



LA PIEMONTESA

Mediterráneo en estado puro





LA PIEMONTESE

Willkommen in der Fusion von La Piemontesa, wo italienische Tradition mit den frischen und lebendigen Aromen unseres Landes verschmilzt!

Tauchen Sie ein in eine einzigartige gastronomische Erfahrung, wo jedes Gericht eine Geschichte der Leidenschaft für gutes Essen erzählt. Das ist die mediterrane Küche.

***Erleben Sie die Fusion,
die gute Küche der Mittelmeerregion!***



WENN SIE EINE ALLERGIE ODER LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEIT HABEN, SEHEN SIE SICH UNSERE ALLERGENTABELLE AN, DIE SIE HERUNTERLADEN ODER AUF ANFRAGE VON UNSEREM RESTAURANTPERSONAL ERHALTEN KÖNNEN.

Die Mehrwertsteuer ist in allen Gerichten dieser Speisekarte enthalten.

ES IST OBLIGATORISCH, GEBÜHREN FÜR EINWEGBEHÄLTER ODER EINWEG-PLASTIKTÜTEN ZU BERECHNEN.



Auswahl an Focaccias
und Pierinas

Brot und Gebäck

Dazu das beste frisch gebackene Brot.

Knusprig und voller Geschmack, wie es sich gehört.

Sortiment von Focaccias	5,10
Traditionelles italienisches Brot. Vier Sorten: Focaccia mit Öl, Focaccia mit Zwiebel, Focaccia mit Oliven und Focaccia mit Tomate.	
Pierina Parmigiana	5,40
Pizzaboden mit und Parmigiano-Käse.	
Pierina Tartufata	5,80
Pizzaboden mit schwarzem Trüffel.	
Pierina Mista	5,60
Pizzaboden mit schwarzem Trüffel und Parmigiano-Käse.	



Artischocken-Dips
und Entenstopfleber



Vorspeisen

Vom Klassiker bis hin zum neuesten Trend.

*Hergestellt mit Produkten, die von unserem Chefkoch ausgewählt wurden,
nach dem Standard der Marke.*

Kleine Schale mit Artischocken und Entenstopfleber 14,90

Artischockenherzen in Öl mit karamellisierter Entenstopfleber, pochiertem Ei,
Tomatenconfit und knusprigem Speck.

Kroketten nach Großmutter's Art (8 Stk.) 12,45

Auswahl an hausgemachten Kroketten mit Ibérico-Schinken und
gebratenem Hähnchen.

Involtini freddo di crêpe 14,65

Crêpe gefüllt mit geräuchertem Lachs, Avocado, Zwiebel, Ziegenfrischkäse,
Tomate und Pestodressing.

Carpaccio vom Kalb 18,65

In dünne Scheiben geschnittenes Lendensteak, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zitrone
und nativem Olivenöl extra. Serviert mit 24 Monate gereiftem Parmigiano D.O.P.

Burrata della Puglia 15,30

Burrata-Käse mit einem Hauch Tomatenkonfitüre, Pesto, Rucola und
gerösteten Pinienkernen.

Involtini freddo di crêpe



Salate

Mit Respekt für mediterrane und lokale Zutaten.

Ein authentisches Erlebnis von Aromen und Texturen!

Giulietta 15,30

Gemischter Römersalat und Salatherzen mit angemachten Tomatenwürfeln, Dörrfleisch, knusprigem Speck und Ziegenkäseperlen gefüllt mit Mango.

Paese 15,30

Gemischter Römersalat und Salatherzen mit Feldsalat und Rucola, knuspriger Speck, Ziegenkäse in Pistazienhülle, Apfel, angemachte Tomate, Walnüsse und ein Hauch von Tomatenmarmelade.

Knuspriges Huhn 15,30

Römersalat und Salatherzen mit Feldsalat und Rucola, angemachten Tomaten, knusprigem Hähnchen, Apfel, gerösteter roter Paprika und Avocado.

Il nostro Bowl 15,30

Römersalat und Salatherzen, Feldsalat, Artischocken in Öl, angemachte Tomate, Ziegenkäseperlen gefüllt mit Mango, Avocado und knusprigem Hähnchen, gewürzt mit Teriyaki-Sauce.

Lungo mare 15,30

Gemischter Salat, angemachte Tomatenwürfel, Thunfisch, Garnelen, Räucherlachsrollen gefüllt mit Krabbenfleisch, Artischocken in Öl und gerösteter roter Paprika.

Vinaigrette nach Wahl

- Honig und Pistazien
- Balsamico-Essig
- Traditionelle Vinaigrette

Il nostro Bowl





Misto del Tesorero

Gratins

Gerichte aus dem Backofen.

Die Nudeln für die Gratins werden in unserer Pastificio mit Ei und Hartweizengrieß hergestellt.

Auch alle Füllungen werden in unserer Küche hergestellt.

Gran cannelloni 19,55

Klassische Cannelloni mit Hackfleisch vom Rinderbraten, umhüllt von unseren frischen Nudeln, überbacken mit Béchamelsauce und Parmigiano-Käse.

Cannelloni di mare 19,00

Mit Parmigiano gratinierte Cannelloni gefüllt mit Kabeljau-Brandade und Garnelenstückchen, umhüllt von unserer frischen Pasta mit Tintenfischfarbe in roter Béchamelsauce mit Piquillo-Paprika und gratiniert mit Parmigiano-Käse.

Lasagna di spinaci e gamberi 19,55

Fünf Schichten Pasta, gefüllt mit Spinat und Garnelen in Sahne.
In Béchamelsauce mit Piquillo-Paprika und gratiniert mit Parmigiano-Käse.

Lasagna a la Bolognese 19,90

Fünf Schichten unserer frischen Pasta, gefüllt mit Bolognese, geriebenem Ei und Spinat. Überzogen mit Bechamelsauce und überbacken mit Parmigiano-Käse.

Misto del Tesorero 21,25

Lasagna a la Bolognese, Cannellone und Rigatoni mit Pepe-Sauce, alles überbacken mit Parmigiano-Käse. **Unsere Empfehlung!**



Funghi porcini

Risotto

Nach traditionellen Rezepten **mit sehr cremiger Textur.**

E molto molto buono!

Montera 18,60

Mascarponecreme und zartes Kalbfleisch, das im eigenen Saft bei niedriger Temperatur gegart wird.

Tartufo d'Alba 18,60

Sehr cremige Sauce mit schwarzem Trüffel und Parmigiano-Käse.

Der Favorit!

Nero di Seppia 19,70

Tintenfisch in seiner eigenen Tinte mit Garnelenstückchen in Sahnesauce.

Piemonte 19,50

Funghi porcini und verschiedene Waldpilze, gekocht in Sahne mit Parmigiano.

Piemonte



Unsere Nudeln werden in unserem Pastificio mit Hartweizengrieß und Eiern nach traditionellen Rezepten und Methoden aus den verschiedenen Regionen Italiens hergestellt.



Cuore di Foie

Gefüllt mit sautierten Stopfleber, Speck und Kürbis.



Ravioli

Füllung aus Kalbfleisch mit frischem Gemüse, auf kleiner Flamme gekocht.



Tortellini

Gefüllt mit Kalbfleisch, das in seinem eigenen Saft bei niedriger Temperatur gegart wurde, mit iberischem Schinken.



Triangoli

Füllung aus Gorgonzola, Walnüssen und Ricotta.



Panzotti

Gefüllt mit Ricotta, Trüffel und Parmigiano.

Cuore di foie mit
Stopfleber und Trüffelsauce

Frische Pasta mit Füllung



UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SAUCEN ZU
IHRER LIEBLINGSPASTA.

NATÜRLICH WERDEN SIE ALLE IN UNSERER KÜCHE GEKOCHT.

Foie gras und Trüffel	Feine Sahnesauce mit Foie gras und schwarzem Trüffel.	17,45
Ligurische Sauce	Pesto-Creme mit gebratenem Speck und 24 Monate gereiftem Parmigiano (g.U.).	16,95
Casalinga	Zarte Mascarponecreme mit gebratenen Pilzen und Longaniza-Wurst mit gerösteten Pinienkernen.	16,95
Champi-Mandeln	Gebratene Champignons in Sahnesauce mit Mandelkrokant.	16,95
Trüffel und Pilze	Leckere Steinpilz- und Trüffelcreme mit sautierten gebratenen Champignons. Authentisches Rezept!	16,95
Carbonara	<i>Al mio modo.</i> Wie man sie kennt!	16,95
Pesto Genovese	Traditionelle Basilikumsauce mit Pinienkernen, Parmigiano-Käse und nativem Olivenöl extra.	16,95
Cinque Formaggi	Geschmolzen in einer zarten Parmigiano-Creme, Emmentaler, Gruyère, Gorgonzola und Ricotta.	16,95
Arrabbiata	Rote Sauce mit leichter Schärfe aus Sobrasada de Mallorca (g. U.).	16,95
Bolognese	Hergestellt nach dem Bologna-Stil. Nach traditionellem Rezept!	16,75
Trüffel und Parmigiano	Köstliche Creme aus Trüffel und 24 Monate gereiftem Parmigiano (g.U.).	17,45

Unsere Nudeln werden in unserem Pastificio mit Hartweizengrieß und Eiern nach traditionellen Rezepten und Methoden aus den verschiedenen Regionen Italiens hergestellt.



*Ballerine mit
ligurischer Sauce*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

Aus Hartweizengrieß



Spaghetti

Frische Pasta mit Ei



UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SAUCEN ZU
IHRER LIEBLINGSPASTA.
NATÜRLICH WERDEN SIE ALLE IN UNSERER KÜCHE GEKOCHT.

Ligurische Sauce	✦ ✦ ✦	Pesto-Sahnesauce mit gebratenem Schinkenspeck und 24 Monate gereiftem Parmigiano (g.U.). Sehr beliebt!	15,35
Trüffel und Pilze	✦ ✦ ✦	Leckere Steinpilz- und Trüffelcreme mit sautierten gebratenen Champignons.	15,35
Arrabbiata	✦ ✦ ✦	Rote Sauce mit leichter Schärfe aus Sobrasada de Mallorca (g. U.).	15,35
Casalinga	✦ ✦ ✦	Zarte Mascarponecreme mit gebratenen Pilzen und Longaniza-Wurst mit gerösteten Pinienkernen.	15,35
Champi-Mandeln	✦ ✦ ✦	Gebratene Champignons in Sahnesauce mit Mandelkrokant.	15,35
Carbonara	✦ ✦ ✦	Al mio modo. Wie man sie kennt!	15,35
Bolognese	✦ ✦ ✦	Zubereitung wie in Bologna. Nach traditionellem Rezept!	15,15
Pesto Genovese	✦ ✦ ✦	Traditionelle Basilikumsauce mit Pinienkernen, Parmigiano-Käse und nativem Olivenöl extra.	15,35
Aglio olio e Peperoncino	✦ ✦ ✦	Beliebtes Rezept mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Chilischoten und Garnelen, mild gewürzt.	15,20
Nero di seppia	✦ ✦ ✦	Tintenfisch in seiner eigenen Tinte mit Garnelenstückchen in Sahnesauce.	18,85
Trüffel und Parmigiano	✦ ✦ ✦	Köstliche Creme aus Trüffel und 24 Monate gereiftem Parmigiano (g. U.).	15,85



Gegrillter
Tintenfisch

Roter Thun aus Wildfang 25,55

Lendenstück von rotem Thunfisch mit Honig und Senf, begleitet von Artischocken in Öl Tomatendressing und Mais.

Tartar vom Roten Thun 21,40

Wilder roter Thunfisch mit Honig-Senf-Sauce, auf Avocadobasis, begleitet von paniierter Aubergine und gewürzter Tomate.

Gegrillter Tintenfisch 25,80

Auf semipürierten Kartoffeln mit Paprikapulver „De la Vera“ und Picual-Olivenöl, begleitet von Padrón-Paprikaschoten.

Spaghetti Vongole 21,40

Gebratene Venusmuscheln in ihrem Saft, beträufelt mit Muschelfumé in Weißwein und einem Hauch von Knoblauch und Petersilie.

Tagliatelle al Frutti di mare 21,40

Frische Pasta mit Sepia, kleinen Tintenfischen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen *in Meeresfrüchtesauce.*

Spaghetti en carrozza 21,40

In Meeresfrüchtesauce mit kleinen Tintenfischen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen, alles mit einem Pizzaboden belegt und im Ofen gebacken.

Erleben Sie die Fusionsküche!





Mediterrane Fusionsküche in Reinform

Die besten Rezepte unseres Chefkochs Edu in Kombination mit der unnachahmlichen Küche unseres Cuoco Giovanni bringen Ihnen mediterrane Fusionsküche in Reinform.



Spaghetti
Vongole

Maxi - Burger

Saftiger Angus-Rindfleisch-Burger
mit knusprigem Brot.

Eine perfekte Kombination!

Hamburger mit Angus-Rindfleisch,
Entenstopfleber, knusprigem Speck,
geräuchertem Scamorza-Käse und
karamellisierten Zwiebeln.

Garniert mit Pommes frites
und Mesone-Sauce.

21,05



Hühnerbraten

Im eigenen Saft bei niedriger Temperatur gegartes Ofenhähnchen.

Zart, lecker und saftig!

Ein halbes Huhn im eigenen Saft gegart, sehr schmackhaft und zart.
Garniert mit Pommes frites, Hühnerbratensaft und Mesone-Sauce.

18,20



Cartoccio

Angus-Rindfleisch-Burger in in Pizzateig gewickelt und im Backofen gebacken.

Doppelt unwiderstehlich!

Angus-Rindfleisch-Burger, Entenleber, knuspriger Speck, Scamorza-Käse, Mozzarella und karamellierte Zwiebeln.

Garniert mit Pommes frites und Mesone-Sauce.

== 20,65 ==



Lomo al Pepe

Zartes, saftiges Fleisch mit Nudeln aus unserer eigenen Herstellung und einer meisterhaften Sauce.

Das Beste der Welt!

Lendensteak „Pepe“ mit frischen Rigatoni, alles in Pepe-Sauce.

== 20,65 ==



Fleischgerichte schonend gegart

SPEZIELLE AUSWAHL

Im eigenen Saft 20 Stunden lang im Ofen gegart.

Sehr zart, lecker und saftig!

Hühnerbraten 18,20

Ein halbes Huhn im eigenen Saft gegart, sehr schmackhaft und zart.
Garniert mit Pommes frites, Hühnerbratensaft und Mesone-Sauce.

Zarte Lammschulter 25,80

Als Beilage semipürierte Kartoffeln mit Paprikapulver "De la Vera" und
Picual-Olivenöl, begleitet von Padrón-Paprikaschoten.

Zarte Lammhaxe 26,40

Als Beilage semipürierte Kartoffeln mit Paprikapulver „De la Vera“ und
Picual-Olivenöl, begleitet von Padrón-Paprikaschoten.



Zarte Lammhaxe

Fleischgerichte vom Grill

Rezepte mit iberischem Schweinefleisch und
Angus-Rindfleisch von höchster Qualität.

Ein großartiges gastronomisches Angebot!

Entrecôte vom Angusrind mit Beilage

- Vom Grill 26,30
- Mit Sauce nach Wahl 28,50

Lendenstück vom Angus-Rind mit Beilage

- Vom Grill 29,00
- Mit Sauce nach Wahl 31,25

Großer Spieß vom Ibérico-Lendensteak 24,90

Großer Spieß mit Ibérico-Lendensteak, frischem Grillgemüse,
und Fiorentina-Sauce.

Saucen-Auswahl

- Fiorentina-Sauce
- Honig-Senf-Sauce
- Trüffel-Sauce



**Großer Spieß vom Ibérico-
Lendensteak mit Fiorentina-Sauce**





Pepperoni

Pirras,

Die üblichen Verdächtigen



Authentische hausgemachte Pizza nach römischer Art mit dünnem, knusprigem Teig **aus dem Steinofen**.

Prosciutto 17,20
Tomate, Mozzarella und Kochschinken.

Peperoni 17,40
Tomate, Mozzarella, Peperoni und knuspriger Schinkenspeck.

Quattro Stagioni 17,60
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Thunfisch und Artischocken in Öl. *

Bismarck 17,40
Tomate, Mozzarella, Kochschinken und pochiertes Ei.

Fünf Käse 17,60
Tomate, Mozzarella, Emmentaler, Greyerzer, Parmigiano und Gorgonzola.

Tonno e Salmone 17,90
Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Lachs. *

Capri 17,60
Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Champignons. *

*

Um den Geschmack und die Qualität des Produkts nicht zu beeinträchtigen, werden der Thunfisch und der Lachs erst nach der Entnahme aus dem Ofen hinzugefügt.



Almadraba

Pizzas, ganz nach unserem Geschmack

Authentische hausgemachte Pizza nach römischer Art mit dünnem,
knusprigem Teig aus dem Steinofen **mit unserer speziellen Note.**

Piemontesa 17,90

Tomate, Mozzarella, Burrata, Parmigiano, Carpaccio vom Rinderfilet und Rucola. *

Parmigiana 17,60

Tomate, Mozzarella, knuspriger Schinkenspeck, geräucherter Scamorza-Käse
und Parmigiano.

Dell' Emilia 17,90

Tomate, Mozzarella, Emmentaler, Greyerzer, Parmigiano, Gorgonzola,
knuspriger Schinkenspeck und karamellisierte Zwiebel.

Diavola 17,60

Tomate, Mozzarella, Kalb, Peperoni, Longaniza-Wurst und Chili, leicht pikant.

Melanzana 17,60

Tomate, Mozzarella, karamellisierte Aubergine, Parmigiano, Ziegenkäse,
Honig und Balsamico-Essig.

Calzone 18,10

Tomate, Mozzarella, pochiertes Ei, Kochschinken, roter Pfeffer, Zwiebel und Tabasco.

Almadraba 18,10

Tomate, Mozzarella, Roter Thun und Avocado. *

Pizzaiolo 17,60

Tomate, Mozzarella, Burrata, Avocado, Pesto und Feldsalat. *



Pizzas Piccolinas



Prosciutto

•

Pepperoni

•

Bismarck

12,90

*

Um den Geschmack und die Qualität der Produkte nicht zu beeinträchtigen, werden Carpaccio,
Rucola, Feldsalat, Avocado und Thunfisch erst nach der Entnahme aus dem Ofen hinzugefügt.

Wein



HAUSWEINE

Rotwein	13,10
Rosé	13,10
Weißwein	13,10

ITALIENISCHE WEINE

Lambrusco	14,65
IGT Reggio Emilia · Rosato	
Lambrusco	14,65
IGT Reggio Emilia · Rosso	
Moscato d'Asti	17,65
D.O.C.G. Asti · Bianco	
Chianti	18,55
D.O.C.G. Chianti	

GLASWEISER AUSSCHANK

Ein Glas Hauswein	3,40
Rot-, Rosé- und Weißwein	
Copa de Viña Ijalba	4,25
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Copa de Glárima de Sommos	4,05
D.O. Somontano · Tinto y blanco	

AUS DEM WEINKELLER

Viña Ijalba	19,65
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Muga	27,45
D.O. Rioja · Tinto crianza	

Luis Cañas	23,05
D.O. Rioja · Tinto crianza	

Asomo Figuero	23,05
D.O. Ribera del Duero · Tinto	

Emilio Moro	27,55
D.O. Ribera del Duero · Tinto	

Glárima de Sommos	14,45
D.O. Somontano · Tinto	

Glárima de Sommos	14,45
D.O. Somontano · Blanco	

Honeymoon	18,45
D.O. Penedès · Blanco	

Cuarenta Vendimias	19,65
D.O. Rueda · Verdejo	

José Pariente	21,95
D.O. Rueda · Verdejo	

SEKT

Pedregosa Gran Cuvée	21,90
D.O. Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIA

Rotwein-Sangria (1 Liter)	17,80
Sekt-Sangria (1 Liter)	18,85
Weißwein-Sangria (1 Liter)	18,85



Wein der Region

www.lapiemontesa.com

f @ in