

20

PARLA



21

PIZZA E CAFFÈ

TRADIZIONALE

Restaurante
Golf Club
Río Cuarto




marrero
catering

FISHY
RESTO DE MAR



Instagram: @parlarestaurante

PARLA CEL: 3585 480005

WIFI: PIZZACAFE CLIENTES

Clave: pizzacaffe

PARLA OESTE CEL: 3585 727282

WIFI: CLIENTES FISHY

Clave: Clientes2023

Desayunos y Merienda

RÁPIDO.....	\$3300
Jarrito con una medialuna	
CLÁSICO CON MEDIALUNAS	\$4300
Café con leche o té con dos medialunas	
CLÁSICO CON TOSTADAS	\$5900
Café con leche o té, dos tostadas, 2 dips	
LIGHT	\$5900
Café con leche o té, 2 tostadas de pan integral, 2 dips	
AMERICANO	\$7100
Café con leche o té, 2 tostadas, huevo revuelto con jamón y queso	
KETO	\$6600
Café con leche o té, pan nube, feta de jamón y queso, dip de queso crema	
PROTEICO.....	\$6500
Bowl de yogurt, cereales y frutas	
PARLA	\$9000
Café con leche o té y tostón de palta, huevo y cherry	
INFANTIL.....	\$5300
Chocolatada con dos tostaditos con jamón y queso o cookie	

Harinas alternativas

RÁPIDO	\$5100
Jarrito con mix de galletas (3 unidades)	
CLÁSICO	\$6100
Café con leche o té con 2 tostadas de trigo sarraceno, harina de arroz y fécula de mandioca, 2 dips	
Demora de 20 minutos	
INFANTIL.....	\$5300
Chocolatada con cookie	

Tortas y tartas

BROWNIE DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS	\$5200
LEMONIES CON FRUTOS ROJOS	\$5200
BLONDIE DE CHOCOLATE BLANCO CON NUECES.....	\$5200
TARTA CRUMBLE	\$5200
TORTA ESPECIAL	\$6400
ALFAJOR DE LA SEMANA	\$3200
ALFAJORCITOS DE MAICENA (3)	\$2900

CAFETERÍA DE 8:00 A 12.30
Y DE 17:00 A 20.30

Cafetería

CAFÉ/CORTADO/LÁGRIMA.....	\$2500
CAFÉ JARRITO CORTADO/LÁGRIMA	\$2800
CAFÉ DOBLE CORTADO/LÁGRIMA	\$3000
TÉ O MATE COCIDO CON LECHE.....	\$3000
TÉ O MATE COCIDO	\$2800
TÉ CURATE ALMA.....	\$3500
CHOCOLATADA.....	\$3000
VASO DE LECHE FRÍO O CALIENTE.....	\$3000
VASO DE YOGURT	\$3000
SUBMARINO.....	\$4000
CAPPUCCINO Café, leche y chocolate rallado.....	\$4400
CAFÉ IRLANDÉS Café, whisky, crema y canela.....	\$4800
AGREGADO CREMA/LECHE VEGETAL.....	\$600



Para acompañar

MEDIALUNA	\$900
CROISSANT	\$2500
CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO	\$3600
COOKIE	
CANASTA DE CRIOLLITOS.....	\$4400
TOSTADA DE PAN CASERO (1).....	\$900
DIP/AGREGADO DE PALTA.....	\$2400
PAN NUBE KETO (1)	\$1600
PAN DE ALMENDRA KETO (1).....	\$2900
OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO	\$6500
HUEVOS REVUELTOS con jamón y queso	\$3800
MIX DE FRUTAS FRESCAS.....	\$2600
MIX DE CEREALES	\$1600
JAMÓN Y QUESO (1 de cada)	\$1900
CARLETTO Tostado de miga de jamón y queso	\$5800
DIPS Manteca, queso crema, mermelada, DDL	\$800

Entrepanes

CIABATTA DI LOMO.....	\$13000
Pan italiano, con tiras de lomo, cebollas, pimientos asados, mozzarella y papas crujientes	
CIABATTA DE JAMÓN COCIDO.....	\$11000
Pan italiano, jamón cocido, mozzarella, morrones asados	
FOCACCIA DE JAMÓN CRUDO	\$11000
Pan plano con hierbas con jamón crudo, queso crema, rúcula y tomates asados	
FOCACCIA DE MORTADELA.....	\$11000
Pan plano, mortadela de pistachos, pesto y hojas verdes	
FOCACCIA DE VEGETALES.....	\$10000
Pan plano, caponata, hummus de garbanzo y queso tybo	

Piädina

(UNIDAD)

Sándwich de masa de trigo de la región de la Emilia Romagna	
PIADINA CAPRESE	\$8000
Queso mozzarella, tomate, albahaca y aceite de oliva	
PIADINA EMBLEMA	\$9000
Peceto, lechuga, huevo duro y salsa de vitel toné	

Entradas

VITEL TONÉ	\$10300
Peceto, huevo duro, alcarras y sala de vitel toné	
CAZUELAS DE MAR	\$16000
Cazuela de langostinos salteados en manteca y páprika, cazuela de mejillones a la provenzal y bastones de focaccia	
PROVOLETA RELLENA.....	\$11900
Con hilos de jamón crudo y pesto de albahaca	
PROVOLETA NAPOLITANA.....	\$9900
Con salsa de tomate y chimi de albahaca y ajo (opcional)	
ANTIPASTO ITALIANO (P / 2)	\$16000
Lomito ahumado, mortadela con pistacho, pamplona, queso reggianito, sfoglia rellena, camembert, olivas negras saborizadas, porotos encurtidos, paté de hígado y bastones de focaccia	

Empanadas

(130 GR. DE RELLENO)

ITALIANA	\$3500
Parmesano, nuez, mejillones, huevo	
MANDUCA.....	\$2900
Provolone, mozzarella, portobellos y verdeo	
CAPRESE	\$2900
Mozzarella, tomate y pesto de albahaca	
POPOLO	\$2900
Mozzarella y jamón cocido	
PORTEÑA.....	\$3300
Entrecot cortado a cuchillo, cebolla y verdeo	



Insalate

CESARE POLLO	\$10900
Mezcla de lechugas, parmesano, croutones, aderezo especial	
CESARE LANGOSTINMOS.....	\$12900
AMORATTA.....	\$12900
Langostinos, palta, hojas verdes, tomates secos, parmesano, aderezo cremoso	
MEDITERRÁNEA.....	\$12900
Hojas verdes, jamón crudo, lonjas de queso, cherry y olivas negras	
CITADINA	\$11900
Rúcula, peras asadas, camembert y almendras tostadas con reducción de miel y aceto	
ITALIANA VEGANA	\$9900
Tomate seco, hojas verdes, cherry, hummus de garbanzo, olivas negras, cebolla	

Pastas Clásicas

TAGLIATELLE (Tallarines).....	\$9900
GNOCCHIS (Ñoquis)	\$9900
RAVIOLI DE POLLO Y VEGETALES.....	\$10900
Salsa mixta, crema o filetto	
AGREGADO GRATINADO	\$2300
BOLOGNESE, PUTANESCA, PESTO, FINAS HIERBAS....	\$3000
SALSA DI FUNGHI O FRUTTI DI MARE.....	\$4000

Pastas especiales y arroces

LASAGNA AL FORNO	\$14000
Rellena de carne, espinaca, jamón y queso con bolognese	
LASAGNA VEGGIE	\$13000
Rellena de berenjenas, zucchini, zapallo de anco, queso, filetto y bechamel	
SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO	\$13000
Con salsa de finas hierbas con salsa de finas hierbas	
SORRENTINOS DE CORDERO	\$14500
Cordero braseado con manteca clarificada	
CINTAS NEGRAS CON LANGOSTINOS.....	\$14500
Langostinos salteados con jengibre y ralladura de lima	
AGNOLOTTI DE CARNE BRASEADA	\$14500
Con salsa de finas hierbas	
AGNOLOTTI DE CABUTIA.....	\$14500
Con salsa de finas hierbas	
MALFATTI RELLENOS DE TRUCHA	\$16500
Con crema suave de bagna cauda	
RISOTTO AI FUNGHI.....	\$14500
Arroz carnaroli con vegetales, parmesano, champiñones y portobellos frescos	
RISOTTO FRUTTI DI MAR	\$16500
Arroz carnaroli con mejillones, berberechos y langostinos	

Infantil

(para menores de 12 años)

Platos Principales

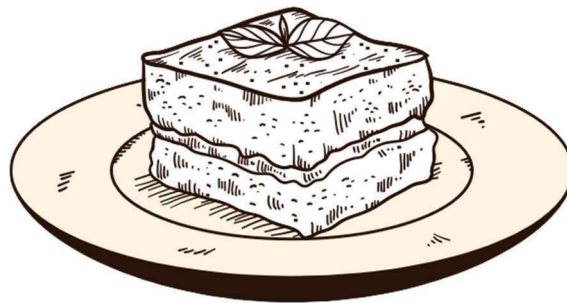
PICATTA DE PESCA DEL DÍA	\$13000
Pescado en salsa de limón y romero	
ENTRECOT	\$15000
Corte de entrecot de ternera con demi-glace de pimienta	
POLLO ALLA SICILIANA	\$13000
Tiras de pollo salteadas con tomate fresco, alcaparras, olivas	
BONDIOLA	\$14000
Corte de bondiola de cerdo con salsa bordalesa	

Guarniciones

Ensalada caprese con rúcula

Puré rústico o puré de papas

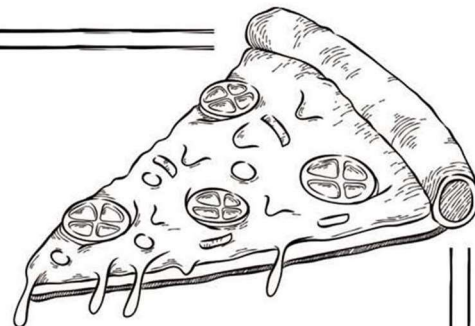
Arroz cremoso



Postres

CANNOLI DE CREMA CÍTRICA DE RICOTA	\$7000
Sobre mermelada de pomelo aromatizada con Strega	
CANNOLI DE CREMA DE PISTACHO	\$7000
Con frutos secos y frutos rojos	
TIRAMISÚ FATTO IN CASA	\$6000
Cubierto con chocolate amargo y chocolate en rama sobre Borghetti	
MOUSSE AL CIOCCOLATO.....	\$6000
Con praliné de frutos secos y gajos de cítricos confitados	
INSALATA DI FRUTA	\$5000
SORBETE 2 SABORES	\$5000
Dulce de leche, chocolate, mascarpone y limón	

Pizzas



clásicas

ADICIONAL DOBLE QUESO	\$3000
MOZZARELLA	PORCIÓN: \$1700 / \$12900
Salsa de tomates, mozzarella y olivas verdes	
NÁPOLA	PORCIÓN: \$1900 / \$14000
Salsa de tomates, mozzarella, reggianito, tomate fresco y ajo (opcional)	
BASIL	\$12900
Salsa de tomates, mozzarella y pesto de albahaca	
FUGAZZETA BIANCA	\$14000
Mozzarella, reggianito y cebolla blanqueada	
FUGAZZETA ROSSA	\$14000
Salsa de tomates, mozzarella, reggianito, y cebolla blanqueada	
ESPECIAL	\$16000
Salsa de tomates, mozzarella, jamón cocido y morrones asados	

Gourmets

FRUTTI DI MARE	\$20500
Salsa de tomates, mozzarella, escabeche de mejillones, berberechos y langostinos salteados con verdeo	
SIAMO FUORI	\$15300
Salsa de tomates, mozzarella y Vegetales salteados al wok	
MORTALETTA	\$16100
Salsa de tomates, mozzarella, mortadela de pistacho, hojas de rúcula y pesto	
BELÉN	\$15300
Salsa de tomates, mozzarella, pimientos y berenjenas salteados con oliva, almendras y pasas de uva rubia	
CONFIT DE PORTOBELLOS Y CHERRY	\$16100
Salsa de tomates, mozzarella, cherry y porobellos confitados	
LANGOSTINO DIAVOLO	\$20500
Salsa de tomates, mozzarella, langostinos salteados con manteca, paprika y rúcula	

Pizzas Rellenas

Demora: 30 minutos

FUGAZZETA (GRANDE)	\$25300
Doble masa, con 500gr. de mozzarella, provolone, reggianito y 400gr. de cebolla dorada al horno.	
FUGAZZETA NAPOLITANA	\$28700
Doble masa, con 500gr. de mozzarella, provolone, reggianito, tomate fresco y 400gr. de cebolla dorada al horno.	
FUGAZZETA CON JAMÓN	\$25700
Doble masa, con 500gr. de mozzarella, provolone, reggianito, jamón cocido y 400gr. de cebolla dorada al horno.	

Nuestras pizzas son elaboradas utilizando una mezcla de harinas y con un mínimo de 48hs de leudado natural, lo que hace una masa más sana y liviana.

RÚCULA Y QUESO	\$17500
Salsa de tomates, mozzarella, hojas de rúcula y gruyere.	
RÚCULA Y JAMÓN CRUDO	\$19100
Salsa de tomates, mozzarella, hojas de rúcula, jamón crudo y gruyere.	
CALABRESA	\$17800
Salsa de tomates, mozzarella y calabresa.	
FUGAZZETA AZURRO	\$16500
Salsa de tomate, mozzarella, queso azul y cebolla blanqueada.	
PROVOLONE Y HONGOS	\$18000
Salsa de tomates, mozzarella, provolone y portobellos frescos.	
PANCETA Y VERDEO	\$17500
Salsa de tomates, mozzarella y panceta ahumada con verdeo salteado.	
TRIQUESA	\$16000
Salsa de tomates, mozzarella, gruyere, provolone y olivas negras.	
ZIO CARRY	\$18000
Salsa de tomates, mozzarella, jamón, palmitos, pimientos asados al rescoldo, olivas negras y salsa golf (opcional huevo duro).	
BLAS ARMANDO	\$18800
Salsa de tomates, mozzarella, tiras de panceta ahumada y huevos frescos al horno.	
BRASILERA	\$18000
Salsa de tomates, mozzarella, jamón, ananá y azúcar negra.	
AZURRO	\$15800
Salsa de tomates, mozzarella, queso azul y praliné de frutos secos.	
ANCHORENA	\$14500
Salsa de tomates, mozzarella y filetes de anchoas.	
PIZZURLA PICANTE	\$17800
Salsa de tomates, mozzarella, embutido español pamlona y ají picante.	
MIX DE HARINAS DE ARROZ, MANDIOCA, ALMIDÓN DE MAÍZY SARRACENO	\$10500
Salsa de tomates, mozzarella y olivas verdes.	
PAN NUBE KETO	\$4000
Salsa de tomates, mozzarella y olivas verdes.	

Cebolla blanqueda / Pesto de albahaca/Tomate fresco.....\$1600

Putanesca / Belén / Anchorena.....\$2100

Provolone y hongos / Triquesa / Rúcula y queso gruyere / Rúcula y jamón crudo.....\$2600

Bebidas

GASEOSAS 500 CC.....	\$3000
GASEOSAS LATA.....	\$2700
AGUAS CON Y SIN GAS 500 CC.....	\$3000
JUGO DE NARANJA EXPRESADO NATURAL.....	\$4300
LIMONADA 1 LT.....	\$6000
LIMONADA 500 CC.....	\$3500

Limón, menta y jengibre

Cervezas

STELLA CHOPP MEDIA PINTA.....	\$3500
STELLA CHOPP PINTA.....	\$5000
STELLA LT.....	\$7500
ANDES 1 LT. ROJA, IPA, LAGER.....	\$6500
CORONA 710 CC.....	\$8000
STELLA ARTOIS 473 CC.....	\$4000
ANDES 500 CC. ROJA, IPA, LAGER.....	\$3500
CORONA 355 CC.....	\$4500

Vinos Blancos



LAS PERDICES RIESLING.....	\$18000
LAS PERDICES TORRONTÉS.....	\$12500
LAS PERDICES TORRONTÉS DULCE.....	\$12500
EMILIA DULCE NATURAL.....	\$12500
PARTRIDGE CHARDONNAY VIOGNIER.....	\$10500
LAS PERDICES SAUVIGNON BLANC.....	\$12500
KILKA SAUVIGNON BLANC.....	\$12500
PARTRIDGE CHARDONNAY.....	\$10500
COPA DE VINO LAS PERDICES CHARDONNAY.....	\$4500

Vinos Rosados

FINCA FLICHMAN ROSÉ.....	\$13000
SALENTEIN ROSÉ.....	\$17000

Vinos Tintos

ALA COLORADA CABERNET FRANC.....	\$18000
LAS PERDICES RESERVA MALBEC.....	\$15500
LAS PERDICES MALBEC.....	\$12500
LAS PERDICES CABERNET SAUVIGNON.....	\$12500
LAS PERDICES RED BLEND.....	\$12500
EMILIA MALBEC.....	\$12500
KILKA MALBEC.....	\$12500
PARTRIDGE MALBEC.....	\$10500
COPA DE VINO LAS PERDICES MALBEC.....	\$4500

Espumantes

BARON B.....	\$32000
CHANDON EXTRA BRUT.....	\$18000
NIETO SENETINER EXTRA BRUT.....	\$17500
LAS PERDICES EXTRA BRUT.....	\$18000
CALLIA EXTRA BRUT.....	\$16000

Whisky y Licores

GRAPPA CANDOLINI.....	\$8000
JOHNNY WALKER BLACK LABEL.....	\$11000
JOHNNY WALKER RED LABEL.....	\$7500
BAILEYS.....	\$8000
DIP DE QUESO SABORIZADO.....	\$4000
DIP DE MANÍ.....	\$400
DIP DE ACEITUNAS.....	\$2000



Cocteles Clásicos



FERNET BRANCA CON COLA.....	\$5000
FERNET BRANCA MEDIDA	\$3000
FERNET BRANCAMENTA (ricetta italiana) Y SODA.....	\$5000
CARPANO ORANGE	\$5000
Vermut Carpano Rosso, Soda y rodaja de naranja.	
CARPANO BIANCO TONIC	\$5000
Vermut Carpano Bianco, Agua tónica y rodaja de limón.	
BLU NEGRONI.....	\$6500
Gin spirito Blu, Vermut Carpano Rosso, Campari, rodaja de naranja.	
NEGRONI PERFETTO.....	\$12000
Vermut Antica Formula Campari, Gin Bombay, rodaja de naranja.	
APEROL SPRITZ	\$6500
Aperol, Espumante Extra Brut, Soda, rodaja de naranja.	
CAMPARI ORANGE	\$6500
Campari, Jugo de naranja, rodaja de naranja.	
CAMPARI TONIC.....	\$6500
Campari, Agua tónica, rodaja de limón.	
MIMOSA (ESPUMANTE).....	\$6500
Con Jugo de naranja.	
GIN SPIRITO BLU.....	\$6000
Con agua tónica.	
GIN TONIC BEEFEATER.....	\$7000
Con agua tónica.	
GIN TONIC BOMBAY	\$9500
Con agua tónica.	

PARLA CEL: 3585 480005

WIFI: PIZZACAFE CLIENTES

Clave: pizzacaffe

PARLA OESTE CEL: 3585 727282

WIFI: CLIENTES FISHY

Clave: Clietes2023

