



LOS POSTRES DE LA PIEMONTESA

*Elaborados artesanalmente
en nuestro obrador*



Tiramisú

Cremosa tarta de mascarpone, café, cacao y savoiardi.

Creamy dessert made with mascarpone, coffee, cocoa powder and ladyfingers. 7,80



Profiteroles

Trio de profiteroles de chocolate, crema y pistacho.

Trio of profiteroles: chocolate, vanilla pastry cream and pistachio.

..... 7,40



Cannoli siciliano

¡El tradicional dulce de Sicilia!
Crujiente masa rellena de crema de ricotta y pistacho troceado con una base de mermelada de frutas del bosque.

A traditional Sicilian pastry!
Crisp pastry shell filled with creamy ricotta and chopped pistachios combined with a forest fruit jam base. 7,40



Lingote de coco y maracuyá

Suave mousse de chocolate blanco y coco con cremoso de maracuyá, bizcocho de coco y perlas de maracuyá.

Delicate white chocolate and coconut mousse paired with passion fruit cream, coconut sponge cake and passion fruit pearls. 7,80



Delicia del Piemonte

Ligero mousse de avellanas con cremoso de chocolate sobre bizcocho de cacao.

Cocoa sponge cake topped with a light hazelnut mouse and chocolate cream.

..... 7,80



Semifrío de pistacho

Refrescante semifreddo de pistacho bañado en chocolate blanco con interior de yogur mediterráneo y albaricoque.

Refreshing pistachio semifreddo coated in white chocolate with a Mediterranean yogurt and apricot filling. 7,80





Coulant

Bizcocho de chocolate con el interior fundido, acompañado con helado de vainilla y macadamia.

Molten chocolate cake served with vanilla macadamia nut ice cream.

..... 7,80

Crepe de Nutella

Crepe rellena de Nutella espolvoreada con azúcar glas.

Crepe filled with Nutella and sprinkled with powdered sugar. 6,50



Panacota

Delicioso postre tradicional italiano de textura suave y ligera con crujiente de galleta.

Delicious traditional Italian custard with a smooth and light texture, topped with cookie crunch.

..... 7,10



Copa primavera

Fresas con nata acompañadas de helado fresa.

Strawberries with whipped cream and strawberry ice cream.

..... 8,30



Copa Nutella

Helados de chocolate belga y vainilla con macadamia, nata, crujiente de galleta y Nutella.

Belgian chocolate and vanilla ice creams with macadamia nut, whipped cream, cookie crunch, and Nutella.

..... 8,40



LOS HELADOS DE LA PIEMONTESA

Elaborados artesanalmente en nuestro obrador

Una bola de helado a elegir

- Vainilla macadamia
- Chocolate belga
- Fresa
- Pistacho
- Fior di latte con caramelo y nueces pecanas
- Sorbete de limón

One scoop of the flavor of your choice

- Vanilla macadamia nut
- Belgian chocolate
- Strawberry
- Pistachio
- Fior di latte with caramel and pecan nuts
- Lemon sorbet

3,45





Copa Pistacho

Helado de pistacho, helado de Fior di latte con caramelo y nueces pecanas, nata, crujiente de mantequilla y melocotón en almíbar.

Pistachio ice cream, Fior di latte ice cream with caramel and pecan nuts, whipped cream, butter crunch, canned peaches.

..... 8,00

Copa Fior di latte

Helado Fior di latte con caramelo y nueces pecanas, helado de chocolate belga, nata, crujiente de frutos rojos y Nutella.

Fior di latte, caramel and pecan nut ice cream, belgian chocolate ice cream, whipped cream, red berry crunch, and Nutella.

..... 8,00





LA PIEMONTESA

www.lapiemontesa.com



EN CASO DE ALERGIA O INTOLERANCIA, SOLICITE LA CARTA DE ALÉRGENOS A NUESTRO PERSONAL
IF YOU HAVE ANY ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGENS MENU

IVA incluido en todos los platos de esta carta
VAT included on all the items on this menu

CARTA Nº 2
APROBADA 06-2025