



LA PIEMONTESA

fusión

Mediterráneo en estado puro



*Viver
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.

Tous les prix des plats de cette carte sont TTC.



LA PIEMONTESA

fusión

La Piemontesa fusión

est née de la passion pour la
cuisine de son fondateur, Juan
Manuel Chacón,
une référence de la gastronomie
et le promoteur de la cuisine
italienne en Espagne.

Désormais, en fusionnant son savoir
faire et son expérience avec les
nouvelles tendances du marché et
de la cuisine méditerranéenne,
il présente cette carte avec un style,
**plus frais,
plus jeune et
plus méditerranéen.**

*Assortiment
de focaccias
et pierinas*





Pane e pierina

*Le meilleur pain tout juste sorti du four pour accompagner
n'importe quel plat de la carte.*

Croustillant et savoureux, fidèle à la tradition !

Assortiment de focaccias 4,60

Pain traditionnel de la cuisine italienne à l'huile,
à l'oignon et aux olives.

Pierina Parmigiana 4,90

Pierina Tartufata 5,30

Pierina Mista 5,10

Cassiolette
d'artichauts et
foie de canard



Entrées



Des plus classiques aux plus originales.

Préparées avec des produits frais de saison.

Cassiolette d'artichauts et foie de canard 13,50

Artichaut à la romaine avec foie de canard caramélisé, œuf poché, tomates confites et bacon croustillant.

Croquettes de la grand-mère (8 portions) 11,30

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

Involtini freddo di crepe 13,30

Crêpe farcie au saumon fumé, avocat, oignon, bûche de chèvre, tomates et assaisonnement au pesto.

Carpaccio de veau 16,90

Filet de veau en tranches fines assaisonné au sel, poivre, citron et huile d'olive vierge extra. Accompagné de parmesan A.O.P. de 24 mois d'affinage.

Soupe "della nonna" 11,30

Bouillon de poulet avec œuf poché et boulettes campagnardes faites maison.

Gaspacho campagnard aux amandes (en saison) 9,30

À l'huile d'olive 100 % picual et œuf dur râpé.

Accompagné d'une garniture de dés de poivron, de concombre et d'oignon tendre.



Involtini freddo di crepe



Il nostro Bowl



Salades

Le respect du produit méditerranéen local.

Une véritable expérience de saveurs et de textures !

Burrata di Puglia 13,85

Burrata à la confiture de tomates, pesto, roquette et pignons grillés.

Paese 13,85

Assortiment de salades avec laitue romaine, sucres de Tudela, mâche et roquette, bûche de chèvre enrobée de pistaches, bacon croustillant, pomme, tomate, noix et une pointe de confiture de tomates.

Poulet croquant 13,85

Assortiment de salades avec laitue romaine, sucres de Tudela, mâche et roquette, tomate, poulet croustillant, pomme, poivron rouge grillé, fruits secs et avocat.

Turquesa 13,85

Assortiment de salades avec laitue romaine, sucres de Tudela, mâche et roquette, avec bacon croustillant, fromage scamorza fumé, dattes, houmous, oignon croustillant et tomate.

Il nostro Bowl 13,85

Laitue romaine et sucres de Tudela en julienne, artichaut à la romaine, oignons confits au vinaigre balsamique, perles de bûche de chèvre farcie de mangue, tomates confites, avocat et poulet croustillant, le tout assaisonné avec une sauce teriyaki.

Vinaigrettes à choisir

- Miel et pistache
- Vinaigre balsamique
- Assaisonnement traditionnel

Misto del Tesorero



Plats gratinés

Recettes au four.

*Nos pâtes fraîches à la semoule de blé et aux œufs,
avec de délicieuses farces cuites à feu doux, fidèle à la tradition.*

Gran cannelloni 17,90

Cannelloni à la villageoise et leur farce traditionnelle enveloppée de nos pâtes fraîches, enrobés de béchamel et gratinés au parmesan.

Cannelloni di mare 17,40

Farcis à la brandade de morue et miettes de crevettes, enveloppée dans nos pâtes fraîches à l'encre de seiche, elles-mêmes recouvertes de béchamel rouge au piment de piquillo et gratinées au parmesan.

Lasagna di spinaci e gamberi 17,90

Cinq feuilles de pâtes fraîches, farcies aux épinards à la crème et aux miettes de crevettes. Recouvertes de béchamel au piment de piquillo et gratinées au parmesan.

Lasagna di Bologna 18,20

Cinq feuilles de nos pâtes fraîches farcies à la bolognaise, œuf et épinards. Recouvertes de béchamel et gratinées au parmesan.

Misto del Tesorero 19,50

Lasagna di bologna, gran cannellone et rigatoni à la sauce Pepe, gratinés au parmesan. **Le favori !**



Piemonte



Risottos

*Préparés selon les recettes traditionnelles italiennes,
à la texture crémeuse et fondante.*

Montera 16,85

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

Tartufo d'Alba 16,85

Sauce très crémeuse à la truffe noire et au parmesan.

Recette du Piémont !

Nero di seppia 17,85

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

Piemonte 17,85

Crème au funghi porcini et aux champignons des bois, accompagnée de parmesan.



*Pâtes préparées dans notre
fabrique avec de la semoule de blé dur
et des œufs, farcies avec les
meilleurs ingrédients.*



*Cuore di foie avec
sauce au foie et truffe*



Cuore di foie

Farci de foie et bacon
poêlés et courgette rôtie.



Ravioli

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



Tortellini

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



Triangoli

Farci de gorgonzola,
noix et ricotta.



Panzotti

Farci de ricotta, truffe
et parmesan.

Pâtes fraîches farcies



NOTRE PROPOSITION DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER VOS PÂTES PRÉFÉRÉES.
NATURELLEMENT, ELLES SONT TOUTES PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE.

Foie et truffe	❖	Crème fine au foie de canard et à la truffe noire.	15,80
Ligurian	❖	Pesto à la crème accompagné de bacon poêlé et de parmesan A.O.P. de 24 mois d'affinage.	15,40
Casalinga	❖	Crème délicate au mascarpone accompagnée d'une poêlée de champignons et de saucisse sèche au four avec des pignons grillés.	15,40
Champignons et amandes	❖	Poêlée de champignons à la crème et au crocanti d'amandes.	15,40
Truffe et champignons	❖	Crème savoureuse au funghi porcini et truffe accompagnés de champignons poêlés. La nôtre, la vraie !	15,40
Carbonara	❖	<i>Al mio modo.</i> Comme toujours.	15,40
Pesto genovese	❖	Sauce traditionnelle aux pignons, parmesan, huile d'olive vierge extra et basilic frais.	15,40
Cinque formaggi	❖	Fondus dans une crème délicate au parmesan, emmental, gruyère, gorgonzola et ricotta.	15,40
Arrabbiata	❖	Sauce rouge légèrement piquante accompagnée de soubressade de Majorque A.O.P.	15,40
Polpette della nonna	❖	Sauce rouge à la villageoise à base de tomates frites à l'espagnole et de légumes poêlés, accompagnée de boulettes de viande de la grand-mère.	15,40
Bolognese	❖	Préparée à la bolognaise. Fidèle à la tradition !	15,20

*Nos pâtes sont préparées dans notre fabrique
avec de la semoule de blé dur et des œufs, en
suivant des recettes traditionnelles,
avec passion et dévouement.*



*Ballerine
accompagnées
de sauce Ligurian*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

au blé dur



Spaghetti

Pâtes fraîches



NOTRE PROPOSITION DE SAUCES
POUR ACCOMPAGNER VOS PÂTES PRÉFÉRÉES.
NATURELLEMENT, ELLES SONT TOUTES PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE.

Polpette della nonna	❖ ❖ ❖	Sauce rouge à la villageoise à base de tomates frites à l'espagnole et de légumes poêlés, accompagnée de boulettes de viande de la grand-mère.	13,90
Ligurian	❖ ❖ ❖	Pesto à la crème accompagné de bacon poêlé et de parmesan A.O.P. de 24 mois d'affinage. La préférée !	13,90
Truffe et champignons	❖ ❖ ❖	Crème savoureuse au funghi porcini et truffe accompagnés de champignons poêlés.	13,90
Arrabbiata	❖ ❖ ❖	Sauce rouge légèrement piquante accompagnée de soubressade de Majorque A.O.P.	13,90
Casalinga	❖ ❖ ❖	Crème délicate au mascarpone accompagnée d'une poêlée de champignons et de saucisse sèche au four avec des pignons grillés.	13,90
Champignons et amandes	❖ ❖ ❖	Poêlée de champignons à la crème et au crocanti d'amandes.	13,90
Carbonara	❖ ❖ ❖	<i>Al mio modo.</i> Comme toujours.	13,90
Bolognese	❖ ❖ ❖	Préparée à la bolognaise. Fidèle à la tradition !	13,75
Pesto genovese	❖ ❖ ❖	Sauce traditionnelle aux pignons, parmesan, huile d'olive vierge extra et basilic frais.	13,90
Aglio olio e peperoncino	❖ ❖ ❖	Recette populaire à l'ail, huile d'olive vierge extra, piments rouges et gambas, légèrement piquante.	13,75
Napoletana	❖ ❖ ❖	Sauce traditionnelle à la napolitaine.	12,80



Tentacule de
poulpe grillé

Thon rouge sauvage 23,40

Filet de thon rouge sauvage au miel et à la moutarde, accompagné d'artichauts à la romaine, d'oignons confits au vinaigre balsamique, de tomates confites et de maïs.

Tartare de thon rouge sauvage 19,60

Thon rouge sauvage avec avocat, accompagné de tomates confites, d'aubergine panée et d'oignons confits au vinaigre balsamique.

Tentacule de poulpe grillé 23,60

Sur écrasé de pommes de terre au paprika de la Vera et huile d'olive picual, accompagné de piments de Padrón.

Spaghetti Vongole 19,60

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

Tagliatelle al Frutti di mare 19,60

Pâtes fraîches accompagnées de seiche, petits calmars, palourdes, moules et crevettes, le tout dans sa sauce aux fruits de mer.

Spaghetti en carroza 19,60

Dans une sauce aux fruits de mer de petits calmars, petits poulpes, palourdes, moules et grosse crevette, le tout recouvert d'une base de pizza et doré au four.

Vivez 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.



Hamburger de
bœuf Angus



Viandes grillées

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

Une excellente offre gastronomique !

Accompagnées de pain de campagne juste sorti du four.

Porc au Pepe 18,90

Médallions de filet ibérique grillés accompagnés de rigatoni à la sauce Pepe. **L'authentique, le nôtre !**

Entrecôte de bœuf Angus avec sa garniture

- Au gril 24,10
- Avec sauce au choix 26,10

Filet de bœuf Angus avec sa garniture

- Au gril 26,60
- Avec sauce au choix 28,60

Hamburger de bœuf Angus 19,30

Hamburger au foie de canard, bacon croustillant, fromage scamorza fumé et oignon caramélisé, avec sa garniture de frites.

Maxi brochette de filet de porc ibérique 22,80

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





Gigot
d'agneau tendre
avec pain de campagne



Viandes à basse température,

SÉLECTION SPÉCIALE

Cuites dans leur jus au four pendant 20 heures.

Très tendres, savoureuses et juteuses !

Accompagnées de pain de campagne juste sorti du four.

Poulet 16,70

Demi-poulet rôti au four, très savoureux et tendre.
Accompagné de sa garniture de frites.

Épaule d'agneau tendre 23,60

Avec sa garniture d'écrasé de pommes de terre au paprika de la Vera et huile d'olive picual, accompagnée de piments de Padrón.

Gigot d'agneau tendre 24,20

Avec sa garniture d'écrasé de pommes de terre au paprika de la Vera et huile d'olive picual, accompagnée de piments de Padrón.

Moelleux de veau 22,60

Accompagné de sa garniture de pommes de terre nouvelles au four et piments de Padrón.





Cartoccio

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

Doublement irrésistible !

Hamburger au foie de canard, bacon croustillant, oignon caramélisé,
fromage scamorza fumé et mozzarella, enveloppé dans la pâte à pizza.

Accompagné de sa garniture de frites.

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

Pirras, celles de toujours



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

Prosciutto 15,70

Tomate, mozzarella et jambon d'York.

Pepperoni 15,90

Tomate, mozzarella, pepperoni et bacon croustillant.

Quattro stagioni 16,10

Tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons, thon et artichauts à la romaine.*

Bismarck 15,90

Tomate, mozzarella, jambon d'York et œuf poché.

Barbecue 15,90

Tomate, mozzarella, ragoût de veau, bacon croustillant, poivron rouge et sauce barbecue.

Carbonara 15,90

Mozzarella, sauce carbonara et bacon croustillant.

Cinq fromages 16,10

Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan et gorgonzola.

Zucchini 15,40

Tomate, mozzarella, bûche de chèvre, courgette, pesto et parmesan râpé.

*

Afin de ne pas modifier la saveur ni la qualité du produit, le thon est ajouté à la sortie du four.



Almadraba

Piemontesa	16,40
Mozzarella à la crème, carpaccio de filet de veau, parmesan et roquette.*	
Parmigiana	16,10
Tomate, mozzarella, bacon croustillant, fromage scamorza fumé et parmesan.	
Dell' Emilia	16,40
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan, gorgonzola, bacon croustillant et oignon caramélisé.	
Diavola	16,10
Tomate, mozzarella, base de veau, pepperoni, saucisse sèche et piment rouge, légèrement piquant.	
Tonno e salmone	16,40
Tomate, mozzarella, thon et saumon.*	
Almadraba	16,60
Tomate, mozzarella, thon rouge sauvage et avocat.*	
Melanzana	16,10
Tomate, mozzarella, aubergine panée, parmesan, bûche de chèvre, miel et vinaigre balsamique.	
Calzone	16,60
Tomate, mozzarella, œuf poché, jambon d'York, piment rouge, oignon et sauce tabasco.	

Prosciutto · Pepperoni · Barbacoa · Carbonara · Bismarck

11,80

*Afin de ne pas modifier la saveur ni la qualité des produits,
le carpaccio, la roquette, l'avocat, le thon et le saumon sont ajoutés à la sortie du four.*

Vin blanc
de la maison



Vins



VINS DE LA MAISON

Vin rouge de la maison	11,90
Vin rosé de la maison	11,90
Vin blanc de la maison	11,90

VINS ITALIENS

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	

VERRES DE VIN

Verre de vin de la maison	2,85
Rouge, rosé et blanc	
Verre de Viña Ijalba	3,65
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	
Verre de Glárima de Sommos	3,45
D.O. Somontano · Rouge et blanc	

CAVE

Viña Ijalba	17,80
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	
Muga	24,90
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	

Luis Cañas	20,90
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	

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

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

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

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

Honeymoon	16,55
D.O. Penedès · Blanc	

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 · Réserve Brut Nature	

SANGRIAS

Sangria de vin (1 L)	15,95
Sangria de cava (1 L)	16,95
Sangria de moscato (1 L)	16,95

*Vins
de la région*



Vous *aussi vous pouvez être le* **PROPRIÉTAIRE** d'un restaurant



LA PIEMONTEsa

fusion



Renseignez-vous :

expansion@grupo1800.com

T. +34 973 100 809

www.lapiemontesa.com



www.lapiemontesa.com