



LA PIEMONTESA

Mediterráneo en estado puro





LA PIEMONTESE

*Welkom bij La Piemontesa Fusion,
waar de Italiaanse traditie
samensmelt met de frisse en levendige
smaken van ons land!*

*Dompel jezelf onder in een
unieke gastronomische ervaring, waar
elk gerecht een verhaal vertelt van
passie voor lekker eten.
Dat is het mediterrane dieet.*

*Leve de fusion,
al het goede uit de mediterrane regio!*



HEB JE LAST VAN EEN ALLERGIE OF INTOLERANTIE?
RAADPLEEG DAN ONZE ALLERGENENKAART. JE KUNT DEZE
DOWNLOADEN OF ERNAAR VRAGEN BIJ ONS PERSONEEL.

Btw is inbegrepen bij alle gerechten op dit menu.

HET IN REKENING BRENGEN VAN PLASTIC VERPAKKINGEN
OF ZAKKEN VOOR EENMALIG GEBRUIK IS VERPLICHT.



Assortiment van
focaccia's en pierina's

Pane e pierina

Het lekkerste versgebakken brood voor bij je gerecht.

Knapperig en lekker, zoals het hoort volgens de traditie!

Assortiment van focaccia's 4,85

Traditioneel Italiaans brood. Vier soorten: focaccia met olie, focaccia met ui, focaccia met olijven en focaccia met tomaat.

Pierina Parmigiana..... 5,15

Pizzabodem met parmezaanse kaas.

Pierina Tartufata 5,55

Pizzabodem met zwarte truffel.

Pierina Mista 5,35

Pizzabodem met zwarte truffel en parmezaanse kaas.



Cazoleta van artisjok
en eendenlever



Voorgerechten

Van klassiek tot origineel.

*Bereid met producten geselecteerd door onze chef-kok,
volgens de standaard van het merk.*

Cazoleta van artisjok en eendenlever 14,20

Artisjokharten in olie met gekarameliseerde eendenlever, gepocheerd ei,
gekonfijte tomaat en krokante spekjes.

Kroketten op grootmoeders wijze (8 stuks.) 11,85

Mix van huisgemaakte kroketten van Iberische ham en gebraden kip.

Involtini freddo di crêpe 13,95

Crêpe gevuld met gerookte zalm, avocado, ui, geitenkaas en tomaat,
afgewerkt met pesto.

Kalfscarpaccio 17,75

Dun gesneden kalfshaas gekruid met zout, peper, citroen en extra vierge olijfolie.
Vergezeld van Parmezaanse kaas D.O.P., 24 maanden gerijpt.

Burrata della Puglia 14,55

Burrata met een vleugje tomatenjam, vergezeld van pesto, rucola en
geroosterde pijnboompitten.

Involtini freddo di crêpe



Salades

Respect voor lokale mediterrane producten.

Een authentieke ervaring van smaken en texturen!

Giulietta 14,55

Een slamengeling van Romeinse sla en Romeinse slaharten met gekruide tomatenblokjes, gezouten vlees, krokante spekjes en bolletjes geitenkaas gevuld met mango.

Paese 14,55

Een slamengeling van Romeinse sla en Romeinse slaharten met veldsla en rucola, krokante spekjes, een geitenkaasrolletje bedekt met pistachenoten, appel, gekruide tomaat, noten en een vleugje tomatenjam.

Krokante kip 14,55

Een slamengeling van Romeinse sla en Romeinse slaharten met veldsla en rucola, gekruide tomaat, krokante kip, appel, geroosterde rode paprika en avocado.

Il nostro Bowl 14,55

Julienne van Romeinse sla en Romeinse slaharten, artisjokken in olie, gekruide tomaten, bolletjes geitenkaas gevuld met mango, avocado en krokante kip, afgewerkt met een teriyakisaus.

Lungo mare 14,55

Verschillende soorten sla, gekruide tomatenblokjes, tonijn, gamba's, rolletjes gerookte zalm gevuld met stukjes krab, artisjokken in olie en geroosterde rode paprika.

Vinaigrettes naar keuze

- Honing en pistache
- Balsamicoazijn
- Traditionele dressing

Il nostro Bowl





Mix van schatten

Gratins

Recepten met een vleugje oven.

De pasta in onze gratins is gemaakt in onze pastificio met ei en griesmeel van harde tarwe. Net zoals alle vullingen in onze keuken worden gemaakt.

Gran cannelloni 18,60

Gevuld met traditioneel gebraden vlees omwikkeld met onze verse pasta, bedekt met bechamelsaus en gegratineerd met Parmezaanse kaas.

Cannelloni di mare 18,10

Gevuld met kabeljauwbrandade en stukjes gamba. Omhuld met pasta gekleurd met inktvisinkt, in een bechamelsaus met piquillo-peper en gegratineerd met Parmezaanse kaas.

Lasagna di spinaci e gamberi 18,60

Vijf vellen pasta gevuld met spinazie en stukjes gamba in room. Bedekt met een bechamelsaus met piquillo-peper en gegratineerd met Parmezaanse kaas.

Lasagna a la Bolognese 18,95

Vijf vellen pasta gevuld met bolognesesaus met geraspt ei en spinazie. Bedekt met een bechamelsaus en gegratineerd met Parmezaanse kaas.

Mix van schatten 20,25

Lasagne Bolognese, cannellone en rigatoni met saus à la Pepe, gegratineerd met Parmezaanse kaas. **De favoriet!**



Funghi porcini

Risotto

Gekookt volgens traditioneel recept,
met een romige en zeer zachte textuur.
E molto molto buono!

Montera 17,70

Mascarponecrème met mals traaggegaard kalfsvlees in eigen kookvocht.

Tartufo d'Alba 17,70

Zeer romige saus met zwarte truffel en Parmezaanse kaas.

De lieveling!

Nero di seppia 18,75

Inktvis gesauteerd in eigen inkt met stukjes gamba en mini-octopusjes in room.

Piemonte 18,55

Funghi porcini (eekhoorntjesbrood) en diverse bospaddenstoelen,
gekookt in room met Parmezaanse kaas.

Piemonte



Onze pasta's worden in onze pastificio gemaakt met griesmeel van harde tarwe en ei volgens traditionele recepten en methodes uit verschillende Italiaanse regio's.



Cuore di foie

Gevuld met gebakken eendenlever, spek en pompoen.



Ravioli

Gevuld met kalfsvlees met verse groenten, traaggegaard.



Tortellini

Gevuld met traaggegaard kalfsvlees in eigen jus, met Iberische ham.



Triangoli

Gevuld met gorgonzola, noten en ricotta.



Panzotti

Gevuld met ricotta, truffel en Parmezaanse kaas.

*Cuore di foie met een
saus van eendenlever en*

Gevulde verse pasta



ONS VOORSTEL VAN SAUZEN OM TE COMBINEREN
MET UW FAVORIETE PASTA.
UITERAARD ALLEMAAL BEREID IN ONZE EIGEN KEUKEN.

Eendenlever en truffel	◇◇◇◇◇	Fijne crème van eendenlever en zwarte truffel.	16,60
Ligurian	◇◇◇◇◇	stocrème met gebakken spek en Parmezaanse kaas D.O.P., 24 maanden gerijpt.	16,15
Casalinga	◇◇◇◇◇	Fijne mascarponecrème met gebakken champignons en gebakken worst met geroosterde pijnboompitten.	16,15
Champi-amandel	◇◇◇◇◇	Gebakken champignons in roomsaus met gehakte amandelen.	16,15
Truffel en paddenstoelen	◇◇◇◇◇	Smaakvolle crème van funghi porcini en truffel met gebakken paddenstoelen. De onze, de echte!	16,15
Carbonara	◇◇◇◇◇	<i>Al mio modo.</i> Zoals altijd!	16,15
Pesto genovese	◇◇◇◇◇	Traditionele basilicumsaus met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en extra vierge olijfolie.	16,15
Cinque formaggi	◇◇◇◇◇	Gesmolten in een zachte crème van Parmezaanse kaas, emmentaler, gruyère, gorgonzola en ricotta.	16,15
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Licht pikante rode saus met sobrasada (zachte, pikante worst) uit Mallorca (B.O.B.).	16,15
Bolognese	◇◇◇◇◇	Volgens het recept uit Bologna. Zoals het hoort volgens de traditie!	15,95
Truffel en Parmezaanse kaas	◇◇◇◇◇	Heerlijke romige saus op basis van truffel en Parmezaanse kaas D.O.P., 24 maanden gerijpt.	16,60

Onze pasta's worden in onze pastificio gemaakt met griesmeel van harde tarwe en ei volgens traditionele recepten en methodes uit verschillende Italiaanse regio's.



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

harde tarwe



Spaghetti



*Ballerine met
Ligurian-saus*

Verse pasta met ei



ONS VOORSTEL VAN SAUZEN OM TE COMBINEREN
MET UW FAVORIETE PASTA.
UITERAARD ALLEMAAL BEREID IN ONZE EIGEN KEUKEN.

Ligurian	✦ ✦ ✦	Pestocrème met gebakken spek en Parmezaanse kaas D.O.P., 24 maanden gerijpt. De favoriet!	14,60
Truffel en paddenstoelen	✦ ✦ ✦	Smaakvolle crème van funghi porcini en truffel met gebakken paddenstoelen.	14,60
Arrabbiata	✦ ✦ ✦	Licht pikante rode saus met sobrasada (zachte, pikante worst) uit Mallorca (B.O.B.).	14,60
Casalinga	✦ ✦ ✦	Fijne mascarponecrème met gebakken champignons en gebakken worst met geroosterde pijnboompitten.	14,60
Champi almendras	✦ ✦ ✦	Gebakken champignons in roomsaus met gehakte amandelen.	14,60
Carbonara	✦ ✦ ✦	Al mio modo. Zoals altijd!	14,60
Bolognese	✦ ✦ ✦	Volgens het recept uit Bologna. Zoals het hoort volgens de traditie!	14,40
Pesto genovese	✦ ✦ ✦	Traditionele basilicumsaus met pijnboompitten, Parmezaanse kaas en extra vierge olijfolie.	14,60
Aglio olio e peperoncino	✦ ✦ ✦	Populair recept met knoflook, extra vierge olijfolie, chilipepers en gamba's, lichtjes pikant.	14,45
Nero di seppia	✦ ✦ ✦	Inktvis gesauteerd in eigen inkt met stukjes gamba en mini-octopusjes in room.	17,95
Truffel en Parmezaanse kaas	✦ ✦ ✦	Heerlijke romige saus op basis van truffel en Parmezaanse kaas D.O.P., 24 maanden gerijpt.	15,05



Gegrilde
octopustentakel

Wilde rode tonijn 24,35

Lende van wilde rode tonijn met honing en mosterd, vergezeld van artisjokken in olie, gekruide tomaat en maïs.

Tartaar van wilde rode tonijn 20,40

Wilde rode tonijn gesauteerd met honing en mosterd, op een basis van avocado, vergezeld van gepaneerde aubergine en gekruide tomaat.

Gegrilde octopustentakel 24,55

Op een aardappelpuree met gerookt paprikapoeder Pimentón de la Vera en Picual-olijfolie, vergezeld van Padrón-pepers.

Spaghetti Vongole 20,40

Spaghetti van venusschelpen, afgewerkt met een saus van het kookvocht van de venusschelpen, witte wijn, gearomatiseerd met look en afgewerkt met peterselie.

Tagliatelle al Frutti di mare 20,40

Verse pasta met inktvis, calamares, venusschelpen, mosselen en langoustines
in een zeevruchtensaus.

Spaghetti en carrozza 20,40

Spaghetti onder een pizzabodem met een zeevruchtensaus met calamares, venusschelpen, mosselen en langoustines, bedekt met een pizzabodem en gebruind in de oven.

Leve de fusion!





Mediterrane fusion in zijn puurste vorm

De beste selectie van recepten van onze chef-kok Edu samen met de onnavolgbare keuken van onze Cuoco Giovanni laat u de fusion van de mediterrane keuken ontdekken in zijn puurste vorm.



Spaghetti
Vongole

Maxi burger

Sappige Angus-rundvleesburger met knapperig brood.

Een perfecte combinatie!

Angus-rundvleesburger met eendenlever, krokant spek, gerookte scamorza-kaas en gekarameliseerde ui.

Gegarneerd met frietjes en Mesone-saus.

20,05



Kip uit de oven

Kip in zijn eigen sap op lage temperatuur in de oven gegaard.

Mals, lekker en sappig!

Een gepocheerde halve kip, erg lekker en mals. Gegarneerd met frietjes, kippenjus en Mesone-saus.

17,35



Cartoccio

Angus-rundvleesburger gewikkeld in pizzadeeg en gebakken in de oven.

Dubbel onweerstaanbaar!

“Angus-rundvleesburger met krokante spek en scamorza-kaas.

Gegarneerd met frietjes en Mesone-saus.

== 18,65 ==



Lomo al Pepe

Mals, sappig vlees met pasta uit eigen atelier en een meesterlijke saus.

De echte, de onze, de beste ter wereld!

Entrecote à la Pepe met rigatoni, overgoten met een heerlijke Pepe-saus.

== 19,65 ==



Traaggegaard vlees

SPECIALE SELECTIE

Op lage temperatuur in de oven gegaard gedurende 20 uur.

Zeer mals, lekker en sappig!

Kip uit de oven 17,35

Een gepocheerde halve kip, erg lekker en mals.
Gegarneerd met frietjes, kippenjus en Mesone-saus.

Malse lamsschouder 24,55

Geserveerd met aardappelpuree met gerookt paprikapoeder Pimentón de la Vera en Picual-olijfolie, vergezeld van Padrón-pepers.

Malse lamsschenkel 25,15

Geserveerd met aardappelpuree met gerookt paprikapoeder Pimentón de la Vera en Picual-olijfolie, vergezeld van Padrón-pepers.



Malse lamsschenkel

Vlees van de grill

Recepten gemaakt met Iberisch vlees en Angus-rundvlees
van topkwaliteit.

Een subliem gastronomisch aanbod!

Kalfsentrecote (Angus) met garnituur

- Van de grill 25,05
- Met saus naar keuze 27,15

Solomillo van kalfsvlees (Angus) met garnituur

- Van de grill 27,65
- Met saus naar keuze 29,75

Maxibrochette van Iberische solomillo 23,70

Maxibrochette van Iberische entrecote en verse
gegrilde groenten, met Fiorentina-saus.

Saus naar keuze

- Fiorentina-saus
- Honing-mosterdsaus
- Truffelsaus



*Maxibrochette van iberische
solomillo met Fiorentina-saus*





Pepperoni

Pirra's, zoals altijd



*De authentieke Romeinse pizza, huisgemaakt, met een dunne, krokante korst,
gebakken in een steenoven.*

Prosciutto 16,35

Tomaat, mozzarella en Yorkham.

Pepperoni 16,55

Tomaat, mozzarella, pepperoni en krokant spek.

Quattro stagioni 16,75

Tomaat, mozzarella, Yorkham, champignons, tonijn en artisjokken in olie. *

Bismarck 16,55

Tomaat, mozzarella, Yorkham en een gepocheerd ei.

Vijf kazen 16,75

Tomaat, mozzarella, emmentaler, gruyère, Parmezaanse kaas en gorgonzola.

Tonno e salmone 17,05

Tomaat, mozzarella, tonijn en zalm. *

Capri 16,75

Tomaat, mozzarella, tonijn en champignons. *

*

*Om de smaak en kwaliteit van de producten niet te veranderen,
worden de tonijn en zalm pas op de pizza geplaatst, als deze uit de oven komt.*



Almadraba

Pirra's, onze speciale

De authentieke Romeinse pizza, huisgemaakt, met een dunne en krokante korst, gebakken in een steenoven **met onze eigen speciale toets.**

Piemontesa 17,05

Tomaat, mozzarella, burrata, Parmezaanse kaas, ossenhaas carpaccio en rucola. *

Parmigiana 16,75

Tomaat, mozzarella, krokant spek, gerookte scamorza-kaas en Parmezaanse kaas.

Dell'Emilia 17,05

Tomaat, mozzarella, emmentaler, gruyère, Parmezaanse kaas, gorgonzola, krokante spekjes en gekarameliseerde ui.

Diavola 16,75

Tomaat, mozzarella, pepperoni, worst en chilipeper, licht pittig.

Melanzana 16,75

Tomaat, mozzarella, gepaneerde aubergine, Parmezaanse kaas, geitenkaas, honing en balsamicoazijn.

Calzone 17,25

Tomaat, mozzarella, gepocheerd ei, Yorkham, rode paprika, ui en tabasco.

Almadraba 17,25

Tomaat, mozzarella, wilde rode tonijn en avocado. *

Pizzaiolo 16,75

Tomaat, mozzarella, burrata, avocado, pesto en veldsla. *



Pizzas Piccolinas



Prosciutto

•

Pepperoni

•

Bismarck

12,25

*

Om de smaak en kwaliteit van de producten, de carpaccio, de rucola, de veldsla, de avocado, de tonijn en de burrata niet te veranderen, worden ze pas op de pizza geplaatst, als deze uit de oven komt.

Wijnen



HUISWIJNEN

Huiswijn rood	12,50
Huiswijn rosé	12,50
Huiswijn wit	12,50

ITALIAANSE WIJNEN

Lambrusco	13,95
IGT Reggio Emilia · Rosato	
Lambrusco	13,95
IGT Reggio Emilia · Rosso	
Moscato d'Asti	16,80
D.O.C.G. Asti · Bianco	
Chianti	17,65
D.O.C.G. Chianti	

GLAZEN WIJN

Glas huiswijn	3,25
Rood, rosé en wit	
Glas Viña Ijalba	4,05
D.O. Rioja · Rood crianza	
Glas Glárima de Sommos	3,85
D.O. Somontano · Rood en wit	

BODEGA

Viña Ijalba	18,70
D.O. Rioja · Rood crianza	
Muga	26,15
D.O. Rioja · Rood crianza	

Luis Cañas	21,95
D.O. Rioja · Rood crianza	

Asomo Figuero	21,95
D.O. Ribera del Duero · Rood	

Emilio Moro	26,25
D.O. Ribera del Duero · Rood	

Glárima de Sommos	13,75
D.O. Somontano · Rood	

Glárima de Sommos	13,75
D.O. Somontano · Wit	

Honeymoon	17,55
D.O. Penedès · Wit	

Cuarenta Vendimias	18,70
D.O. Rueda · Verdejo	

José Pariente	20,90
D.O. Rueda · Verdejo	

CAVA

Pedregosa Gran Cuvée	20,85
D.O. Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIA'S

Sangría de vino (1 L)	16,95
Sangría de cava (1 L)	17,95
Sangría de moscato (1 L)	17,95



Streekwijnen

www.lapiemontesa.com

