

BENVENUTI DA

Piatti di Parola

Dove il gusto trova
senso compiuto

Nel nostro menù potrai trovare piatti tipici del territorio piemontese accompagnati dalle specialità dello chef Fabrizio:
i sapori del mare

Lasciati guidare dalla **bontà**, dallo **stupore** e dall'**unicità** della nostra cucina in un'esperienza culinaria eccezionale

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande: sapremo consigliarti al meglio!

Per garantire le norme igieniche, alcuni prodotti potrebbero aver subito un abbattimento di temperatura -30°C

I nostri piatti
STORICI

CARTOCCIO DI ACCIUGHE 13€
Acciughe impanate e fritte

SCRIGNO DI VETRO 17€
Insalata tiepida di mare con crostacei al vapore e salsa bernese

TENTACOLO DI POLPO 19€
Tentacolo di polpo scottato in padella con spuma di patate e chips croccanti

TRIS PIEMONTE 20€
Battuta al coltello, vitello tonnato e rolatina di coniglio all'aceto balsamico

CRUDITÉ

Tartare di tonno 80g	14€
Gambero rosso Mazara	cad/ 6,5€
Scampo Islanda	cad/ 6€

le proposte dei piatti storici sono soggette alla disponibilità del mercato ittico

LINGUINE ALL'ASTICE 25€
Linguine con astice fresco (rosse)

TATAKI DI TONNO 18€
Tonno scottato con carote al burro

BRANZINO APERTO 18€
Branzino, aperto e sfilettato, ripieno di patate, olive e pomodorini

IL MARE IN UN PIATTO 23€
Grigliata di mare con scampi, gamberi, tonno, calamari e filetto di branzino con zucchine grigliate

le proposte dei piatti storici sono soggette alla disponibilità del mercato ittico

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Antipasti



Il 'Gratin' di mare — 13 €

Calamaretti e capasanta gratinati all'arancia su crema di patate viola

Baccalà — 13 €

Baccalà mantecato con olive taggiasche e chips croccanti



Battuta — 12 €

Battuta al coltello di fassona piemontese con uovo 64°

Sfogliatine — 12 €

Sfogliatine ai pomodorini confit, rosmarino e tomino d'alpeggio

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Primi Piatti



I Plin 'bicolore' 14 €

Ravioli del Plin fatti in casa ripieni di pesce spada alla bisque di crostacei

Risotto 18 €

Risotto carnaroli ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi e scampo)

Ravioles della Val Varaita 13 €

Gnocchi di patate fatte in casa con castelmagno, burro di Malga e nocciole

Fettuccine al limone 15 €

Fettuccine di pasta fresca fatte in casa al limone, aglio orsino e ragù di coniglio



PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Secondi Piatti



Frittura di mare 16 €

Calamari, gamberi e verdurine alla julienne

Richiedi la nostra porzione super: con aggiunta di acciughe +5€

Rollè di spigola 17 €

Rollè di spigola di Orbetello su caponata di verdure



Tagliata di Fassona 19 €

Tagliata di Fassona piemontese su crema di patate e chips croccanti

Parmigiana di melanzane 15 €

Parmigiana di melanzane con olio al basilico

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Menù benvenuti da Parola 39€



Il 'Gratin' di mare

Calamaretti e capasanta gratinati
all'arancia su crema di patate viola

I Plin 'bicolore'

Ravioli del Plin fatti in casa ripieni
di pesce spada alla bisque di crostacei



Frittura di mare

Calamari, gamberi e verdurine alla
julienne

Sorbetto al limone

I menù degustazione richiedono un minimo di 2 persone e
non possono essere condivisi

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Menù piemontese 39€



Battuta

Battuta al coltello di fassona piemontese con uovo 64°

Fettuccine al limone



Fettuccine di pasta fresca fatte in casa al limone, aglio orsino e ragù di coniglio

Tagliata

Tagliata di Fassona piemontese su crema di patate e chips croccanti

Tortino di nocciole

Tortino di Nocciole con salsa al cioccolato

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO



Menù di mare 48€

Baccalà

Baccalà mantecato con olive taggiasche e chips croccanti

Risotto

Risotto carnaroli ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi e scampo)

Rollè di spigola

Rollè di spigola di Orbetello su caponata di verdure



La Corolla

Cialda alle mandorle con gelato mantecato al caramello salato

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Menù vegetariano 35€

Sfogliatine

Sfogliatine ai pomodorini confit,
rosmarino e tomino d'alpeggio



Ravioles della Val Varaita

Gnocchi di patate fatte in casa con
castelmagno, burro di Malga e
nocciole

Parmigiana di melanzane

Parmigiana di melanzane con olio al
basilico



Flan al cacao

Flan al cacao con cuore morbido al
cioccolato fondente 75%

I menù degustazione richiedono un minimo di 2 persone e
non possono essere condivisi

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Dessert

Sorbetto 6 €
Sorbetto al limone

Parfait 8 €
Semifreddo allo zabaione



La "Corolla" 8 €
Cialda alle mandorle con Gelato al Caramello salato



Sfogliatine di Mele 8 €
Sfogliatine di Mele calde con crema Pasticcera

Meringata 7 €
meringata artigianale con gelato al pistacchio

Tortino di Nocciole 7 €
Tortino di Nocciole con Ganache al cioccolato fondente

Flan al cacao 7 €
Flan al cacao con cuore morbido al cioccolato fondente 75%

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO



Coperto
3€

Acqua
Microfiltrata
2,00 €

Caffè
2,50€



PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO



Antipasti

- **Gratin di mare** 13€
  Calamaretti e capasanta gratinati all'arancia su crema di patate viola
- **Baccalà** 13€
  Baccalà mantecato con olive e chips croccanti
- **Battuta di Fassona** 12€
  Battuta al coltello di fassona piemontese con uovo 64°
- **Sfogliatine** 12€
  Sfogliatine ai pomodorini confit, rosmarino e tomino d'alpeggio

Primi Piatti



- **Plin Bicolore** 14€
  Ravioli del Plin fatti in casa ripieni di pesce spada con bisque ai crostacei
- **Risotto** 18€
  Risotto carnaroli ai frutti di mare (cozze, vongole, calamari, gamberi e scampo)
- **Ravioles della Val Varaita** 13€
  Gnocchi di patate fatte in casa con castelmagno, burro di Malga e nocciole
- **Fettuccine al limone** 15€
  Fettuccine di pasta fresca fatte in casa al limone, aglio orsino e ragù di coniglio



Secondi Piatti

- **Rollè di spigola** 17€
  Rollè di spigola di Orbetello su caponata di verdure
- **Frittura di mare** 16€
  Calamari, gamberi e verdurine
- **Tagliata di Fassona** 19€
  Tagliata di vitello "Fassona Piemontese" con crema di patate e chips croccanti
- **Parmigiana** 15€
  La nostra parmigiana di melanzane con olio al basilico

PIATTIDIPAROLA

DOVE IL GUSTO
TROVA SENSO COMPIUTO

Menu benvenuti da Parola 39€

Antipasto
Graten di Mare
Primo Piatto
Plin Bicolore
Secondo Piatto
Frittura di Mare
Dessert
Sorbetto al limone



Menu piemontese 39€

Antipasto
Battuta di Fassona
Primo Piatto
Fettuccine al limone
Secondo Piatto
Tagliata di fassona
Dessert
Tortino di nocciole



Menu vegetariano 35€

Antipasto
Sfogliatine ai pomodorini confit
Primo Piatto
Ravioles della Val Varaita
Secondo Piatto
Parmigiana di melanzane
Dessert
Flan di cacao

Menu di mare 48€

Antipasto
Baccalà
Primo Piatto
Risotto
Secondo Piatto
Rollè di spigola
Dessert
Corolla di mandorle

Coperto 3€

Acqua 2 ,00€

Caffè 2 ,50 €

