrilla y orégano / Tomato, Mozzarella, Porchetta (slow roasted pork belly) grilled courgettes and oregano

Burrata 16 €

Tomate, Mozzarella, rúcula, tomate cherri y Burrata
Tomato, Mozzarella, arugula, cherry and Burrata

Gamberetti Pil-Pil 16 €

Tomate, Mozzarella, langostinos, ajo, guindilla, aceite de pimentón y perejil
Tomato, Mozzarella cheese, prawns, garlic, chilli, paprika, olive oil and parsley

Frutti di mare 17 €

Tomate, mejillones, almejas, calamar, langostinos y perejil
Tomato, mussels, clams, squid, prawns and parsley

Nduja Calabrese 15 €

Tomate, Mozzarella, queso ahumado, Nduja, tomate cherry, aceitunas y albahaca
Tomato, Mozzarella, smoked cheese, Nduja, cherry, olives and basil

Salmón 15 €

Tomate, Mozzarella, salmón, cebolla, Gorgonzola y aceitunas negras.
Tomato, Mozzarella, salmon, onion, Gorgonzola and black olives.

Calzone Classico 13 €

Tomate, Mozzarella, jamón cocido, champiñones y orégano
Tomato, Mozzarella cheese, cooked ham, mushrooms and oregano

PASTA TRADIZIONALE

Fusilli Napolitana 12 €

Salsa de tomate, y albahaca
Tomato sauce and basil

Rigatoni Quattro Formaggi 13 €

Salsa de quesos / Cheese sauce

Tagliatelle alla Bolognese 13 €

Salsa de tomate, con carne molida
Tomato sauce with ground beef

Spaghetti alla Carbonara 13 €

Panceta, huevo y Parmigiano sin nata.
Con nata + 0.50 €
Bacon, egg and Parmesan cheese.
Optional cream +0.50 €

PASTA GRATINATE

Lasagna Emiliana

tradizionale 14 €

Lasagna tradicional Emiliana
Traditional Emilian lasagna

Cannelloni di spinachi e ricotta 13 €

Canelones de pasta rellenos de espinaca fresca, ricota y parmesano
Cannelloni with ricotta -parmesan cheese and spinach

Pasticcio di Maccheroni 13 €

Macarrones gratinados con salsa bolognesa, berenjenas, huevo duro y Parmesano /Macaroni gratin with bolognese sauce, aubergines, hard-boiled egg and Parmesan cheese

Tagliatelle artigianali Mari e Monti 15 €

Tagliatelle caseros, boletus, langostinos, tomate cherri, ajo y perejil / Mari e Monti Homemade Tagliatelle; with boletus, prawns, cherry tomatoes, garlic and parsley

Spaghetti alla Puttanesca 15 €

Anchoas, ajo, salsa de tomate, guindilla, alcaparras y aceitunas negras / Anchovies, garlic, tomato sauce, chilli, capers and black olives shavings

Fusilli artigianali con Salmone 16 €

Fusilli caseros, aceite de oliva, salmón fresco, rúcula, tomate cherri y nata / Homemade Fusilli with fresh salmon, olive oil, arugula, cherry tomato and cream

Cacio e Pepe 18 €

Tonnarelli Cacio e Pepe servido en queso Pecorino/ Tonnarelli Cacio e Pepe served with Pecorino cheese

Filetto ai ferri 28 €

Solomillo a la parrilla / Grilled fillet steak

Petto di pollo ai ferri 18 €

Pechuga de pollo de corral marinada con romero a la parrilla
Rosemary marinated chicken breast cooked on the grill

*Consultar por alérgenos si tiene alguna duda.

DOLCI

Panna Cotta 6€

Fresa, frutos del bosque, toffee, chocolate, Nutella
Strawberry, wild berries, toffee, chocolate, Nutella

Sgroppino 5€

Sorbete de limón con vodka y leche
Lemon sorbet with vodka and milk

Tiramisú 6€

Copa Mascarpone 7€

Chocolate, Amaretti, Baileys, crema Mascarpone
Chocolate, Amaretto, Baileys, Mascarpone cream

Gelati 6€

Helado - sabores a consultar
Gelato - Ask for flavors

Brownie 6€

BEBIDAS

DRINKS

Agua sin gas / Still water	2,5 €
Agua con gas / Sparkling water San Pellegrino	3 €
Refrescos / Soft drinks	2,5 €
Nestea, Aquarius, Caser	3€
Zumos / Juices	2 €
Naranja/Oranje, Piña/Pineapple, Melocotón/ Peach, Manzana/ Apple	
Tinto de Verano	3 €
Soda, Ginger Ale, Tónica, Bitter	2,5 €
Copa de Vino	4 €
Copa de Sangría	5 €
Jarra de Sangría	14 €

CERVEZA / BEER

Caña / Glass of beer. Heineken -2º	3 €
Caña doble / Pint. Heineken -2º	5 €
Cerveza 0,0 33cl.	3 €
Cervezas en botella 33cl. Cruzcampo, Radler Cruzcampo	3 €
Cervezas en botella 33cl.	3,5 €
Heineken, Alcazar, Budweiser, Sol Moretti, Peroni Red Label, Peroni Nastro Azzurro	

SIDRA / CIDER

Ladrón de Manzanas	4 €
--------------------	-----

TÉ & CAFÉ / TEA & COFFEE

Infusiones - Infusions / Tés - Teas	2,5 €
Manzanilla / Chamomile, Menta Poleo / Peppermint, Frutos del bosque/ Mixed Berries, Té negro / Black Tea, Nilgiri Hills., Té Indio / Indian Tea, Masala Chai, Té verde con hierbabuena / Green tea with mint, Roiboos albahaca/ Roiboos with basil, Early Grey, English breakfast, Té rojo kiwi-fresa / Red Tea. Pu-erh Tea	
Café espresso	1,80 €

Café con leche / White Coffee	2,5 €
Cappuccino	3 €
Café Bombón	3 €
Carajillo	3,5 €
Café Irlandés	6 €

COPAS

Gin	7 €
Beefeater / Seagram's / Bombay / Tanqueray / Larios	
Gin Premium	10 €
Bombasa / Tanqueray 10 / Hendriks / Gin Mare	
Ron	7 €
Bacardi / Casique / Brugal / Barcelo / Legendario	
Ron Premium	9 €
Barcelo Imperial / Zacapa / Hvana 7 / Casique 500	
Vodka	7 €
Absolut / Smirnoff	
Vodka Premium	11 €
Grey Goose / Belvedere	

Whisky	7 €
Red Label / JB / Ballantines / Jameson / Jack Daniels	
Whisky Premium	12 €
Macallan 12 / Black Label / Chivas / Cardhu	
Brandy	6 € / 8 € / 10 € / 13 €
Carlos I/II / Magno / 1866 / Soberano / Luis Felipe / Torres 5	
Licores	5 € / 6 € / 8 € / 10 €
Disaronno / Drambuie / Cointreau / Tía María / Bayles	
Malibu / Fernet Branca / Pernod / Sambuca / Grappa	
Cognac	8 € / 10 €
Hennessey / Courvoisier	

*Consultar por otras bebidas

IVA incluido - VAT Included



— Carte postale

Union postale universelle

correspondenzkarte — Поштиничка

kyjna — Korespondenční listok

na postale - Postcard - Briefkort

МО — Допишная карта

— Tarjeta postal



LA PAROLACCIA

TRATTORIA

DAL 1989

Olea Europaea

PIAZZA
S. LUCA