



LA PIEMONTESA

Mediterráneo en estado puro





LA PIEMONTESA

*Benvinguts a La Piemontesa fusión,
on la tradició italiana es fusiona amb els
sabors frescos i vibrants del nostre país!*

*Submergeix-te en una experiència
gastronòmica única, on cada
plat explica una història de passió
pel bon menjar.
Així és la dieta mediterrània.*

***Viu la fusió,
el bon menjar de la mediterrània!***



SI TENS ALGUNA ALLÈRGIA O INTOLERÀNCIA, CONSULTA
LA NOSTRA CARTA D'ALLÈRGENS, DESCARREGA-TE-LA O
DEMANA-LA AL NOSTRE PERSONAL.

IVA inclòs en tots els plats d'aquesta carta.

ÉS OBLIGATORI EL COBRAMENT DE RECIPIENTS
O BOSSES DE PLÀSTIC D'UN SOL ÚS.



Assortit de
focaccies i pierinas

Pane e pierina

El millor pa acabat de sortir del forn per acompanyar.

Cruixent i saborós, com mana la tradició!

Assortit de focaccies 5,10

Pa tradicional de la cuina italiana. Quatre varietats: focaccia amb oli, focaccia amb ceba, focaccia amb olives i focaccia amb tomàquet.

Pierina Parmigiana 5,40

Base de pizza amb formatge parmigiano.

Pierina Tartufata 5,80

Base de pizza amb tòfona negra.

Pierina Mista 5,60

Base de pizza amb tòfona negra i formatge parmigiano.



Cassoleta de carxofes
i foie d'ànec



Entrants

Des dels clàssics als més originals.

*Elaborats amb productes seleccionats pel nostre xef,
seguint l'estàndard de la marca.*

Cassoleta de carxofes i foie d'ànec 14,90

Centres de carxofa en oli amb foie d'ànec caramellitzat, ou escalfat, tomàquet confitat i bacó cruixent.

Croquetes de l'àvia (8 unitats) 12,45

Mix de croquetes casolanes de pernil ibèric i de pollastre rostit.

Involtini freddo di crêpe 14,65

Crêpe farcit de salmó fumat, alvocat, ceba, formatge de cabra en rotlle i tomàquet, amanit amb pesto.

Carpaccio de vedella 18,65

Filet de vedella en talls fins amanit amb sal, pebre, llimona i oli d'oliva verge extra. Acompanyat amb formatge parmigiano DOP de 24 mesos de curació.

Burrata della Puglia 15,30

Burrata amb un toc de melmelada de tomàquet, acompanyada de pesto, ruca i pinyons torrats.

Involtini freddo di crêpe



Amanides

El respecte pel producte mediterrani i de proximitat.
Una autèntica experiència de sabors i textures!

Giulietta 15,30

Assortit d'enciam romà i cabdells amb daus de tomàquet amanits, cecina, bacó cruixent i perles de formatge de cabra farcides de mango.

Paese 15,30

Assortit d'enciam romà i cabdells amb canonges i ruca, bacó cruixent, formatge de cabra en rotlle arrebossat amb festucs, poma, tomàquet amanit, nous i un toc de melmelada de tomàquet.

Pollastre cruixent 15,30

Assortit d'enciam romà i cabdells amb canonges i ruca, tomàquet amanit, pollastre cruixent, poma, pebrot vermell rostit i alvocat.

Il nostro Bowl 15,30

Juliana d'enciam romà i cabdells, carxofes en oli, tomàquet amanit, perles de formatge de cabra farcides de mango, alvocat i pollastre cruixent, amanit amb salsa teriyaki.

Lungo mare 15,30

Assortit d'enciams, daus de tomàquet amanits, tonyina, gambes, rotllets de salmó fumat farcits amb trinxat de cranc, carxofes en oli i pebrot vermell rostit.

Vinagretes per escollir

- Mel i festucs
- Vinagre balsàmic
- Amaniment tradicional

Il nostro Bowl





Misto del Tesorero

Gratinats

Receptes amb un toc de forn.

*La pasta dels gratinats s'elabora al nostre pastificcio
amb ou i sèmola de blat dur.
I tots els farcits s'elaboren a la nostra cuina.*

Gran cannelloni 19,55

Canelons de poble amb rostit tradicional, embolicats amb la nostra pasta fresca, gratinats amb beixamel i formatge parmigiano.

Cannelloni di mare 19,00

Farcits amb brandada de bacallà i gambes picades. Embolicats amb pasta amb tinta de calamar, coberts amb beixamel de pebrot del piquillo i gratinats amb formatge parmigiano.

Lasagna di spinaci e gamberi 19,55

Cinc làmines de pasta farcides d'espínacs i gambes picades a la crema, recobertes amb beixamel de pebrot del piquillo i gratinades amb formatge parmigiano.

Lasagna a la Bolognese 19,90

Cinc làmines de pasta farcides amb salsa bolonyesa amb ou ratllat i espínacs, recobertes amb beixamel i gratinades amb formatge parmigiano.

Misto del Tesorero 21,25

Lasagna a la Bolognese, cannellone i rigatoni amb salsa Pepe, tot gratinat amb formatge parmigiano. ***El favorit!***



Funghi porcini

Risotto

Cuinats segons les receptes tradicionals,
de textura cremosa i molt melosa.
E molto molto buono!

Montera 18,60

Crema de mascarpone amb melós de vedella cuinat amb el suc a baixa temperatura.

Tartufo d'Alba 18,60

Salsejat molt cremós amb tòfona negra i formatge parmigiano.

El preferit!

Nero di seppia 19,70

Saltejat de sèpia amb la tinta amb picada de gambes i popets a la crema.

Piemonte 19,50

Funghi porcini i assortit de bolets del bosc, cuinats a la crema amb formatge parmigiano.

Piemonte



Les nostres pastes s'elaboren al nostre pastificio amb sèmola de blat dur i ou seguint receptes i mètodes tradicionals de les diferents regions italianes.



Cuore di foie

Farcit amb un saltejat de foie, bacó i carbassa.



Ravioli

Farcit de vedella amb verdures fresques, cuinat a foc lent.



Tortellini

Farcit de vedella cuinada amb el seu suc a baixa temperatura, amb pernil ibèric.



Triangoli

Farcit de gorgonzola, nous i ricotta.



Panzotti

Farcit de ricotta, tòfona i parmigiano.

*Cuore di foie amb
salsa de foie i tòfona*

Pasta fresca farcida



LA NOSTRA PROPOSTA DE SALSES PER COMBINAR
AMB LA TEVA PASTA PREFERIDA.
NATURALMENT, TOTES ELABORADES A LA NOSTRA CUINA.

Foie i tòfona	◇◇◇◇◇ Fina crema de foie d'ànec i tòfona negra.	17,45
Ligurian	◇◇◇◇◇ Pesto a la crema amb saltejat de bacó i formatge parmigiano DOP de 24 mesos de curació.	16,95
Casalinga	◇◇◇◇◇ Delicada crema de mascarpone amb saltejat de xampinyons i llonganissa al forn amb pinyons torrats.	16,95
Xampi-ametlles	◇◇◇◇◇ Saltejat de xampinyons a la crema amb crocant d'ametlles.	16,95
Tòfona i bolets	◇◇◇◇◇ Saborosa crema de funghi porcini i tòfona amb saltejat de bolets. La nostra, l'autèntica!	16,95
Carbonara	◇◇◇◇◇ Al mio modo. Com sempre!	16,95
Pesto genovese	◇◇◇◇◇ Salsa tradicional d'alfàbrega amb pinyons, formatge parmigiano i oli d'oliva verge extra.	16,95
Cinque formaggi	◇◇◇◇◇ Fosos en una suau crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola i ricotta.	16,95
Arrabbiata	◇◇◇◇◇ Salsa vermella lleugerament picant amb sobrassada de Mallorca amb DOP.	16,95
Bolognese	◇◇◇◇◇ Elaborada a l'estil de Bologna. Fidel a la tradició!	16,75
Tòfona i parmigiano	◇◇◇◇◇ Deliciosa crema melosa de tòfona i formatge parmigiano DOP de 24 mesos de curació.	17,45

Les nostres pastes s'elaboren al nostre pastificio amb sèmola de blat dur i ou seguint receptes i mètodes tradicionals de les diferents regions italianes.



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

de gra dur



Spaghetti



*Ballerine amb
salsa Ligurian*

Pasta fresca a l'ou



LA NOSTRA PROPOSTA DE SALSES PER COMBINAR
AMB LA TEVA PASTA PREFERIDA.
NATURALMENT, TOTES CUINADES A LA NOSTRA CUINA.

Ligurian	✦ ✦ ✦	Pesto a la crema amb saltejat de bacó i parmigiano DOP de 24 mesos de curació. La favorita!	15,35
Tòfona i bolets	✦ ✦ ✦	Saborosa crema de funghi porcini i tòfona amb saltejat de bolets.	15,35
Arrabbiata	✦ ✦ ✦	Salsa vermella lleugerament picant amb sobrassada de Mallorca amb DOP.	15,35
Casalinga	✦ ✦ ✦	Delicada crema de mascarpone amb saltejat de xampinyons i llonganissa al forn amb pinyons torrats.	15,35
Xampi-ametlles	✦ ✦ ✦	Saltejat de xampinyons a la crema amb crocant d'ametlles.	15,35
Carbonara	✦ ✦ ✦	Al mio modo. Com sempre!	15,35
Bolognese	✦ ✦ ✦	Cuinada a l'estil de Bologna. Fidel a la tradició!	15,35
Pesto genovese	✦ ✦ ✦	Salsa tradicional d'alfàbrega amb pinyons, formatge parmigiano i oli d'oliva verge extra.	15,35
Aglio olio e peperoncino	✦ ✦ ✦	Recepta popular amb all, oli d'oliva verge extra, bitxo i gambes, suaument picant.	15,20
Nero di seppia	✦ ✦ ✦	Saltejat de sèpia amb la tinta amb picada de gambes i popets a la crema.	18,85
Tòfona i parmigiano	✦ ✦ ✦	Deliciosa crema melosa de tòfona i formatge parmigiano DOP de 24 mesos de curació.	15,85



Pota de pop
a la graella

Tonyina vermella salvatge 25,55

Llom de tonyina vermella salvatge amb mel i mostassa, acompanyat de carxofes en oli, tomàquet amanit i blat de moro.

Tàrtar de tonyina vermella salvatge 21,40

Tonyina vermella salvatge salsada amb mel i mostassa sobre una base d'alvocat, acompanyada d'albergínia arrebossada i tomàquet amanit.

Pota de pop a la graella 25,80

Sobre un semipuré de patata amb pebre vermell de La Vera i oli picual, acompanyat amb pebrots de Padrón.

Spaghetti Vongole 21,40

Saltejat de cloïsses amb el suc, ruixat amb un fumet de cloïsses amb vi blanc i un toc d'all i julivert.

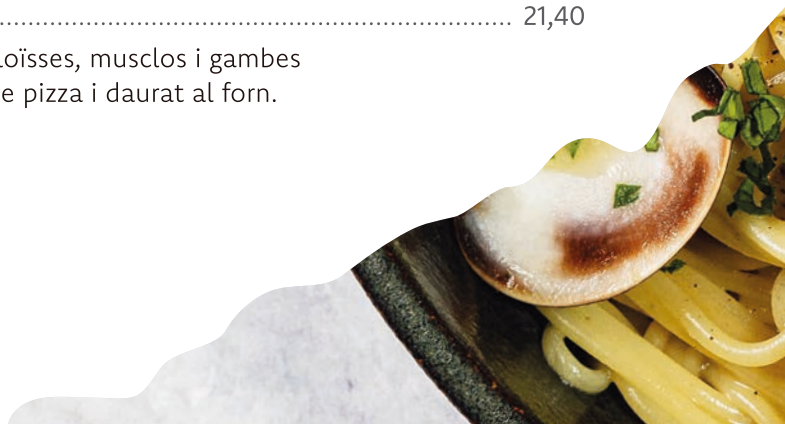
Tagliatelle al Frutti di mare 21,40

Pasta fresca amb sèpia, calamarsets, cloïsses, musclos, gambes llagostineres i popets, **tot amb salsa de marisc.**

Spaghetti en carrozza 21,40

Amb salsa de marisc amb calamarsets, cloïsses, musclos i gambes llagostineres, tot cobert amb una base de pizza i daurat al forn.

Viu la fusió!





fusió **Mediterrània** *en estat pur*

La millor selecció de receptes del nostre xef Edu juntament amb la inimitable cuina del nostre Cuoco Giovanni et descobriran la fusió de la cuina mediterrània en estat pur.



Spaghetti
Vongole

Maxi burger

Suculenta hamburguesa de vedella Angus amb pa cruixent.

Una combinació perfecta!

Hamburguesa de vedella Angus amb foie d'ànec, bacó cruixent, formatge scamorza fumat i ceba caramel·litzada.

Amb guarnició de patates fregides i salsa Mesone.

21,05

Pollastre al forn

Pollastre al forn cuinat en el seu suc a baixa temperatura.

Tendre, saborós i suculent!

Mig pollastre cuinat amb el seu suc, molt saborós i tendre. Amb guarnició de patates fregides, suc de pollastre i salsa Mesone.

18,20



Cartoccio

Hamburguesa de vedella Angus embolicada amb massa de pizza i daurada al forn.

Doblement irresistible!

Hamburguesa de vedella Angus, foie d'ànec, bacó cruixent, formatge scamorza, mozzarella i ceba caramel·litzada.

Amb guarnició de patates fregides i salsa Mesone.

== 20,65 ==



Llom al Pepe

Carn tendra i succulenta amb pasta del nostre obrador i una salsa mestra.

L'autèntic, el nostre, el millor del món!

Llom a l'estil Pepe amb guarnició de rigatoni fresc, tot amb salsa Pepe.

== 20,65 ==



Carns a baixa temperatura

SELECCIÓ ESPECIAL

Cuinades amb el suc al forn durant 20 hores.

Molt tendres, saboroses i succulentes!

Pollastre al forn 18,20

Mig pollastre cuinat amb el seu suc, molt saborós i tendre.

Amb guarnició de patates fregides, suc de pollastre i salsa Mesone.

Espatlla de xai tendre 25,80

Amb guarnició de semipuré de patata amb pebre vermell de La Vera i oli picual, acompanyat amb pebrots de Padrón.

Braó de xai tendre 26,40

Amb guarnició de semipuré de patata amb pebre vermell de La Vera i oli picual, acompanyat amb pebrots de Padrón.



Braó de xai tendre

Carns a la graella

Receptes elaborades amb ibèric i vedella Angus
de primeríssima qualitat.

Una oferta gastronòmica sublim!

Entrecot de vedella Angus amb guarnició

- A la graella 26,30
- Amb salsa per escollir 28,50

Filet de vedella Angus amb guarnició

- A la graella 29,00
- Amb salsa per escollir 31,25

Maxibroqueta de filet ibèric 24,90

Maxibroqueta de filet ibèric i verdures fresques,
a la brasa, amb salsa Fiorentina.

Salses per escollir

- Salsa Fiorentina
- Salsa mel i mostassa
- Salsa trufada



*Maxibroqueta de filet ibèric
amb salsa Fiorentina*





Pepperoni

Pirres, les de sempre



*L'autèntica pizza romana, artesana, de massa fina i cruixent,
fornejada en forn de pedra.*

Prosciutto 17,20
Tomàquet, mozzarella i pernil dolç.

Pepperoni 17,40
Tomàquet, mozzarella, pepperoni i bacó cruixent.

Quattro stagioni 17,60
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, tonyina i carxofes en oli. *

Bismarck 17,40
Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i ou escalfat.

Cinc formatges 17,60
Tomàquet, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano i gorgonzola.

Tonno e salmone 17,90
Tomàquet, mozzarella, tonyina i salmó. *

Capri 17,60
Tomàquet, mozzarella, tonyina i xampinyons. *

*

*Per no alterar el sabor ni la qualitat dels productes, la tonyina i el salmó
s'afegeixen en sortir del forn.*



Almadraba

Pirres, molt nostres

*L'autèntica pizza romana, artesana, de massa fina i cruixent,
fornejada en forn de pedra i **amb el nostre toc especial.***

Piemontesa	17,90
Tomàquet, mozzarella, burrata, parmigiano, carpaccio de filet de vedella i ruca. *	
Parmigiana	17,60
Tomàquet, mozzarella, bacó cruixent, formatge scamorza fumat i parmigiano.	
Dell' Emilia	17,90
Tomàquet, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano, gorgonzola, bacó cruixent i ceba caramel·litzada.	
Diavola	17,60
Tomàquet, mozzarella, base de vedella, pepperoni, llonganissa i bitxo, lleugerament picant.	
Melanzana	17,60
Tomàquet, mozzarella, albergínia arrebossada, parmigiano, formatge de cabra en rotlle, mel i vinagre balsàmic.	
Calzone	18,10
Tomàquet, mozzarella, ou escalfat, pernil dolç, pebrot vermell, ceba i tabasco.	
Almadraba	18,10
Tomàquet, mozzarella, tonyina vermella salvatge i alvocat. *	
Pizzaiolo	17,60
Tomàquet, mozzarella, burrata, alvocat, pesto i canonges. *	



Pizzes Piccolinas



Prosciutto

•

Pepperoni

•

Bismarck

12,90

*

*Per no alterar el sabor ni la qualitat dels productes, el carpaccio,
la ruca, els canonges, l'alvocat, la tonyina i la burrata s'afegeixen en sortir del forn.*

Vins



VINS DE LA CASA

Vi de la casa negre	13,10
Vi de la casa rosat	13,10
Vi de la casa blanc	13,10

VINS ITALIANS

Lambrusco	14,65
IGT Reggio Emilia · Rosato	
Lambrusco	14,65
IGT Reggio Emilia · Rosso	
Moscato d'Asti	17,65
DOCG Asti Bianco	
Chianti	18,55
DOCG Chianti	

COPES DE VI

Copa de vi de la casa	3,40
Negre, rosat i blanc	
Copa de Viña Ijalba	4,25
DO Rioja · Negre criança	
Copa de Glàrima de Sommos	4,05
DO Somontano · Negre i blanc	

BODEGA

Viña Ijalba	19,65
DO Rioja · Negre criança	
Muga	27,45
DO Rioja · Negre criança	

Luis Cañas	23,05
DO Rioja · Negre criança	

Asomo Figuero	23,05
DO Ribera del Duero · Negre	

Emilio Moro	27,55
DO Ribera del Duero · Negre	

Glàrima de Sommos	14,45
DO Somontano · Negre	

Glàrima de Sommos	14,45
DO Somontano · Blanc	

Honeymoon	18,45
DO Penedès · Blanc	

Cuarenta Vendimias	19,65
DO Rueda · Verdejo	

José Pariente	21,95
DO Rueda · Verdejo	

CAVES

Pedregosa Gran Cuvée	21,95
DO Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIES

Sangria de vi (1 l)	17,80
Sangria de cava (1 l)	18,85
Sangria de moscato (1 l)	18,85



Vins de la zona

www.lapiemontesa.com

f @ in