



LA PIEMONTESA

fusión

Mediterráneo en estado puro



*Erleben Sie
die Fusion
der exzellenten
mediterranen Küche*



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 Preise aller Gerichte auf dieser Speisekarte sind inklusive Mehrwertsteuer angegeben.



LA PIEMONTESA

fusión

La Piemontesa fusión

ist das Ergebnis der Kochleidenschaft
des Gründers Juan Manuel Chacón,
der als gastronomischer Wegbereiter
der italienischen Küche
in unserem Land gilt.

Jetzt vereint er sein Können und seine
Erfahrung mit den neuen Trends
des Marktes und der mediterranen
Küche zu dieser Speisekarte
mit einem ganz besonders
**frischen,
jungen und
mediterranen Stil.**

*Focaccias
und Pierinas*





Pane e Pierina

*Leckeres, frisch gebackenes Brot, das zu jedem Gericht
auf der Speisekarte passt.*

Knusprig und voller Geschmack, wie es sich gehört.

Sortiment von Focaccias 4,60

Traditionelles italienisches Brot mit Öl, Zwiebeln und Oliven.

Pierina Parmigiana 4,90

Pierina Tartufata 5,30

Pierina Mista 5,10



Schale mit
Artischocken
und Entenleber

Vorspeisen



Vom Klassiker bis hin zum neuesten Trend.

Mit frischen und saisonalen Zutaten.

Schale mit Artischocken und Entenleber 13,50

Artischocken nach römischer Art mit karamellisiertem Entenleber, pochiertem Ei, konfitierte Tomaten und knusprigem Schinkenspeck.

Großmutter's Krokette (8 St.) 11,30

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

Involtini freddo di crepe 13,30

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

Carpaccio vom Rind 16,90

In dünne Scheiben geschnittenes Lendensteak, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zitrone und nativem Olivenöl extra. Serviert mit 24 Monate gereiftem Parmesan (g. U.).

Suppe „della Nonna“ 11,30

Hühnerbrühe mit pochiertem Ei und hausgemachten Fleischbällchen.

Mandel-Gazpacho vom Lande (während der Saison) 9,30

Mit 100 % Picual-Olivenöl und hartgekochtem, geriebenem Ei.

Beilage: gewürfelte Paprika, Gurke und zarte Zwiebel.



Involtini freddo di crepe



Il nostro Bowl



Salate

Mit Respekt für mediterrane und lokale Zutaten.

Ein authentisches Erlebnis von Aromen und Texturen!

Burrata di Puglia 13,85

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

Paese 13,85

Mischung aus Römersalat und Tudela-Salatherzen mit Feldsalat und Rucola, Ziegenkäse-Rolle im Pistazienmantel, knusprigem Schinkenspeck, Apfel, Tomate, Walnüssen und einem Hauch von Tomatenmarmelade.

Knuspriges Hähnchen 13,85

Mischung aus Römersalat und Tudela-Salatherzen mit Feldsalat und Rucola, Tomaten, knusprigem Hähnchen, Apfel, gerösteter roter Paprika, Nüsse-Mischung und Avocado.

Türkisch 13,85

Mischung aus Römersalat und Tudela-Salatherzen mit Feldsalat und Rucola, knackigem Schinkenspeck, geräuchertem Scamorza-Käse, Datteln, Hummus, knusprigen Zwiebeln und Tomaten.

Il nostro Bowl 13,85

Römersalat-Streifen und Tudela-Salatherzen, Artischocke nach römischer Art, Balsamico-Zwiebel-Confit, Perlen aus Ziegenkäse-Rolle mit Mangofüllung, konfitierte Tomaten, Avocado und knuspriges Hähnchen mit Teriyaki-Sauce.

Vinaigrette nach Wahl

- Honig und Pistazien
- Balsamico-Essig
- Traditionelles Dressing

Misto del Tesorero



Gratinierete Gerichte

Gerichte aus dem Backofen.

Unsere frischen Nudeln aus Weizengrieß und Ei mit köstlichen Füllungen werden nach alter Tradition bei geringer Hitze gekocht.

Gran Cannelloni 17,90

Mit Parmesan gratinierte Cannelloni vom Lande mit ihrer traditionellen Füllung umhüllt von unserer frischen Pasta in Béchamelsauce.

Cannelloni di Mare 17,40

Mit Parmesan gratinierte Cannelloni gefüllt mit Dorsch-Brandade und Garnelenstückchen, umhüllt von unserer frischen Pasta mit Tintenfischfarbe in roter Béchamelsauce mit Piquillo-Paprika.

Lasagna di spinaci e gamberi 17,90

Fünf Schichten aus frischer Pasta mit Füllung aus Rahmspinat und Garnelenstückchen. In Béchamelsauce mit Piquillo-Paprika und mit Parmesan-Gratinierung.

Lasagna di Bologna 18,20

Fünf Schichten unserer frischen Pasta, gefüllt mit Bolognese, geriebenem Ei und Spinat. In Béchamelsauce mit Piquillo-Paprika und mit Parmesan-Gratinierung.

Misto del Tesorero 19,50

Mit Parmesan gratinierte Lasagne di Bologna, Gran Cannelloni und Rigatoni alla Salsa Pepe.

Unsere Empfehlung!



Piemonte



Risottos

*Nach traditionellen italienischen Rezepten
mit cremiger und sehr geschmeidiger Textur.*

Montera 16,85

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

Tartufo d'Alba 16,85

Sehr cremige Sauce mit schwarzem Trüffel und Parmesan.

Piemontesisches Rezept!

Nero di Seppia 17,85

Tintenfisch in seiner eigenen Tinte mit Garnelenstückchen und Oktopus in Sahnesauce.

Piemonte 17,85

Creme aus Steinpilzen und Waldpilzen mit Parmesan.



*Die Pasta wird von uns selbst aus
Hartweizengrieß und Ei hergestellt und
mit den besten Zutaten gefüllt.*



Cuore di Foie

Füllung aus gebratener Leber und Schinkenspeck mit geröstetem Kürbis.



Ravioli

Füllung aus schonend gegartem Rindfleisch mit frischem Gemüse.



Tortellini

Füllung aus Kalbfleisch, das in seinem Saft bei niedriger Temperatur gegart wird, und Ibérico-Schinken.



Triangoli

Füllung aus Gorgonzola, Walnüssen und Ricotta.



Panzotti

Füllung aus Ricotta, Trüffel und Parmesan.

*Cuore di Foie mit
Leber- und Trüffelsauce*

Frische Pasta mit Füllung



UNSERE SAUCENEMPFEHLUNG ZUR KOMBINATION MIT IHRER LIEBLINGSPASTA.
DIE ZUBEREITUNG ERFOLGT NATÜRLICH IN JEDEM FALL IN UNSERER KÜCHE.

Leber und Trüffel	⌵	Feine Sahnesauce mit Entenleber und schwarzem Trüffel.	15,80
Ligurische Sauce	⌵	Pesto-Sahnesauce mit gebratenem Schinkenspeck und 24 Monate gereiftem Parmesan (g. U.).	15,40
Casalinga	⌵	Zarte Mascarponecreme mit gebratenen Pilzen und Longaniza-Wurst mit gerösteten Pinienkernen.	15,40
Champi-Mandeln	⌵	Gebratene Champignons in Sahnesauce mit Mandelkrokant.	15,40
Trüffel und Pilze	⌵	Leckere Steinpilz- und Trüffel-Sahnesauce mit gebratenen Pilzen. Authentisches Rezept!	15,40
Carbonara	⌵	<i>Al mio modo.</i> Wie gewohnt.	15,40
Pesto Genovese	⌵	Traditionelle Sauce mit Pinienkernen, Parmesan, nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum.	15,40
Cinque Formaggi	⌵	Parmesan, Emmentaler, Greyerzer, Gorgonzola und Ricotta in einer geschmeidigen Sahnesauce.	15,40
Arrabbiata	⌵	Rote Sauce mit leichter Schärfe aus Sobrasada de Mallorca (g. U.).	15,40
Polpette della Nonna	⌵	Tomatensauce nach ländlicher Art mit Bratgemüse und Großmutters Fleischbällchen.	15,40
Bolognese	⌵	Zubereitung wie in Bologna. Nach traditionellem Rezept!	15,20

*Die Pasta wird von uns selbst aus
Hartweizengrieß und Ei nach
traditionellen Rezepten mit Hingabe
und Leidenschaft hergestellt.*



*Ballerine mit
ligurischer Sauce*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

Aus Hartweizengrieß



Spaghetti

Frische Pasta



UNSERE SAUCENEMPFEHLUNG ZUR
KOMBINATION MIT IHRER LIEBLINGSPASTA.
DIE ZUBEREITUNG ERFOLGT NATÜRLICH IN JEDEM FALL IN UNSERER KÜCHE.

Polpette della Nonna	⌘⌘⌘	Tomatensauce nach ländlicher Art mit Bratgemüse und Großmutter's Fleischbällchen.	13,90
Ligurische Sauce	⌘⌘⌘	Pesto-Sahnesauce mit gebratenem Schinkenspeck und 24 Monate gereiftem Parmesan (g. U.). Sehr beliebt!	13,90
Trüffel und Pilze	⌘⌘⌘	Leckere Steinpilz- und Trüffel-Sahnesauce mit gebratenen Pilzen.	13,90
Arrabbiata	⌘⌘⌘	Rote Sauce mit leichter Schärfe aus Sobrasada de Mallorca (g. U.).	13,90
Casalinga	⌘⌘⌘	Zarte Mascarponecreme mit gebratenen Pilzen und Longaniza-Wurst mit gerösteten Pinienkernen.	13,90
Champi-Mandeln	⌘⌘⌘	Gebratene Champignons in Sahnesauce mit Mandelkrokant.	13,90
Carbonara	⌘⌘⌘	<i>Al mio modo.</i> Wie gewohnt.	13,90
Bolognese	⌘⌘⌘	Zubereitung wie in Bologna. Nach traditionellem Rezept!	13,75
Pesto Genovese	⌘⌘⌘	Traditionelle Sauce mit Pinienkernen, Parmesan, nativem Olivenöl extra und frischem Basilikum.	13,90
Aglio olio e Peperoncino	⌘⌘⌘	Beliebtes und leicht pikantes Rezept mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Chili und Garnelen.	13,75
Napoletana	⌘⌘⌘	Traditionelle Sauce nach neapolitanischer Art.	12,80



Oktopus-Tentakel
vom Grill

Roter Thun aus Wildfang 23,40

Rückenstück vom Roten Thun aus Wildfang mit Honig- und Senf-Sauce, begleitet von Artischocken nach römischer Art, konfitierten Frühlingszwiebeln mit Balsamicoessig, konfitierten Tomaten und Süßmais.

Tatar vom Roten Thun aus Wildfang 19,60

Roter Thun aus Wildfang mit Avocado, konfitierten Tomaten, paniierter Aubergine und konfitierten Zwiebelchen sowie Balsamicoessig.

Oktopus-Tentakel vom Grill 23,60

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

Spaghetti Vongole 19,60

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

Tagliatelle Frutti di Mare 19,60

Frische Nudeln mit Sepia, kleinen Tintenfischen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen in einer Meeresfrüchtesauce.

Spaghetti in Carrozza 19,60

In Meeresfrüchtesauce mit Tintenfisch, Oktopus, Venus- und Miesmuscheln, Garnele auf Pizzaboden 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

Burger aus
Angus-Rindfleisch



Fleisch vom Grill

Gerichte mit hochwertigem Fleisch vom Angus-Rind und Ibérico-Schwein.

Ein großartiges gastronomisches Angebot!

Dazu gibt es frisch gebackenes Landbrot.

Lende mit Pfeffersauce 18,90

Ibérico-Lendenmedaillons vom Grill mit Rigatoni in Pfeffersauce.

Ganz authentisch von uns!

Entrecôte vom Angus-Rind mit Beilage

- Vom Grill 24,10
- Mit Sauce nach Wahl 26,10

Lendenstück vom Angus-Rind mit Beilage

- Vom Grill 26,60
- Mit Sauce nach Wahl 28,60

Burger aus Angus-Rindfleisch 19,30

Burger mit Entenleber, knusprigem Schinkenspeck, geräuchertem Scamorza-Käse und karamellisierten Zwiebeln, garniert mit Pommes frites.

Maxi-Spieß mit Ibérico-Lende 22,80

Maxi-Spieß mit Ibérico-Lende, frischem Grillgemüse und Fiorentina-Sauce.

Saucen-Auswahl

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



Maxi-Spieß mit
Ibérico-Lende





Zarte Lammhaxe
mit Landbrot



Schonend gegartes Fleisch

SPEZIELLE AUSWAHL

Im eigenen Saft 20 Stunden lang im Ofen gegart.

Sehr zart, lecker und saftig!

Dazu gibt es frisch gebackenes Landbrot.

Hähnchen16,70

Leckere und zarte im Ofen gegarte Hähnchenhälfte.
Als Beilage Pommes frites.

Zarte Lammschulter23,60

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

Zarte Lammhaxe24,20

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

Saftiger Rindfleischbraten22,60

Als Beilage gebackene Babykartoffeln und Padrón-Paprikaschoten.





Cartoccio

*Burger aus Angus-Rindfleisch in goldgelb
gebackenem Pizzateig.*

Doppelt unwiderstehlich!

Burger mit Entenleber, knusprigem Schinkenspeck, karamellisierten
Zwiebeln, geräuchertem Scamorza-Käse und Mozzarella in Pizzateig.

Als Beilage Pommes frites.

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

Pirras,

Die üblichen Verdächtigen



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

Prosciutto 15,70
Tomate, Mozzarella und Kochschinken.

Peperoni 15,90
Tomate, Mozzarella, Peperoni und knuspriger Schinkenspeck.

Quattro Stagioni 16,10
Tomate, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Thunfisch und
Artischocken nach römischer Art. *

Bismarck 15,90
Tomate, Mozzarella, Schinken und pochiertes Ei.

BBQ 15,90
Tomate, Mozzarella, Rinderragout, knuspriger Schinkenspeck, roter Pfeffer und
Barbecue-Sauce.

Carbonara 15,90
Mozzarella, Carbonara-Sauce und knuspriger Schinkenspeck.

Fünf Käse 16,10
Tomate, Mozzarella, Emmentaler, Greyerzer, Parmigiano und Gorgonzola.

Zucchini 15,40
Tomate, Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Zucchini, Pesto und geriebener Parmesan.

*

Um den Geschmack und die Qualität des Produkts nicht zu beeinträchtigen, wird der Thunfisch 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 unserem speziellen Touch.**

Piemontesa16,40

Mozzarella-Sahne, Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan und Rucola.*

Parmigiana16,10

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

Dell' Emilia16,40

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

Diavola16,10

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

Tonno e Salmone16,40

Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Lachs.*

Almadraba16,60

Tomate, Mozzarella, Roter Thun aus Wildfang und Avocado.*

Melanzana16,10

Tomate, Mozzarella, panierte Aubergine, Parmesan, Ziegenkäse, Honig und Balsamico-Essig.

Calzone16,60

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

◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ **Pizzas Piccolinas** ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

Prosciutto · Peperoni · BBQ · Carbonara · Bismarck

11,80

*

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

Weißer
Hauswein



Wein



HAUSWEINE

Roter Hauswein	11,90
Rosé-Hauswein	11,90
Weißer Hauswein	11,90

ITALIENISCHE WEINE

Lambrusco IGT Reggio Emilia · Rosato	12,95
Lambrusco IGT Reggio Emilia · Rosso	12,95
Moscato d'Asti D.O.C.G. Asti · Bianco	15,80
Chianti D.O.C.G. Chianti	16,80

GLASWEISER AUSSCHANK

Ein Glas Hauswein Rot-, Rosé- und Weißwein	2,85
Ein Glas Viña Ijalba g. U. Rioja · Crianza-Rotwein	3,65
Ein Glas Glárima de Sommos g. U. Somontano · Rot- und Weißwein	3,45

AUS DEM WEINKELLER

Viña Ijalba g. U. Rioja · Crianza-Rotwein	17,80
Muga g. U. Rioja · Crianza-Rotwein	24,90

Luis Cañas	20,90
g. U. Rioja · Crianza-Rotwein	

Figuro 4	20,90
g. U. Ribera del Duero · Rotwein	

Emilio Moro	25,00
g. U. Ribera del Duero · Rotwein	

Glárima de Sommos	12,75
g. U. Somontano · Rotwein	

Glárima de Sommos	12,75
g. U. Somontano · Weißwein	

Honeymoon	16,55
g. U. Penedès · Weißwein	

Cuarenta Vendimias	17,80
g. U. Rueda · Verdejo	

José Pariente	19,90
g. U. Rueda · Verdejo	

SEKT

Pedregosa Gran Cuvée	19,85
g. U. Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIA

Rotwein-Sangria (1 Liter)	15,95
Sekt-Sangria (1 Liter)	16,95
Weißwein-Sangria (1 Liter)	16,95

Wein
der Region



Sie
können ebenfalls
EIGENTÜMER
eines Restaurants sein



LA PIEMONTESE

fusión



Information:

expansion@grupo1800.com

Tel. +34 973 100 809

www.lapiemontesa.com



www.lapiemontesa.com