



LA PIEMONTESA

Mediterráneo en estado puro





LA PIEMONTESE

*¡Bienvenidos a La Piemontesa fusión,
donde la tradición italiana se fusiona
con los sabores frescos y vibrantes de
nuestro país!*

*Sumérgete en una experiencia
gastronómica única, donde cada
plato cuenta una historia de pasión
por el buen comer.
Así es la dieta mediterránea.*

***¡Vive la fusión,
el buen comer del Mediterráneo!***



SI PADECES UNA ALERGIA O INTOLERANCIA
CONSULTA NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS,
DESCÁRGALA O PÍDELA A NUESTRO PERSONAL.

IVA incluido en todos los platos de esta carta.

ES OBLIGATORIO EL COBRO DE RECIPIENTES
O BOLSAS DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO.



Surtido de
focaccias y pierinas

Pane e pierina

El mejor pan recién horneado para acompañar.

¡Crujiente y sabroso, como manda la tradición!

Surtido de focaccias 5,10

Pan tradicional de la cocina italiana. Cuatro variedades: focaccia con aceite, focaccia con cebolla, focaccia con aceitunas y focaccia con tomate.

Pierina Parmigiana..... 5,40

Base de pizza con queso parmigiano.

Pierina Tartufata 5,80

Base de pizza con trufa negra.

Pierina Mista 5,60

Base de pizza con trufa negra y queso parmigiano.



*Cazoleta de alcachofas
y foie de pato*



Entrantes

Desde los clásicos a los más originales.

*Elaborados con productos seleccionados por nuestro chef,
siguiendo el estándar de la marca.*

Cazoleta de alcachofas y foie de pato 14,90

Centros de alcachofa en aceite con foie de pato caramelizado, huevo poché, tomate confitado y beicon crujiente.

Croquetas de la abuela (8 uds.) 12,45

Mix de croquetas caseras de jamón ibérico y de pollo asado.

Involtini freddo di crêpe 14,65

Crêpe relleno de salmón ahumado, aguacate, cebolla, rulo de cabra y tomate, aderezado con pesto.

Carpaccio de ternera 18,65

Solomillo de ternera en lonchas finas sazonado con sal, pimienta, limón y aceite de oliva virgen extra. Acompañado con queso parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación.

Burrata della Puglia 15,30

Burrata con un toque de mermelada de tomate, acompañada de pesto, rúcula y piñones tostados.

Involtini freddo di crêpe



Ensaladas

*El respeto por el producto mediterráneo
y de proximidad.*

¡Una auténtica experiencia de sabores y texturas!

Giulietta 15,30

Variado de lechuga romana y cogollos con dados de tomate aliñados, cecina, beicon crujiente y perlas de rulo de cabra rellenas de mango.

Paese 15,30

Variado de lechuga romana y cogollos con canónigos y rúcula, beicon crujiente, rulo de cabra rebozado con pistachos, manzana, tomate aliñado, nueces y un toque de mermelada de tomate.

Pollo croccante 15,30

Variado de lechuga romana y cogollos con canónigos y rúcula, tomate aliñado, pollo crujiente, manzana, pimienta roja asado y aguacate.

Il nostro Bowl 15,30

Juliana de lechuga romana y cogollos, alcachofas en aceite, tomate aliñado, perlas de rulo de cabra rellenas de mango, aguacate y pollo crujiente, aliñado con salsa teriyaki.

Lungo mare 15,30

Variado de lechugas, dados de tomate aliñado, atún, gambas, rollitos de salmón ahumado rellenos de picadillo de cangrejo, alcachofas en aceite y pimienta roja asado.

Vinagretas a elegir

- Miel y pistacho
- Aceto balsámico
- Aliño tradicional

Il nostro Bowl





Misto del Tesorero

Gratinados

Recetas con un toque de horno.

*La pasta de los gratinados ha sido elaborada en nuestro pastificio
con huevo y sémola de trigo duro.*

Así como todos los rellenos son elaborados en nuestra cocina.

Gran cannelloni 19,55

Canelones de pueblo con su asado tradicional envueltos con nuestra pasta fresca, gratinados con bechamel y queso parmesano.

Cannelloni di mare 19,00

Rellenos con brandada de bacalao y gambas picadas. Envueltos en pasta a la tinta de calamar, cubiertos con bechamel de pimienta del piquillo y gratinados con queso parmesano.

Lasagna di spinaci e gamberi 19,55

Cinco láminas de pasta, rellenas de espinacas y gambas picadas a la crema. Recubiertas con bechamel de pimienta del piquillo y gratinadas con queso parmesano.

Lasagna a la Bolognese 19,90

Cinco láminas de pasta rellenas con salsa boloñesa con huevo rallado y espinacas. Recubiertas con bechamel y gratinadas con queso parmesano.

Misto del Tesorero 21,25

Lasagna a la Bolognese, cannellone y rigatoni a la salsa Pepe, todo gratinado con queso parmesano. **¡El favorito!**



Funghi porcini

Risotto

Cocinados según recetas tradicionales,
de textura cremosa y muy melosa.
E molto molto buono!

Montera 18,60

Crema de mascarpone con meloso de ternera cocinada en su jugo a baja temperatura.

Tartufo d'Alba 18,60

Salseado muy cremoso a la trufa negra y queso parmigiano.

¡El preferido!

Nero di seppia 19,70

Salteado de sepia en su tinta con un picado de gambas y pulpos a la crema.

Piemonte 19,50

Funghi porcini y variado de setas del bosque, cocinadas a la crema con queso parmigiano.

Piemonte



Nuestras pastas se elaboran en nuestro pastificio con sémola de trigo duro y huevo siguiendo recetas y métodos tradicionales de las distintas regiones italianas.



Cuore di foie

Relleno con un salteado de foie, beicon y calabaza.



Ravioli

Relleno de ternera con verduras frescas, cocinado a fuego lento.



Tortellini

Relleno de ternera cocinada en su jugo a baja temperatura, con jamón ibérico.



Triangoli

Relleno de gorgonzola, nueces y ricotta.



Panzotti

Relleno de ricotta, trufa y parmigiano.

*Cuore di foie con
salsa de foie y trufa*

Pasta fresca rellena



NUESTRA PROPUESTA DE SALSAS PARA COMBINAR
CON TU PASTA FAVORITA.

NATURALMENTE, TODAS ELLAS COCINADAS EN NUESTRA COCINA.

Foie y trufa	Finísima crema de foie de pato y trufa negra.	17,45
Ligurian	Pesto a la crema con salteado de beicon y queso parmesano D.O.P. de 24 meses de curación.	16,95
Casalinga	Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	16,95
Champi almendras	Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	16,95
Trufa y hongos	Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. ¡La nuestra, la verdadera!	16,95
Carbonara	Al mio modo. ¡Como siempre!	16,95
Pesto genovese	Salsa tradicional de albahaca con piñones, queso parmesano y aceite de oliva virgen extra.	16,95
Cinque formaggi	Fundidos en una suave crema de parmesano, emmental, gruyère, gorgonzola y ricotta.	16,95
Arrabbiata	Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	16,95
Bolognese	Elaborada al estilo de Bologna. ¡Como manda la tradición!	16,75
Trufa y parmesano	Deliciosa crema melosa de trufa y queso parmesano D.O.P. de 24 meses de curación.	17,45

Nuestras pastas se elaboran en nuestro pastificio con sémola de trigo duro y huevo siguiendo recetas y métodos tradicionales de las distintas regiones italianas.



*Ballerine con
salsa Ligurian*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

de grano duro



Spaghetti

Pasta fresca al huevo



NUESTRA PROPUESTA DE SALSAS PARA COMBINAR
CON TU PASTA FAVORITA.
NATURALMENTE, TODAS ELLAS COCINADAS EN NUESTRA COCINA.

Ligurian	✧ ✧ ✧	Pesto a la crema con salteado de beicon y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación. ¡La favorita!	15,35
Trufa y hongos	✧ ✧ ✧	Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas.	15,35
Arrabbiata	✧ ✧ ✧	Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	15,35
Casalinga	✧ ✧ ✧	Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	15,35
Champi almendras	✧ ✧ ✧	Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	15,35
Carbonara	✧ ✧ ✧	Al mio modo. ¡Como siempre!	15,35
Bolognese	✧ ✧ ✧	Cocinada al estilo de Bologna. ¡Como manda la tradición!	15,15
Pesto genovese	✧ ✧ ✧	Salsa tradicional de albahaca con piñones, queso parmigiano y aceite de oliva virgen extra.	15,35
Aglio olio e peperoncino	✧ ✧ ✧	Receta popular con ajo, aceite de oliva virgen extra, guindillas y gambas, suavemente picante.	15,20
Nero di seppia	✧ ✧ ✧	Salteado de sepia en su tinta con un picado de gambas y pulpitos a la crema.	18,85
Trufa y parmigiano	✧ ✧ ✧	Deliciosa crema melosa de trufa y queso parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación.	15,85



Pata de pulpo
a la parrilla

Atún rojo salvaje 25,55

Lomo de atún rojo salvaje a la miel y mostaza, acompañado de alcachofas en aceite, tomate aliñado y maíz.

Tartar de atún rojo salvaje 21,40

Atún rojo salvaje salseado con miel y mostaza, sobre una base de aguacate, acompañado de berenjena rebozada y tomate aliñado.

Pata de pulpo a la parrilla 25,80

Sobre un semipuré de patata al pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Spaghetti Vongole 21,40

Salteado de almejas en su jugo, rociado con un fumé de almejas al vino blanco y su toque de ajito y perejil.

Tagliatelle al Frutti di mare 21,40

Pasta fresca con sepia, calamarcitos, almejas, mejillones y gambas langostineras, **todo ello en su salsa de marisco.**

Spaghetti en carrozza 21,40

En salsa de marisco con calamarcitos, almejas, mejillones y gambas langostineras, todo ello cubierto con una base de pizza y dorado en el horno.
¡Vive la fusión!





fusión **Mediterránea** *en estado puro*

La mejor selección de recetas de nuestro chef Edu junto con la inimitable cocina de nuestro Cuoco Giovanni te descubrirán la fusión de la cocina mediterránea en estado puro.



Spaghetti
Vongole

Maxi burger

Jugosa burger de ternera Angus con pan crujiente.

¡Una combinación perfecta!

Hamburguesa de ternera Angus con foie de pato, beicon crujiente, queso scamorza ahumado y cebolla caramelizada.

Con guarnición de patatas fritas y salsa Mesone.

===== 21,05 =====



Pollo al horno

Pollo al horno cocinado en su jugo a baja temperatura.

¡Tierno, sabroso y jugoso!

Medio pollo cocinado en su jugo muy sabroso y tierno.
Con guarnición de patatas fritas, jugo de pollo y salsa Mesone.

===== 18,20 =====



Cartoccio

Burger de ternera Angus envuelta en masa de pizza y dorada al horno.

¡Doblemente irresistible!

Hamburguesa de ternera Angus, foie de pato, beicon crujiente, queso scamorza, mozzarella y cebolla caramelizada.

Con guarnición de patatas fritas y salsa Mesone.

== 20,65 ==



Lomo al Pepe

Carne tierna y jugosa con pasta de nuestro obrador y una salsa maestra.

¡El auténtico, el nuestro, el mejor del mundo!

Lomo al Pepe con guarnición de rigatoni fresco, todo a la salsa Pepe.

== 20,65 ==



Carnes a baja temperatura

SELECCIÓN ESPECIAL

Cocinadas en su jugo al horno durante 20 horas.

¡Muy tiernas, sabrosas y jugosas!

Pollo al horno 18,20

Medio pollo cocinado en su jugo muy sabroso y tierno.

Con guarnición de patatas fritas, jugo de pollo y salsa Mesone.

Paletilla de cordero tierno 25,80

Con guarnición de semipuré de patata al pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Brazuelo de cordero tierno 26,40

Con guarnición de semipuré de patata al pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.



Brazuelo de cordero tierno

Carnes a la parrilla

Recetas elaboradas con ibérico y
ternera Angus de primerísima calidad.

¡Una oferta gastronómica sublime!

Entrecot de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla 26,30
- Con salsa a elegir 28,50

Solomillo de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla 29,00
- Con salsa a elegir 31,25

Maxibrocheta de solomillo ibérico 24,90

Maxibrocheta de solomillo ibérico y verduras frescas
a la brasa, con salsa Fiorentina.

Salsas a elegir

- Salsa Fiorentina
- Salsa miel y mostaza
- Salsa trufada



*Maxibrocheta de solomillo ibérico
con salsa Fiorentina*





Pepperoni

Pirras, las de siempre



*La auténtica pizza romana, artesana, de masa fina y crujiente,
horneada en horno de piedra.*

Prosciutto 17,20
Tomate, mozzarella y jamón de York.

Pepperoni 17,40
Tomate, mozzarella, pepperoni y beicon crujiente.

Quattro stagioni 17,60
Tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones, atún y alcachofas en aceite. *

Bismarck 17,40
Tomate, mozzarella, jamón de York y huevo poché.

Cinco quesos 17,60
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano y gorgonzola.

Tonno e salmone 17,90
Tomate, mozzarella, atún y salmón. *

Capri 17,60
Tomate, mozzarella, atún y champiñones. *

*

*Para no alterar el sabor ni la calidad de los productos, el atún y el salmón
se añaden a la salida del horno.*



Almadraba

Pirras, muy nuestras

La auténtica pizza romana, artesana, de masa fina y crujiente,
horneada en horno de piedra y **con nuestro toque especial.**

Piemontesa 17,90
Tomate, mozzarella, burrata, parmigiano, carpaccio de solomillo de ternera y rúcula. *

Parmigiana 17,60
Tomate, mozzarella, beicon crujiente, queso scamorza ahumado y parmigiano.

Dell' Emilia 17,90
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano, gorgonzola, beicon crujiente y
cebolla caramelizada.

Diavola 17,60
Tomate, mozzarella, base de ternera, pepperoni, longaniza y guindilla,
ligeramente picante.

Melanzana 17,60
Tomate, mozzarella, berenjena rebozada, parmigiano, rulo de cabra,
miel y aceto balsámico.

Calzone 18,10
Tomate, mozzarella, huevo poché, jamón de York, pimienta roja, cebolla y tabasco.

Almadraba 18,10
Tomate, mozzarella, atún rojo salvaje y aguacate. *

Pizzaiolo 17,60
Tomate, mozzarella, burrata, aguacate, pesto y canónigos. *

..... **Pizzas Piccolinas**
Prosciutto • **Pepperoni** • **Bismarck**
12,90

*

Para no alterar el sabor ni la calidad de los productos, el carpaccio,
la rúcula, los canónigos, el aguacate, el atún y la burrata se añaden a la salida del horno.

Vinos



VINOS DE LA CASA

Vino de la casa tinto	13,10
Vino de la casa rosado	13,10
Vino de la casa blanco	13,10

VINOS ITALIANOS

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	

COPAS DE VINO

Copa de vino de la casa	3,40
Tinto, rosado y blanco	
Copa de Viña Ijalba	4,25
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Copa de Glárima de Sommos	4,05
D.O. Somontano · Tinto y blanco	

BODEGA

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	

CAVAS

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

SANGRÍAS

Sangría de vino (1 L)	17,80
Sangría de cava (1 L)	18,85
Sangría de moscato (1 L)	18,85



Vinos de la zona

www.lapiemontesa.com

f @ in