



LA PIEMONTESA
fusión

*On s'uneixen
la tradició i la passió*





LA PIEMONTESA

fusión

*Benvinguts a La Piemontesa fusión,
on la tradició italiana es fusiona
amb els sabors frescos i vibrants
del nostre país!*

*Submergeix-te en una experiència
gastronòmica única, on cada
plat explica una història de passió
pel bon menjar.
Així és la dieta mediterrània.*

***Viu la fusió,
el bon menjar de la mediterrània!***



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

IVA inclòs en tots els plats d'aquesta carta.

ÉS OBLIGATORI EL COBRAMENT DE RECIPIENTS
O BOSSES DE PLÀSTIC D'UN SOL ÚS.



Il nostro pane
i pierina mista

Pane e pierina

El millor pa acabat de sortir del forn per acompanyar.

Cruixent i saborós, com mana la tradició!

Il nostro pane 4,85

Pa tradicional de la cuina italiana. Quatre varietats: focaccia amb oli, focaccia amb ceba, focaccia amb olives i focaccia amb tomàquet.

Pierina mista 5,35

Base de pizza amb tòfona negra i formatge parmigiano.



Cassoleta de carxofes
i foie d'ànec



Entrants

Des dels clàssics als més originals.

*Elaborats amb productes seleccionats pel nostre xef,
seguint l'estàndard de la marca.*

Cassoleta de carxofes i foie d'ànec 14,20

Centres de carxofa en oli amb foie d'ànec caramel·litzat, ou escalfat,
tomàquet confitat i bacó cruixent.

Croquetes de l'àvia (8 unitats) 11,85

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

Casolanes i boníssimes, prova-les!

Carpaccio de vedella 17,75

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.

Burrata Caprese al nostro modo 14,55

Burrata sobre un llit de tomàquet fresc, ruca, pinyons i pesto.
Acompanyat de focaccia al oli.

Burrata Caprese
al nostro modo





Insalata di Mare

Amanides

El respecte pel producte mediterrani i de proximitat.

Una autèntica experiència de sabors i textures!

Insalata di Mare 16,65

Mix de cabdells amb canonges, ventresca de bonítol, gambes, pop a la gallega, alvocat i tomàquet amanit.

Pollastre cruixent 14,55

Assortit de cabdells, canonge, tomàquet amanit, pollastre cruixent, poma, pebrot vermell rostit, alvocat i perles de rulo de cabra farcides de mango.

Il Bowl speciale 14,55

Juliana de cabdells, canonges, carxofes en oli, tomàquet amanit, perles de rulo de cabra farcides de mango, alvocat i pollastre cruixent, tot amanit amb salsa teriyaki.

Vinagretes per escollir

- Mel i festucs
- Vinagre balsàmic
- Amaniment tradicional

Il Bowl speciale





Misto del Tesorero

Gratinats

Receptes amb un toc de forn.

*La pasta dels gratinats s'elabora
al nostre pastificcio amb sèmola de blat dur i ou,
i tots els farcits s'elaboren a la nostra cuina.*

Gran cannelloni 18,60

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

Lasagna a la Bolognese 18,95

Cinc làmines de pasta farcides amb salsa bolonyesa, ou ratllat i espinacs, recobertes amb beixamel i gratinades amb formatge parmigiano.

Misto del Tesorero 20,25

Lasagna a la Bolognese, cannellone i rigatoni amb salsa Pepe, tot gratinat amb formatge parmigiano. **El favorit!**





Funghi porcini

Risotto

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

E molto molto buono!

Tartufo d'Alba 17,70

Salsejat molt cremós amb tòfona negra i formatge parmigiano.

El preferit!

Piemonte 18,55

Funghi porcini i assortit de bolets del bosc, cuinats a la crema amb parmigiano.



Les nostres pastes s'elaboren al nostre pastificio amb sèmola de blat dur i ou seguint receptes i mètodes tradicionals de les diferents regions italianes.



Cuore di foie

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

Foie i tòfona	◇◇◇	Fina crema de foie d'ànec i tòfona negra.	16,60
Ligurian	◇◇◇	Pesto a la crema amb saltejat de bacó i formatge parmigiano DOP de 24 mesos de curació.	16,15
Tòfona i parmigiano	◇◇◇	Deliciosa crema melosa de tòfona i formatge parmigiano DOP de 24 mesos de curació.	16,60
Tòfona i bolets	◇◇◇	Saborosa crema de funghi porcini i tòfona amb saltejat de bolets. La nostra, l'autèntica!	16,15
Carbonara	◇◇◇	Al mio modo. Com sempre!	16,15
Cinque formaggi	◇◇◇	Formatges fosos en una suau crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola i ricotta.	16,15
Arrabbiata	◇◇◇	Salsa vermella lleugerament picant amb sobrassada de Mallorca amb DOP.	16,15
Bolognese	◇◇◇	Elaborada a l'estil de Bologna. Fidel a la tradició!	15,95

Les nostres pastes s'elaboren al nostre pastificio amb sèmola de blat dur i ou seguint receptes i mètodes tradicionals de les diferents regions italianes.



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle

de gra dur



Linguine

de gra dur



Spaghetti



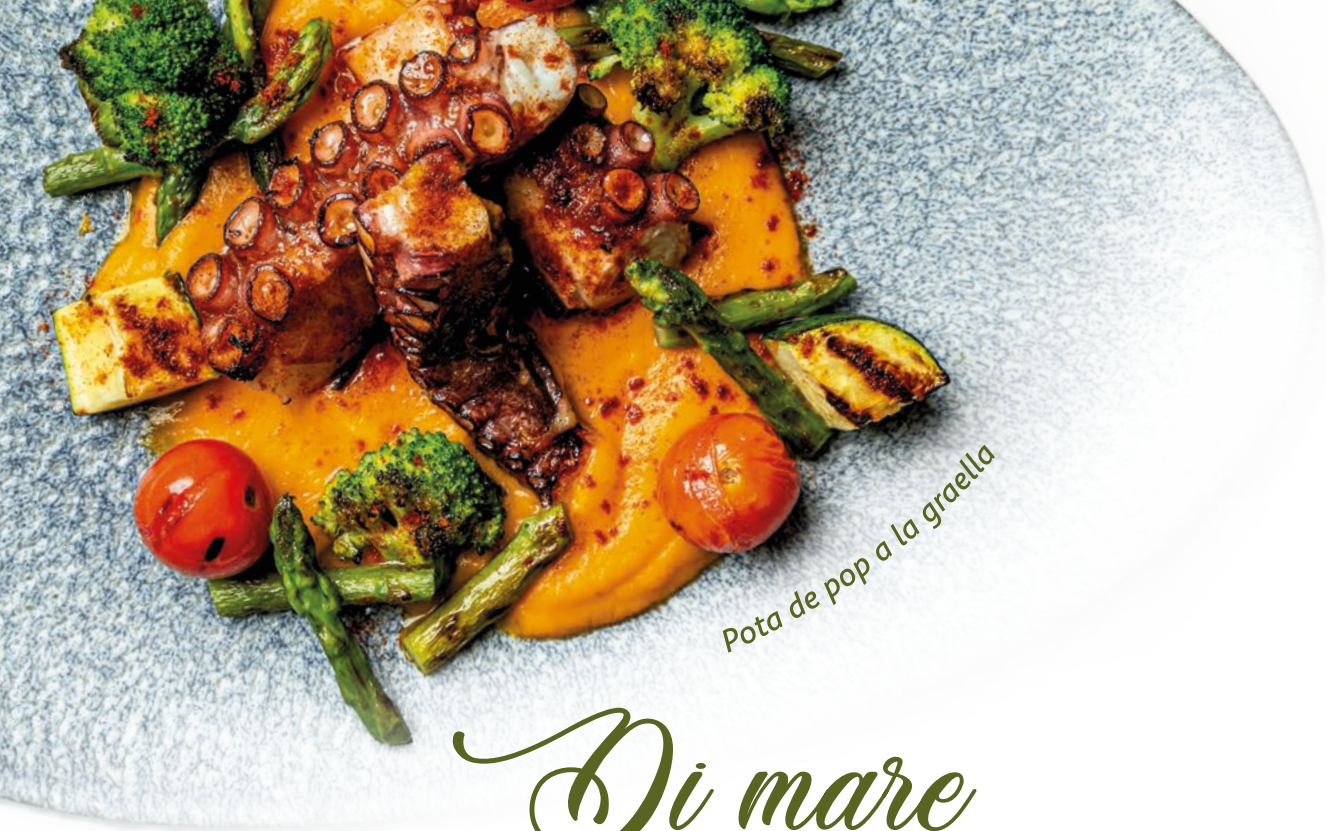
**Ballerine amb
salsa Ligurian**

Pasta fresca a l'ou



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

Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto a la crema amb saltejat de bacó i parmigiano DOP de 24 mesos de curació. La favorita!	14,60
Tòfona i bolets	◇◇◇◇◇	Saborosa crema de funghi porcini i tòfona amb saltejat de bolets. La nostra, l'autèntica!	14,60
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Salsa vermella lleugerament picant amb sobrassada de Mallorca amb DOP.	14,60
Foie i tòfona	◇◇◇◇◇	Fina crema de foie d'ànec i tòfona negra.	15,05
Tòfona i parmigiano	◇◇◇◇◇	Deliciosa crema melosa de tòfona i parmigiano DOP de 24 mesos de curació. Nova, boníssima!	15,05
Carbonara	◇◇◇◇◇	Al mio modo. Com sempre!	14,60
Bolognese	◇◇◇◇◇	Cuinada a l'estil de Bologna. Fidel a la tradició!	14,40
Aglío olio e peperoncino	◇◇◇◇◇	Recepta popular amb all, oli d'oliva verge extra, bitxo i gambes, suaument picant.	14,45



Pota de pop a la graella

Di mare

Deixa't seduir per la nostra selecció Di mare
i prepara't per descobrir
la fusió de la cuina mediterrània en estat pur.

Pota de pop a la graella 24,55

Pota de pop brasejada amb puré de carbassa i verduretes rostides.

Tagliatelle al Frutti di mare 20,40

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

Spaghetti en carrozza 20,40

Amb salsa de marisc amb calamarsets, cloïsses, musclos i gambes llagostineres,
tot cobert amb una base de pizza i daurat al forn.

Viu la fusió!

Spaghetti en carrozza



Carns selectes a la graella

Dues opcions que compleixen amb els estàndards de qualitat dels paladars més exigents.

Una aposta segura!

Entrecot de vedella Angus amb guarnició

- A la graella 25,05
- Amb salsa per escollir 27,15

Maxibroqueta de filet ibèric 23,70

Maxibroqueta de filet ibèric i verdures fresques, a la brasa, amb salsa Fiorentina.

Salses per escollir

- Salsa mel i mostassa
- Salsa trufada



*Maxibroqueta de filet ibèric
amb salsa Fiorentina*



Maxi burger

Suculenta hamburguesa de vedella Angus amb pa cruixent.

Una combinació perfecta!

Hamburguesa de vedella Angus amb foie d'ànec, bacó cruixent, formatge scamorza fumat i ceba caramel·litzada.

Amb guarnició de patates fregides i salsa Mesone.

20,05

Pollastre al forn

Pollastre al forn cuinat en el seu suc a baixa temperatura.

Tendre, saborós i suculent!

Mig pollastre cuinat amb el suc, molt saborós i tendre. Amb guarnició de patates fregides, suc de pollastre i salsa Mesone.

17,35



Cartoccio

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

Doblement irresistible!

Hamburguesa de vedella Angus, foie d'ànec, bacó cruixent, formatge scamorza, mozzarella i ceba caramel·litzada.

Amb guarnició de patates fregides i salsa Mesone.

== 19,65 ==



Llom al Pepe

Carn tendra i succulenta amb pasta del nostre obrador i una salsa mestra.

L'autèntic, el nostre, el millor del món!

Llom a l'estil Pepe amb guarnició de rigatoni fresc, tot amb salsa Pepe.

== 19,65 ==



Pirres molt nostres

L'autèntica pizza romana, de massa fina i cruixent, cuita al forn de pedra.

Elaborada artesanalment amb passió!

Prosciutto 16,35

Base de tomàquet, mozzarella i pernil dolç.

Bologna 17,05

Base de tomàquet, mozzarella, burrata, mortadel·la de Bologna, tomàquets cherry confitats, festucs i pesto. * **Nova!**

Cinc formatges 16,75

Base de tomàquet, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano i gorgonzola.

Pepperoni 16,55

Base de tomàquet, mozzarella, pepperoni, tomàquets cherry confitats i bacó cruixent.

Diavola (ovalada) 16,75

Base de tomàquet amb vedella, mozzarella, pepperoni, llonganissa i bitxo lleugerament picant.





Piemontesa17,05

Base de tomàquet, mozzarella, carpaccio de filet de vedella, burrata, parmigiano i ruca. *

Pizzaiolo16,75

Base de tomàquet, mozzarella, burrata, alvocat, carbassó, tomàquets cherry confitats, pesto i canonges. *

Dell'Emilia (ovalada)17,05

Base de tomàquet, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano, gorgonzola, bacó cruixent i ceba caramel·litzada.

Parmigiana16,75

Base de tomàquet, mozzarella, bacó cruixent, formatge scamorza fumat i parmigiano.

Capriccio della Sera17,05

Base de tomàquet, mozzarella, carbassó, mortadel·la de Bologna i bacó cruixent. * **Nova!**

Quattro stagioni16,75

Base de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, xampinyons, tonyina i carxofes confitades en oli. *

Melanzana16,75

Base de tomàquet, mozzarella, albergínia arrebossada, parmigiano, formatge de cabra, mel i vinagre balsàmic.

*

Per no alterar el sabor ni la qualitat dels productes, el carpaccio, la ruca, els canonges, l'alvocat, la tonyina, la burrata i la mortadel·la s'afegeixen a la sortida del forn.

Vins



VINS DE LA CASA

Vi de la casa negre	12,50
Vi de la casa rosat	12,50
Vi de la casa blanc	12,50

VINS ITALIANS

Lambrusco	13,95
IGT Reggio Emilia · Rosato	
Lambrusco	13,95
IGT Reggio Emilia · Rosso	
Moscato d'Asti	16,80
DOCG Asti Bianco	
Chianti	17,65
DOCG Chianti	

COPES DE VI

Copa de vi de la casa	3,25
Negre, rosat i blanc	
Copa de Viña Ijalba	4,05
DO Rioja · Negre criança	
Copa de Glàrima de Sommos	3,85
DO Somontano · Negre i blanc	

BODEGA

Viña Ijalba	18,70
DO Rioja · Negre criança	
Muga	26,15
DO Rioja · Negre criança	

Luis Cañas	21,95
DO Rioja · Negre criança	
Asomo Figuero	21,95
DO Ribera del Duero · Negre	
Emilio Moro	26,25
DO Ribera del Duero · Negre	
Glàrima de Sommos	13,75
DO Somontano · Negre	
Glàrima de Sommos	13,75
DO Somontano · Blanc	
Honeymoon	17,55
DO Penedès · Blanc	
Cuarenta Vendimias	18,70
DO Rueda · Verdejo	
José Pariente	20,90
DO Rueda · Verdejo	

CAVES

Pedregosa Gran Cuvée	20,85
DO Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIES

Sangria de vi (1 l)	16,95
Sangria de cava (1 l)	17,95
Sangria de moscato (1 l)	17,95



Vins de la zona

www.lapiemontesa.com

📷 f in