



LA PIEMONTESA

fusión

Mediterráneo en estado puro



Viu la fusió, el bon menjar del Mediterrani



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

IVA inclòs en tots els plats d'aquesta carta.



LA PIEMONTESA

fusión

La Piemontesa fusión

neix de l'amor per la cuina del
seu fundador Juan Manuel Chacón,
gran referent gastronòmic i
impulsor de la cuina italiana
al nostre país.

I ara, fusionant el seu saber
fer i experiència amb les noves
tendències del mercat i
de la cuina mediterrània,
presenta aquesta carta amb un estil
**més fresc,
més jove i
més mediterrani.**

*Assortit de
focaccies i pierinas*





Pane e pierina

*El millor pa acabat de fornejar per acompanyar
qualsevol plat de la carta.*

Cruixent i saborós, com mana la tradició!

Assortit de focaccies 4,60

Pa tradicional de la cuina italiana amb oli, ceba i olives.

Pierina parmigiana 4,90

Pierina tartufata 5,30

Pierina mista 5,10

*Cassoleta
de carxofes i
foie d'anec*



Entrants



Des dels clàssics als més originals.

Elaborats amb productes frescos i de temporada.

Cassoleta de carxofes i foie d'ànec 13,50

Carxofa a la romana amb foie d'ànec caramellitzat, ou escalfat, tomàquet confitat i bacó cruixent.

Croquetes de l'àvia (8 unitats) 11,30

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

Involtini freddo di crepe 13,30

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

Carpaccio de vedella 16,90

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.

Sopa della nonna 11,30

Brou de pollastre amb ou escalfat i mandonguilles casolanes a l'estil poble.

Gaspaxo camperol amb ametlla (en temporada) 9,30

Amb oli 100 % picual i ou dur ratllat.

Acompanyat amb guarnició de pebrot, cogombre i ceba tendra, tot a daus.



Involtini freddo di crepe



Il nostro Bowl



Amanides

*El respecte pel producte mediterrani
i de proximitat.*

Una autèntica experiència de sabors i textures!

Burrata di Puglia 13,85

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

Paese 13,85

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

Pollastre cruixent 13,85

Assortit d'enciam romà i cabdells de Tudela amb canonges i ruca, tomàquet, pollastre cruixent, poma, pebrot vermell rostit, mix de fruita seca i alvocat.

Turquesa 13,85

Mix d'enciam romà i cabdells de Tudela amb canonges i ruca, bacó cruixent, formatge scamorza fumat, dàtils, hummus, ceba cruixent i tomàquet.

Il nostro Bowl 13,85

Juliana d'enciam romà i cabdells de Tudela, carxofa a la romana, cebetes confitades amb aceto balsàmic, perles de formatge de cabra en rotlle farcides de mango, tomàquets confitats, alvocat i pollastre cruixent, amanit amb salsa teriyaki.

Vinagretes per escollir

- Mel i festucs
- Aceto balsàmic
- Amaniment tradicional

Misto del Tesorero



Gratinats

Receptes amb un toc de forn.

La nostra pasta fresca de sèmola de blat i ou amb deliciosos farcits cuinats a foc lent, com mana la tradició.

Gran cannelloni 17,90

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

Cannelloni di mare 17,40

Farcit amb brandada de bacallà i gambes picades. Embolicat amb la nostra pasta fresca amb tinta de calamar, cobert amb beixamel vermella elaborada amb pebrot del piquillo i gratinat amb parmigiano.

Lasagna di spinaci e gamberi 17,90

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

Lasagna di Bologna 18,20

Cinc làmines de la nostra pasta fresca farcides de bolonyesa amb ou ratllat i espínacs, recobertes amb beixamel i gratinades amb parmigiano.

Misto del Tesorero 19,50

Lasagna di bologna, gran cannellone i rigatoni amb salsa Pepe, tot gratinat amb parmigiano. **El favorit!**



Piemonte



Risottos

*Cuinats segons les receptes tradicionals italianes,
de textura cremosa i molt melosa.*

Montera 16,85

Amb crema de mascarpone i melós de vedella cuinat amb el seu suc a baixa temperatura.

Tartufo d'Alba 16,85

Salsejat molt cremós amb tòfona negra i parmigiano.

Recepta del Piemont!

Nero di seppia 17,85

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

Piemonte 17,85

Crema de funghi porcini i bolets del bosc, amb parmigiano.



*Pastes elaborades al nostre obrador
amb sèmola de blat dur i ou
farcides amb la millor
selecció d'ingredients.*



Cuore di foie

Farcit de saltejat de foie i bacó amb rostit de 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 FAVORITA.
NATURALMENT, TOTES ELABORADES A LA NOSTRA CUINA.

Foie i tòfona	✦	Fina crema de foie d'ànec i tòfona negra.	15,80
Ligurian	✦	Pesto a la crema amb saltejat de bacó i parmigiano DOP de 24 mesos de curació.	15,40
Casalinga	✦	Delicada crema de mascarpone amb saltejat de xampinyons i llonganissa al forn amb pinyons torrats.	15,40
Xampi-ametlles	✦	Saltejat de xampinyons a la crema amb crocanti d'ametlles.	15,40
Tòfona i bolets	✦	Saborosa crema de funghi porcini i tòfona amb saltejat de bolets. La nostra, l'autèntica!	15,40
Carbonara	✦	<i>Al mio modo.</i> Com sempre.	15,40
Pesto genovese	✦	Salsa tradicional amb pinyons, parmigiano, oli d'oliva verge extra i alfàbrega fresca.	15,40
Cinque formaggi	✦	Fosos en una suau crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola i ricotta.	15,40
Arrabbiata	✦	Salsa vermella lleugerament picant amb sobrassada de Mallorca amb DOP.	15,40
Polpette della nonna	✦	Salsa vermella de poble a base de tomàquet fregit i verdures saltejades, acompanyada amb mandonguilles de la nonna.	15,40
Bolognese	✦	Elaborada a l'estil de Bolonya. Com mana la tradició!	15,20

Les nostres pastes s'elaboren al nostre obrador amb sèmola de blat dur i ou seguint receptes tradicionals, amb dedicació i molta passió.



*Ballerine amb
salsa Ligurian*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

de gra dur



Spaghetti

Pasta fresca



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

Polpette della nonna	❖ ❖ ❖	Salsa vermella de poble a base de tomàquet fregit i verdures saltejades, acompanyada amb mandonguilles de la nonna.	13,90
Ligurian	❖ ❖ ❖	Pesto a la crema amb saltejat de bacó i parmigiano DOP de 24 mesos de curació. La favorita!	13,90
Tòfona i bolets	❖ ❖ ❖	Saborosa crema de funghi porcini i tòfona amb saltejat de bolets.	13,90
Arrabbiata	❖ ❖ ❖	Salsa vermella lleugerament picant amb sobrassada de Mallorca amb DOP.	13,90
Casalinga	❖ ❖ ❖	Delicada crema de mascarpone amb saltejat de xampinyons i llonganissa al forn amb pinyons torrats.	13,90
Xampi-ametlles	❖ ❖ ❖	Saltejat de xampinyons a la crema amb crocanti d'ametlles.	13,90
Carbonara	❖ ❖ ❖	<i>Al mio modo.</i> Com sempre.	13,90
Bolognese	❖ ❖ ❖	Elaborada a l'estil de Bolonya. Fidel a la tradició!	13,75
Pesto genovese	❖ ❖ ❖	Salsa tradicional amb pinyons, parmigiano, oli d'oliva verge extra i alfàbrega fresca.	13,90
Aglio olio e peperoncino	❖ ❖ ❖	Recepta popular amb all, oli d'oliva verge extra, bitxos i gambes, lleugerament picant.	13,75
Napoletana	❖ ❖ ❖	Salsa tradicional a l'estil de Nàpols.	12,80



Pota de pop
a la graella

Tonyina vermella salvatge 23,40

Llom de tonyina vermella salvatge amb mel i mostassa, acompanyat de carxofes a la romana, cebetes confitades amb aceto balsàmic, tomàquet confitat i blat de moro dolç.

Tàrtar de tonyina vermella salvatge 19,60

Tonyina vermella salvatge amb alvocat, acompanyada de tomàquets confitats, albergínia arrebossada i cebetes confitades amb aceto balsàmic.

Pota de pop a la graella 23,60

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

Spaghetti Vongole 19,60

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 19,60

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

Spaghetti en carroza 19,60

Amb salsa de marisc amb calamarsets, popets, cloïsses, musclos i gamba llagostinera 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

*Hamburguesa
de vedella Angus*



Carns a la graella

Receptes elaborades amb vedella Angus i porc ibèric,
de primeríssima qualitat.

Una oferta gastronòmica sublim!

Acompanyades amb pa de poble acabat de fornejar.

Llom a l'estil Pepe 18,90

Medallons de filet ibèric a la graella amb rigatoni amb salsa Pepe.

L'autèntic, el nostre!

Entrecot de vedella Angus amb guarnició

- A la graella 24,10
- Amb salsa per escollir 26,10

Filet de vedella Angus amb guarnició

- A la graella 26,60
- Amb salsa per escollir 28,60

Hamburguesa de vedella Angus 19,30

Hamburguesa amb foie d'ànec, bacó cruixent,
formatge scamorza fumat i ceba caramel·litzada, amb guarnició
de patates fregides.

Maxibroqueta de filet ibèric 22,80

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





Braó de xai tendre
amb pa de poble



Carns a baixa temperatura

SELECCIÓ ESPECIAL

Cuinades amb suc al forn durant 20 hores.

Molt tendres, saboroses i succulentes!

Acompanyades amb pa de poble acabat de fornejar.

Pollastre 16,70

Mig pollastre cuinat al forn, molt saborós i tendre.
Amb guarnició de patates fregides.

Espatlla de xai tendre 23,60

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

Braó de xai tendre 24,20

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

Melós de vedella 22,60

Amb guarnició de minipatates al forn i pebrots de Padrón.





Cartoccio

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

Doblement irresistible!

Hamburguesa amb foie d'ànec, bacó cruixent, ceba caramel·litzada, formatge scamorza fumat i mozzarella, embolicada amb massa de pizza.

Amb guarnició de patates fregides.

===== 18,90 =====

Pirres, les de sempre



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

Prosciutto 15,70

Tomàquet, mozzarella i pernil dolç.

Pepperoni 15,90

Tomàquet, mozzarella, pepperoni i bacó cruixent.

Quattro stagioni 16,10

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, tonyina i carxofes a la romana.*

Bismarck 15,90

Tomàquet, mozzarella, pernil dolç i ou escalfat.

Barbacoa 15,90

Tomàquet, mozzarella, guisat de vedella, bacó cruixent, pebrot vermell i salsa barbacoa.

Carbonara 15,90

Mozzarella, salsa carbonara i cruixent de bacó.

Cinc formatges 16,10

Tomàquet, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano i gorgonzola.

Zucchini 15,40

Tomàquet, mozzarella, formatge de cabra en rotlle, carabassó, pesto i parmigiano ratllat.

*

Per no alterar el sabor ni la qualitat del producte, la tonyina s'afegeix en sortir del forn.



Almadraba

Vi blanc
de la casa



Vins



VINS DE LA CASA

Vi de la casa negre	11,90
Vi de la casa rosat	11,90
Vi de la casa blanc	11,90

VINS ITALIANS

Lambrusco IGT Reggio Emilia · Rosato	12,95
Lambrusco IGT Reggio Emilia · Rosso	12,95
Moscato d'Asti DOCG Asti · Bianco	15,80
Chianti DOCG Chianti	16,80

COPES DE VI

Copa de vi de la casa Negre, rosat i blanc	2,85
Copa Viña Ijalba DO Rioja · Negre criança	3,65
Copa Glàrima de Sommos DO Somontano · Negre i blanc	3,45

BODEGA

Viña Ijalba DO Rioja · Negre criança	17,80
Muga DO Rioja · Negre criança	24,90

Luis Cañas	20,90
DO Rioja · Negre criança	

Figuero 4	20,90
DO Ribera del Duero · Negre	

Emilio Moro	25,00
DO Ribera del Duero · Negre	

Glàrima de Sommos	12,75
DO Somontano · Negre	

Glàrima de Sommos	12,75
DO Somontano · Blanc	

Honeymoon	16,55
DO Penedès · Blanc	

Cuarenta Vendimias	17,80
DO Rueda · Verdejo	

José Pariente	19,90
DO Rueda · Verdejo	

CAVES

Pedregosa Gran Cuvée	19,85
DO Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIES

Sangria de vi (1 l)	15,95
Sangria de cava (1 l)	16,95
Sangria de moscato (1 l)	16,95

*Sins
de la zona*



Tu *també pots ser el* **PROPIETARI** d'un restaurant



LA PIEMONTESE

fusión

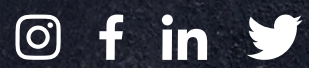


Informa't:

expansion@grupo1800.com

T. 973 100 809

www.lapiemontesa.com



www.lapiemontesa.com