



LA PIEMONTESA

Mediterráneo en estado puro





LA PIEMONTEsa

*Bienvenue à La Piemontesa fusión,
où la tradition italienne fusionne
avec les saveurs fraîches et vibrantes
de notre pays !*

*Plongez dans une expérience
gastronomique unique, où chaque
plat raconte une histoire de passion
pour la bonne nourriture.
C'est ça, le régime méditerranéen.*

***Vive la fusion,
la bonne cuisine de la Méditerranée !***



SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'UNE
INTOLÉRANCE CONSULTEZ NOTRE CARTE D'ALLERGÈNES,
TÉLÉCHARGEZ-LA OU DEMANDEZ-LA À NOTRE PERSONNEL.

TVA incluse dans tous les plats de cette carte.

LA FACTURATION DES RÉCIPIENTS OU SACS EN
PLASTIQUE À USAGE UNIQUE EST OBLIGATOIRE.



Assortiment de
focaccias et de pierinas

Pane e pierina

Le meilleur pain tout juste sorti du four pour accompagner nos plats.

Croustillant et savoureux, fidèle à la tradition !

Assortiment de focaccias 5,10

Pain traditionnel de la cuisine italienne. Quatre variétés : focaccia à l'huile, focaccia à l'oignon, focaccia aux olives et focaccia à la tomate.

Pierina Parmigiana..... 5,40

Base de pizza avec parmesan.

Pierina Tartufata 5,80

Base de pizza avec truffe noire.

Pierina Mista 5,60

Base de pizza avec truffe noire et parmesan.



Cassolette d'artichauts
et foie gras de canard



Entrées

Des plus classiques aux plus originales.

Élaborées avec des produits sélectionnés par notre Chef cuisinier selon les exigences de la marque.

Cassolette d'artichauts et foie gras de canard 14,90

Cœur d'artichauts à l'huile avec foie gras de canard caramélisé, œuf poché, tomates confites et bacon croustillant.

Croquettes de la grand-mère (8 pièces) 12,45

Assortiment de croquettes faites maison au jambon ibérique et au poulet rôti.

Involtini freddo di crêpe 14,65

Crêpe farcie au saumon fumé, à l'avocat, à l'oignon, à la bûche de chèvre et à la tomate, assaisonnée de pesto.

Carpaccio de bœuf 18,65

Fines tranches de filet de bœuf assaisonné de sel, de poivre, de citron et d'huile d'olive extra vierge. Accompagné de parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.

Burrata della Puglia 15,30

Burrata avec une touche de confiture de tomate, accompagnée de pesto, de roquette et de pignons de pin grillés.

Involtini freddo di crêpe



Salades

Le respect du produit méditerranéen local.

Une véritable expérience de saveurs et de textures !

Giulietta 15,30

Assortiment de salades avec laitue romaine et sucrine, dés de tomate assaisonnés, cecina, bacon croustillant et perles de bûche de chèvre farcies à la mangue.

Paese 15,30

Assortiment de salades avec laitue romaine, sucrine, mâche et roquette, bacon croustillant, bûche de chèvre enrobée de pistache, pomme, tomates assaisonnées, noix et une pointe de confiture de tomate.

Poulet croustillant 15,30

Assortiment de salades avec laitue romaine, sucres, mâche et roquette, tomates assaisonnées, poulet croustillant, pomme, poivron rouge grillé et avocat.

Il nostro Bowl 15,30

Julienne de laitue romaine et sucrine, artichauts à l'huile, tomates assaisonnées, perles de bûche de chèvre farcies à la mangue, avocat et poulet croustillant, le tout assaisonné avec de la sauce teriyaki.

Lungo mare 15,30

Assortiment de salades, dés de tomate assaisonnés, thon, crevettes, rouleaux de saumon fumé farcis de miettes de crabe, artichauts à l'huile et poivron rouge grillé.

Vinaigrettes à choisir

- Miel et pistache
- Vinaigre balsamique
- Assaisonnement traditionnel

Il nostro Bowl





Misto del Tesorero

Plats gratinés

Recettes au four.

*Les pâtes de nos gratins ont été élaborées dans notre atelier
avec des œuf et de la semoule de blé dur.
Toutes les garnitures sont également préparées dans notre cuisine.*

Gran cannelloni 19,55

Cannelloni à la villageoise et leur farce traditionnelle de viande hachée grillée, enveloppés de nos pâtes fraîches, enrobés de béchamel et gratinés au parmesan.

Cannelloni di mare 19,00

Farcis de brandade de morue et de miettes de crevettes Enveloppés dans des pâtes à l'encre de calamar, recouverts de béchamel au poivron de Piquillo et gratinés au parmesan.

Lasagna di spinaci e gamberi 19,55

Cinq feuilles de pâte garnies d'épinards et de crevettes hachées à la crème. Recouvertes de béchamel au poivron de Piquillo et gratinées au parmesan.

Lasagna a la Bolognese 19,90

Cinq feuilles de pâte garnies de sauce bolognaise, d'œuf râpé et d'épinard. Recouvertes de béchamel et gratinées au parmesan.

Misto del Tesorero 21,25

Lasagna a la Bolognese, cannelloni et rigatoni à la sauce Pepe, le tout gratiné avec du parmesan. **Le favori !**



Funghi porcini

Risotto

Cuisinés selon des recettes traditionnelles,
à la texture crémeuse et fondante.

E molto molto buono !

Montera 18,60

Crème de mascarpone et moelleux de bœuf cuit dans son jus à basse température.

Tartufo d'Alba 18,60

Sauce très crémeuse à la truffe noire et au parmesan.

Le préféré !

Nero di seppia 19,70

Poêlée de seiche dans son encre avec miettes de crevettes et petits poulpes à la crème.

Piemonte 19,50

Crème aux cèpes et champignons des bois avec du parmesan.



Nos pâtes sont préparées dans notre atelier avec de la semoule de blé dur et des œufs, en suivant des recettes et des méthodes traditionnelles des différentes régions italiennes.



Cuore di foie

Farci d'une poêlée de foie gras, de bacon et de citrouille.



Ravioli

Farci de bœuf aux légumes frais, cuit à feu lent.



Tortellini

Farci de bœuf cuit dans son jus à basse température, avec du jambon ibérique.



Triangoli

Farci de gorgonzola, noix et ricotta.



Panzotti

Farci de ricotta, truffe et parmesan.

*Cuore di Foie avec
sauce au foie gras et truffe*

Pâtes fraîches farcies



NOTRE PROPOSITION DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER
VOS PÂTES PRÉFÉRÉES.
TOUTES PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE, ÉVIDEMMENT.

Foie gras et truffe	◇◇◇◇◇	Crème fine au foie gras de canard et à la truffe noire.	17,45
Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto à la crème accompagné de bacon poêlé et de parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.	16,95
Casalinga	◇◇◇◇◇	Crème délicate au mascarpone accompagnée d'une poêlée de champignons et de longaniza au four avec des pignons grillés.	16,95
Champignons amandes	◇◇◇◇◇	Poêlée de champignons à la crème et crocanti d'amandes.	16,95
Truffe et champignons	◇◇◇◇◇	Crème savoureuse aux cèpes et à la truffe accompagnée de champignons poêlés. La nôtre, la vraie !	16,95
Carbonara	◇◇◇◇◇	<i>Al mio modo.</i> Comme toujours !	16,95
Pesto genovese	◇◇◇◇◇	Sauce traditionnelle à base de basilic, de pignons de pin, de parmesan et d'huile d'olive extra vierge.	16,95
Cinque formaggi	◇◇◇◇◇	Crème onctueuse à base de parmesan, emmental, gruyère, gorgonzola et ricotta fondus.	16,95
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Sauce rouge légèrement piquante accompagnée de soubressade de Majorque A.O.P.	16,95
Bolognaise	◇◇◇◇◇	Préparée à la mode de Bologna. Fidèle à la tradition !	16,75
Truffe et parmesan	◇◇◇◇◇	Délicieuse crème onctueuse à la truffe et au parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.	17,45

Nos pâtes sont préparées dans notre atelier avec de la semoule de blé dur et des œufs, en suivant des recettes et des méthodes traditionnelles des différentes régions italiennes.



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

au blé dur



Spaghetti



Ballerine
accompagnées
de sauce Ligurian

Pâtes fraîches à l'œuf



NOTRE PROPOSITION DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER
VOS PÂTES PRÉFÉRÉES.
TOUTES PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE, ÉVIDEMMENT.

Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto à la crème accompagné de bacon poêlé et de parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage. La préférée !	15,35
Truffe et champignons	◇◇◇◇◇	Crème savoureuse aux cèpes et à la truffe accompagnée de champignons poêlés.	15,35
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Sauce rouge légèrement piquante accompagnée de soubressade de Majorque A.O.P.	15,35
Casalinga	◇◇◇◇◇	Crème délicate au mascarpone accompagnée d'une poêlée de champignons et de longaniza au four avec des pignons grillés.	15,35
Champignons amandes	◇◇◇◇◇	Poêlée de champignons à la crème et crocanti d'amandes.	15,35
Carbonara	◇◇◇◇◇	Al mio modo. Comme toujours.	15,35
Bolognaise	◇◇◇◇◇	Préparée à la mode de Bologne. Fidèle à la tradition !	15,15
Pesto genovese	◇◇◇◇◇	Sauce traditionnelle à base de basilic, de pignons de pin, de parmesan et d'huile d'olive extra vierge.	15,35
Aglio olio e peperoncino	◇◇◇◇◇	Recette populaire à l'ail, à l'huile d'olive vierge extra, aux piments et aux crevettes, légèrement piquante.	15,20
Nero di seppia	◇◇◇◇◇	Poêlée de seiche dans son encre avec miettes de crevettes et petits poulpes à la crème.	18,85
Truffe et parmesan	◇◇◇◇◇	Délicieuse crème onctueuse à la truffe et au parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.	15,85



Tentaculé de
poulpe grillé

Thon rouge sauvage 25,55

Filet de thon rouge sauvage au miel et à la moutarde, accompagné d'artichauts à l'huile, de tomates assaisonnées et de maïs.

Tartare de thon rouge sauvage 21,40

Thon sauvage sauce miel et moutarde, sur une base d'avocat, accompagné d'aubergines panée et de tomates assaisonnées.

Tentacule de poulpe grillé 25,80

Sur un écrasé de pomme de terre au paprika de La Vera et à l'huile d'olive Picual, accompagné de piments de Padrón.

Spaghetti Vongole 21,40

Poêlée de palourdes dans leur jus, arrosée d'un fumet de palourdes au vin blanc et sa touche d'ail et persil.

Tagliatelle Frutti di mare 21,40

Pâtes fraîches avec seiche, petits calamars, palourdes, moules, grosses crevettes et poulpes, **le tout dans une sauce aux fruits de mer.**

Spaghetti en carrosse 21,40

Dans une sauce aux fruits de mer avec petits calamars, palourdes, moules et grosses crevettes, le tout recouvert d'une base de pizza et doré au four.

Vive la fusion !





fusion *Méditerranéenne* *à l'état pur*

La meilleure sélection de recettes de notre Chef cuisinier Edu avec l'inimitable cuisine de Cuoco Giovanni. Ils vous feront découvrir la fusion de la cuisine méditerranéenne à l'état pur.



Spaghetti
Vongole

Maxi burger

Hamburger juteux de bœuf Angus
au pain croustillant.

Une combinaison parfaite !

Hamburger de bœuf Angus
au foie gras de canard, bacon
croustillant, scamorza fumée et
oignon caramélisé.

Accompagné de frites
et de sauce Mesone.

21,05



Poulet au four

Poulet au four cuit dans son jus à basse température.

Tendre, savoureux et juteux !

Demi-poulet cuit dans son jus, très savoureux et tendre.
Accompagné de frites, de jus de poulet et de sauce Mesone.

18,20



Cartoccio

Hamburger de bœuf Angus enveloppé dans une pâte à pizza et doré au four.

Doublement irrésistible !

Hamburger de bœuf Angus, foie gras de canard, bacon croustillant, fromage scamorza, mozzarella et oignons caramélisés.

Accompagné de frites et de sauce Mesone.

== 20,65 ==



Lomo al Pepe

Viande tendre et juteuse accompagnée de pâtes élaborées dans notre atelier et d'une sauce principale.

L'authentique, le nôtre, le meilleur du monde !

Filet de porc au poivre accompagné de rigatoni frais, le tout dans une sauce au poivre.

== 20,65 ==



Viandes à basse température

SÉLECTION SPÉCIALE

Cuites dans leur jus au four pendant 20 heures.

Très tendres, savoureuses et juteuses !

Poulet au four 18,20

Demi-poulet cuit dans son jus, très savoureux et tendre.
Accompagné de frites, de jus de poulet et de sauce Mesone.

Épaule d'agneau tendre 25,80

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre au paprika de La Vera et à l'huile d'olive Picual, et de piments de Padrón.

Gigot d'agneau tendre 26,40

Accompagné d'un écrasé de pomme de terre au paprika de La Vera et à l'huile d'olive Picual, et de piments de Padrón.



Gigot d'agneau tendre

Viandes grillées

Recettes préparées à base de porc ibérique et de bœuf Angus de première qualité.

Une excellente offre gastronomique !

Entrecôte de bœuf Angus avec sa garniture

- Au gril 26,30
- Avec sauce au choix 28,50

Filet de bœuf Angus avec sa garniture

- Au gril 29,00
- Avec sauce au choix 31,25

Maxi brochette de filet de porc ibérique 24,90

Maxi brochette de filet de porc ibérique et légumes frais grillés, accompagnée de sauce Fiorentina.

Sauces à choisir

- Sauce Fiorentina
- Sauce miel et moutarde
- Sauce truffée



Maxi brochette de filet de porc ibérique accompagnée de sauce Fiorentina





Pepperoni

Pirras, celles de toujours



*La vraie pizza romaine, artisanale, à pâte fine et croustillante,
cuite dans un four de pierre.*

Prosciutto 17,20
Tomate, mozzarella et jambon blanc.

Pepperoni 17,40
Tomate, mozzarella, pepperoni et bacon croustillant.

Quattro stagioni 17,60
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, thon et artichauts à l'huile. *

Bismarck 17,40
Tomate, mozzarella, jambon blanc et œuf poché.

Cinq fromages 17,60
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan et gorgonzola.

Tonno e salmone 17,90
Tomate, mozzarella, thon et saumon. *

Capri 17,60
Tomate, mozzarella, thon et champignons. *

*

*Afin de ne pas altérer le goût ou la qualité des produits, le thon et le saumon
sont ajoutés à la sortie du four.*



Almadraba

*Pirras,
bien à nous*

L'authentique pizza romaine, artisanale, à la pâte fine et croustillante,
cuite dans un four en pierre et **rehaussée de notre touche spéciale.**

Piemontesa	17,90
Tomate, mozzarella, burrata, parmesan, carpaccio de filet de bœuf et roquette. *	
Parmigiana	17,60
Tomate, mozzarella, bacon croustillant, fromage scamorza fumé et parmesan.	
Dell' Emilia	17,90
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan, gorgonzola, bacon croustillant et oignon caramélisé.	
Diavola	17,60
Tomate, mozzarella, base de veau, pepperoni, saucisse sèche et piment rouge, légèrement piquant.	
Melanzana	17,60
Tomate, mozzarella, aubergine panée, parmesan, fromage de chèvre, miel et vinaigre balsamique.	
Calzone	18,10
Tomate, mozzarella, œuf poché, jambon blanc, poivron rouge, oignon et tabasco.	
Almadraba	18,10
Tomate, mozzarella, thon rouge sauvage et avocat. *	
Pizzaiolo	17,60
Tomate, mozzarella, burrata, avocat, pesto et mâche. *	

Pizzas Piccolinas

Prosciutto

Pepperoni

Bismarck

12,90

✱

Afin de ne pas altérer le goût ou la qualité des produits, le carpaccio, la roquette, la mâche, l'avocat, le thon et la burrata sont ajoutés à la sortie du four.

Vins



VINS DE LA MAISON

Vin rouge de la maison	13,10
Vin rosé de la maison	13,10
Vin blanc de la maison	13,10

VINS ITALIENS

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	

VERRES DE VIN

Verre de vin de la maison	3,40
Rouge, rosé et blanc	
Verre de Viña Ijalba	4,25
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	
Verre de Glárima de Sommos	4,05
D.O. Somontano · Rouge et blanc	

CAVE

Viña Ijalba	19,65
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	
Muga	27,45
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	

Luis Cañas	23,05
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	

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

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

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

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

Honeymoon	18,45
D.O. Penedès · Blanc	

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 · Reserve Brut Nature	

SANGRIAS

Sangria de vin (1 L)	17,80
Sangria de cava (1 L)	18,85
Sangria de moscato (1 L)	18,85



Vins de la région

www.lapiemontesa.com

f @ in