pricelisto

LA·PAROLACCIA
OSTERIA ITALIANA

La Parolaccia Osteria

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports

Fast Food Industry →

Pizza Industry →

Fast Casual Industry →

Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Antipasti

ITEM	PRICE
Burrata con Pesto Une mozzarella fraîche et crémeuse est accompagnée de tomates cerises, le tout rehaussé d'une réduction de balsamique et...	**$14.50**

Salads

ITEM	PRICE
Caesar Romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan cheese in our Caesar dressing and focaccia bread croutons.	**$11.00**
Gorgonzola Un mélange de jeunes pousses et d’épinards accompagné de gorgonzola, d'oignon et de tomates, généreusement arrosé d'une...	**$11.00**
Rughetta Fresh arugula, onions, olives, shaved Parmesan in a lemon vinaigrette.	**$9.50**
Insalatina Un mélange de légumes verts croquants, accompagné de tomates juteuses, d'olives kalamata savoureuses et de carottes râpé...	**$8.50**

Pizza e Calzone

ITEM	PRICE
Calzone Etna Mozzarella, ricotta, provolone sauteed mushrooms, onions, sausage	**$18.00**
Margherita Tomato sauce, fresh mozzarella, fresh basil, drizzled with extra virgin olive oil.	**$16.50**
Sofia Tomato sauce, fresh burrata cheese, cherry tomatoes, basil, Parma Prosciutto and shaved parmesan	**$18.50**
Italiana Un tiers de pizza Margherita, un tiers de quatre fromages avec champignons et pancetta, et un tiers de pesto au basilic...	**$18.50**
Funghi Un mélange de mozzarella fondante et de fromage de chèvre crémeux agrémenté de champignons porcini savoureux. Le tout es...	**$17.50**
Napoli Sauce tomate, fromage mozzarella, câpres, olives kalamata, anchois et origan.	**$17.50**
Totti Half pizza and half calzone, tomato sauce, mozzarella cheese, salami, sausage, mushrooms, and arugula.	**$18.00**
Tricolore Gorgonzola crémeux, mozzarella fondante, ricotta douce et parmigiano affiné se marient avec du provolone savoureux. Comp...	**$18.00**
Burina Mozzarella cheese, sausage, spicy salami, arugula, Parmesan cheese with a balsamic reduction.	**$18.50**
Vegetariana Sauce tomate onctueuse, mozzarella fondante, épinards frais, artichauts tendres, courgettes grillées, champignons savour...	**$17.50**
Romana Mozzarella cheese, pancetta, potatoes, Italian sausage, garlic, and rosemary.	**$18.00**
Capricciosa Tomato sauce, mozzarella, artichoke hearts, mushrooms, kalamata olives, prosciutto di parma.	**$18.00**

Baked From Our Wood Burning Oven

ITEM	PRICE

Melanzane Parmigiana **$17.50**
Floured then fried eggplant layered with tomato sauce, mozzarella and basil and finished in our wood burning oven

Pollo Parmigiana **$25.50**
Poitrine de poulet panée et frite, nappée de sauce tomate, parsemée de mozzarella fondante et rehaussée de basilic frais...

Tortellini alla Panna **$18.50**
Raviolis farcis au fromage accompagnés de jambon importé et de prosciutto, nappés d'une sauce crémeuse au beurre de saug...

Timballo con Carne **$19.50**
Rigatoni enrobés de petites boulettes de bœuf italiennes et tranches de saucisse de porc, le tout nappé d'une sauce toma...

Lasagna **$19.50**
Classic lasagna layered with meat sauce, ricotta cheese, fresh mozzarella, bechamel, and tomato sauce.

Ravioli di Formaggi **$18.50**
Raviolis farcis de gorgonzola, parmesan, mozzarella et ricotta, cuits au four dans une sauce crémeuse, agrémentés de tom...

Primi

ITEM	PRICE

Pansotti Con Spinaci e Carciofi **$18.50**
Homemade half mooned shaped ravioli filled with spinach, artichoke and ricotta cheese in a basil pesto with sun-dried to...

Pennette al Salmone **$17.50**
Pennette accompagnée de saumon combiné avec des câpres, des olives kalamata et des oignons, le tout mijoté dans une sauc...

Ravioli Verdi e Rossi **$18.50**
Made in house spinach and ricotta ravioli served with fresh tomato, basil, eggplant, onion, garlic, and tomato sauce, an...

Rigatoni all’Amatriciana **$16.00**
Rigatoni with tomato sauce, pancetta, chili flakes and pecorino cheese

Spaghetti Misto Mare **$19.50**
Seabass, clams, shrimp, calamari prepared in lightly spicy garlic white wine with a tomato sauce, diced tomatoes, and e...

Bomboni con Salsiccia e Tartufo **$18.50**
Rigatoni mêlé de pancetta et saucisse émiettée, relevé d'un soupçon de poivre. La roquette fraîche ajoute une touche ver...

Rigatoni alla Bolognese **$17.50**
Rigatoni accompagnés d'un savoureux ragú de bœuf et de pancetta, garnis de mozzarella fondante et de basilic frais.

Spaghetti Malvina **$17.50**
Petites boulettes de bœuf soigneusement préparées se mêlent à une sauce tomate maison, infusée d'ail et de basilic. Cour...

Fettuccine alla Marchigiana **$17.50**
Homemade fettuccine, grilled chicken breast, broccoli, and sundried tomatoes, white wine garlic cream.

Gnocchi Zafferano **$18.50**
Des tendres boulettes de pommes de terre plongées dans une sauce crémeuse à base de safran, ail et parmesan. Agrémentées...