



LA PIEMONTESA

fusión

Mediterráneo en estado puro



*Live
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.



LA PIEMONTESE

fusión

La Piemontesa fusión

nace del amor por la cocina de su
fundador Juan Manuel Chacón,
gran referente gastronómico
e impulsor de la cocina italiana
en nuestro país.

Y ahora, fusionando su saber
hacer y experiencia con las
nuevas tendencias del mercado y
de la cocina mediterránea,
presenta esta carta con un estilo
**más fresco,
más joven y
más mediterráneo.**

*Surtido de
focaccias y pierinas*





Pane e pierina

*El mejor pan recién horneado para acompañar
cualquier plato de la carta.*

¡Crujiente y sabroso, como manda la tradición!

Surtido de focaccias 4,60

Pan tradicional de la cocina italiana con aceite,
cebolla y aceitunas.

Pierina Parmigiana 4,90

Pierina Tartufata 5,30

Pierina Mista 5,10

Cazoleta
de alcachofas
y foie de pato



Entrantes



Desde los clásicos a los más originales.

Elaborados con productos frescos y de temporada.

Cazoleta de alcachofas y foie de pato 13,50

Alcachofa a la romana con foie de pato caramelizado, huevo poché, tomate confitado y beicon crujiente.

Croquetas de la abuela (8 uds.) 11,30

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

Involtini freddo di crepe 13,30

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

Carpaccio de ternera 16,90

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.

Sopa de la nonna 11,30

Caldo de pollo con huevo poché y albóndigas caseras al estilo pueblo.

Gazpacho campero a la almendra (en temporada) 9,30

Con aceite 100% picual y huevo duro rallado.

Acompañado con guarnición de pimiento, pepino y cebolla tierna, todo en dados.



Involtini freddo di crepe



Il nostro Bowl



Ensaladas

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

¡Una auténtica experiencia de sabores y texturas!

Burrata di Puglia 13,85

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

Paese 13,85

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

Pollo crocante 13,85

Variado de lechuga romana y cogollos de Tudela con canónigos y rúcula, tomate, pollo crujiente, manzana, pimiento rojo asado, mix de frutos secos y aguacate.

Turquesa 13,85

Mix de lechuga romana y cogollos de Tudela con canónigos y rúcula, beicon crujiente, queso scamorza ahumado, dátiles, hummus, cebolla crujiente y tomate.

Il nostro Bowl 13,85

Juliana de lechuga romana y cogollos de Tudela, alcachofa a la romana, cebollitas confitadas al aceto balsámico, perlas de rulo de cabra rellenas de mango, tomates confitados, aguacate y pollo crujiente, aliñado con salsa teriyaki.

Vinagretas a elegir

- Miel y pistacho
- Aceto balsámico
- Aliño tradicional

Misto del Tesorero



Gratinados

Recetas con un toque de horno.

Nuestra pasta fresca de sémola de trigo y huevo, con deliciosos rellenos cocinados a fuego lento, como manda la tradición.

Gran cannelloni 17,90

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

Cannelloni di mare 17,40

Rellenos con brandada de bacalao y gambas picadas. Envueltos con nuestra pasta fresca a la tinta de calamar, cubiertos con bechamel roja elaborada con pimiento del piquillo y gratinados con parmigiano.

Lasagna di spinaci e gamberi 17,90

Cinco láminas de pasta fresca, rellenas de espinacas a la crema con un picado de gambas. Recubiertas con bechamel de pimiento del piquillo y gratinadas con parmigiano.

Lasagna di Bologna 18,20

Cinco láminas de nuestra pasta fresca rellenas de boloñesa con huevo rallado y espinacas. Recubiertas con bechamel y gratinadas con parmigiano.

Misto del Tesorero 19,50

Lasagna di bologna, gran cannellone y rigatoni a la salsa Pepe, todo gratinado con parmigiano.

¡El favorito!



Piemonte



Risottos

*Cocinados según las recetas tradicionales italianas,
de textura cremosa y muy melosa.*

Montera 16,85

Con crema de mascarpone y meloso de ternera cocinado en su jugo a baja temperatura.

Tartufo d'Alba 16,85

Salseado muy cremoso a la trufa negra y parmigiano.

¡Receta del Piemonte!

Nero di seppia 17,85

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

Piemonte 17,85

Crema funghi porcini y setas del bosque, con parmigiano.



*Pastas elaboradas en nuestro obrador
con sémola de trigo duro y huevo,
rellenas con la mejor selección
de ingredientes.*

*Cuore di foie con
salsa de foie y trufa*



Cuore di foie

Relleno de salteado de foie
y beicon con asado de 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.

Pasta fresca rellena



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

Foie y trufa	⌘	Fina crema de foie de pato y trufa negra.	15,80
Ligurian	⌘	Pesto a la crema con salteado de beicon y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación.	15,40
Casalinga	⌘	Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	15,40
Champi almendras	⌘	Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	15,40
Trufa y hongos	⌘	Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. ¡La nuestra, la verdadera!	15,40
Carbonara	⌘	<i>Al mio modo.</i> Como siempre.	15,40
Pesto genovese	⌘	Salsa tradicional con piñones, parmigiano, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca.	15,40
Cinque formaggi	⌘	Fundidos en una suave crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola y ricotta.	15,40
Arrabbiata	⌘	Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	15,40
Polpette della nonna	⌘	Salsa roja de pueblo a base de tomate frito y verduras salteadas, acompañada con albóndigas de la nonna.	15,40
Bolognese	⌘	Elaborada al estilo de Bolonia. ¡Como manda la tradición!	15,20

*Nuestras pastas se elaboran en nuestro
obrador con sémola de trigo duro y huevo,
siguiendo recetas tradicionales,
con dedicación y mucha pasión.*



*Ballerine con
salsa Ligurian*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli



Spaghetti

de grano duro

Pasta fresca



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

Polpette della nonna	❖ ❖ ❖	Salsa roja de pueblo a base de tomate frito y verduras salteadas, acompañada con albóndigas de la nonna.	13,90
Ligurian	❖ ❖ ❖	Pesto a la crema con salteado de beicon y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación. ¡La favorita!	13,90
Trufa y hongos	❖ ❖ ❖	Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas.	13,90
Arrabbiata	❖ ❖ ❖	Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	13,90
Casalinga	❖ ❖ ❖	Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	13,90
Champi almendras	❖ ❖ ❖	Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	13,90
Carbonara	❖ ❖ ❖	<i>Al mio modo.</i> Como siempre.	13,90
Bolognese	❖ ❖ ❖	Elaborada al estilo de Bolonia. ¡Como manda la tradición!	13,75
Pesto genovese	❖ ❖ ❖	Salsa tradicional con piñones, parmigiano, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca.	13,90
Aglio olio e peperoncino	❖ ❖ ❖	Receta popular con ajo, aceite de oliva virgen extra, guindillas y gambas, suavemente picante.	13,75
Napoletana	❖ ❖ ❖	Salsa tradicional al estilo de Nápoles.	12,80



Pata de pulpo
a la parrilla

Atún rojo salvaje 23,40

Lomo de atún rojo salvaje a la miel y mostaza, acompañado de alcachofas a la romana, cebollitas confitadas al aceto balsámico, tomate confitado y maíz dulce.

Tartar de atún rojo salvaje 19,60

Atún rojo salvaje con aguacate, acompañado de tomates confitados, berenjena rebozada y cebollitas confitadas al aceto balsámico.

Pata de pulpo a la parrilla 23,60

Sobre un semi puré de patata al Pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Spaghetti Vongole 19,60

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 19,60

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

Spaghetti en carroza 19,60

En salsa de marisco con calamarcitos, pulpititos, almejas, mejillones y gamba langostinera 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

*Burguer de
ternera Angus*



Carnes a la parrilla

Recetas elaboradas con ternera Angus y cerdo Ibérico,
de primerísima calidad.

¡Una oferta gastronómica sublime!

Acompañadas con pan de pueblo recién horneado.

Lomo al Pepe18,90

Medallones de solomillo ibérico a la parrilla con rigatoni a
la salsa Pepe. **¡El auténtico, el nuestro!**

Entrecot de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla 24,10
- Con salsa a elegir 26,10

Solomillo de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla 26,60
- Con salsa a elegir 28,60

Burger de ternera Angus19,30

Hamburguesa con foie de pato, beicon crujiente, queso scamorza
ahumado y cebolla caramelizada, con guarnición de patatas fritas.

Maxi brocheta de solomillo ibérico 22,80

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

Salsas a elegir

- Salsa Fiorentina
- Salsa Miel y mostaza
- Salsa Trufada



Maxi brocheta
de solomillo ibérico





Brazuelo
de cordero tierno
con pan de pueblo



Carnes a baja temperatura

SELECCIÓN ESPECIAL

Cocinadas en su jugo al horno durante 20 horas.

¡Muy tiernas, sabrosas y jugosas!

Acompañadas con pan de pueblo recién horneado.

Pollo 16,70

Medio pollo cocinado al horno muy sabroso y tierno.
Con guarnición de patatas fritas.

Paletilla de cordero tierno 23,60

Con guarnición de semi puré de patata al Pimentón de La Vera y
aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Brazuelo de cordero tierno 24,20

Con guarnición de semi puré de patata al Pimentón de La Vera y
aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Meloso de ternera 22,60

Con guarnición de patatas baby al horno y pimientos del Padrón.





Cartoccio

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

¡Doblemente irresistible!

Hamburguesa con foie de pato, beicon crujiente, cebolla caramelizada, queso scamorza ahumado y mozzarella, envuelta en masa de pizza.

Con guarnición de patatas fritas.

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

Pirras, las de siempre



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

Prosciutto 15,70

Tomate, mozzarella y jamón York.

Pepperoni 15,90

Tomate, mozzarella, pepperoni y beicon crujiente.

Quattro stagioni 16,10

Tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, atún y alcachofas a la romana.*

Bismarck 15,90

Tomate, mozzarella, jamón York y huevo poché.

Barbacoa 15,90

Tomate, mozzarella, ragú de ternera, beicon crujiente, pimiento rojo y salsa barbacoa.

Carbonara 15,90

Mozzarella, salsa carbonara y crujiente de beicon.

Cinco quesos 16,10

Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano y gorgonzola.

Zucchini 15,40

Tomate, mozzarella, rulo de cabra, calabacín, pesto y parmigiano rallado.



Para no alterar el sabor ni la calidad del producto, el atún se añade a la salida del horno.



Almadraba

Piemontesa	16,40
Mozzarella a la crema, carpaccio de solomillo de ternera, parmigiano y rúcula.*	
Parmigiana	16,10
Tomate, mozzarella, beicon crujiente, queso scamorza ahumado y parmigiano.	
Dell' Emilia	16,40
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano, gorgonzola, beicon crujiente y cebolla caramelizada.	
Diavola	16,10
Tomate, mozzarella, base de ternera, pepperoni, longaniza y guindilla, ligeramente picante.	
Tonno e salmone	16,40
Tomate, mozzarella, atún y salmón.*	
Almadraba	16,60
Tomate, mozzarella, atún rojo salvaje y aguacate.*	
Melanzana	16,10
Tomate, mozzarella, berenjena rebozada, parmigiano, rulo de cabra, miel y aceto balsámico.	
Calzone	16,60
Tomate, mozzarella, huevo poché, jamón York, pimiento rojo, cebolla y tabasco.	

Prosciutto · Pepperoni · Barbacoa · Carbonara · Bismarck

11,80

✱

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

Vino blanco
de la casa



Vinos



VINOS DE LA CASA

Vino de la casa Tinto	11,90
Vino de la casa Rosado	11,90
Vino de la casa Blanco	11,90

VINOS ITALIANOS

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

COPAS DE VINO

Copa de vino de la casa	2,85
Tinto, rosado y blanco	
Copa Viña Ijalba	3,65
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Copa Glárima de Sommos	3,45
D.O. Somontano · Tinto y blanco	

BODEGA

Viña Ijalba	17,80
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Muga	24,90
D.O. Rioja · Tinto crianza	

Luis Cañas	20,90
D.O. Rioja · Tinto crianza	

Figuero 4	20,90
D.O. Ribera del Duero · Tinto	

Emilio Moro	25,00
D.O. Ribera del Duero · Tinto	

Glárima de Sommos	12,75
D.O. Somontano · Tinto	

Glárima de Sommos	12,75
D.O. Somontano · Blanco	

Honeymoon	16,55
D.O. Penedès · Blanco	

Cuarenta Vendimias	17,80
D.O. Rueda · Verdejo	

José Pariente	19,90
D.O. Rueda · Verdejo	

CAVAS

Pedregosa Gran Cuvée	19,85
D.O. Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRÍAS

Sangría de vino (1 L)	15,95
Sangría de cava (1 L)	16,95
Sangría de moscato (1 L)	16,95

*Vinos
de la zona*



Tú

también puedes ser

PROPIETARIO

de un restaurante



LA PIEMONTESA

fusión



Infórmate:

expansion@grupo1800.com

T. 973 100 809

www.lapiemontesa.com



www.lapiemontesa.com