



LA PIEMONTESA
fusión

*Wo Tradition und Leidenschaft
aufeinandertreffen*





LA PIEMONTESA

fusión

*Willkommen in der Fusion von
La Piemontesa, wo italienische
Tradition mit den frischen und
lebendigen Aromen unseres Landes
verschmilzt!*

*Tauchen Sie ein in eine einzigartige
gastronomische Erfahrung, wo jedes
Gericht eine Geschichte
der Leidenschaft für gutes Essen erzählt.
Das ist die mediterrane Küche.*

***Erleben Sie die Fusion,
die gute Küche der Mittelmeerregion!***



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 Mehrwertsteuer ist in allen Gerichten dieser
Speisekarte enthalten.***

ES IST OBLIGATORISCH, GEBÜHREN FÜR EINWEGBEHÄLTER
ODER EINWEG-PLASTIKTÜTEN ZU BERECHNEN.



*Il nostro pane
und Pierina Mista*

Brot und Gebäck

Dazu das beste frisch gebackene Brot.

Knusprig und voller Geschmack, wie es sich gehört.

Il nostro pane 4,85

Traditionelles italienisches Brot. Vier Sorten: Focaccia mit Öl, Focaccia mit Zwiebel, Focaccia mit Oliven und Focaccia mit Tomate.

Pierina Mista 5,35

Pizzaboden mit schwarzem Trüffel und Parmigiano-Käse.



Artischocken-Dips
und Entenstopfleber



Vorspeisen

Vom Klassiker bis hin zum neuesten Trend.

*Hergestellt mit Produkten, die von unserem Chefkoch ausgewählt wurden,
nach dem Standard der Marke.*

Kleine Schale mit Artischocken und Entenstopfleber 14,20

Artischockenherzen in Öl mit karamellisierter Entenstopfleber, pochiertem Ei, Tomatenconfit und knusprigem Speck.

Kroketten nach Großmutter's Art (8 Stk.) 11,85

Auswahl an hausgemachten Kroketten mit Ibérico-Schinken und gebratenem Hähnchen. **Hausgemacht und köstlich, probieren Sie sie!**

Carpaccio vom Kalb 17,75

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

Burrata Caprese a modo nostro 14,55

Burrata auf einem Bett aus frischen Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Pesto. Dazu wird Focaccia al olio gereicht.



Burrata Caprese
al modo nostro

Insalata di Mare



Salate

Unser Respekt für mediterrane und lokale Produkte.

Ein authentisches Erlebnis von Aromen und Texturen!

Insalata di Mare 16,65

Salatherzen mit Feldsalat, Thunfischbauch, Garnelen, Galizischer Tintenfisch, Avocado und Tomatendressing.

Knuspriges Huhn 14,55

Gemischter Salat, Feldsalat, angemachte Tomate, knuspriges Hähnchen, Apfel, geröstete rote Paprika, Avocado und mit Mango gefüllte Ziegenkäseperlen.

Il Bowl speciale 14,55

Salatherzen, Feldsalat, Artischocken in Öl, angemachte Tomate, Ziegenkäseperlen gefüllt mit Mango, Avocado und knusprigem Hähnchen, gewürzt mit Teriyaki-Sauce.

Vinaigrette nach Wahl

- Honig und Pistazien
- Balsamico-Essig
- Traditionelle Vinaigrette

Il Bowl speciale





Misto del Tesorero

Gratins

Gerichte aus dem Backofen.

*Die Nudeln für die Gratins werden
in unserem Pastificio mit Hartweizengrieß und Ei hergestellt,
alle Füllungen werden in unserer Küche hergestellt.*

Gran cannelloni 18,60

Klassische Cannelloni mit Hackfleisch vom Rinderbraten, umhüllt von unseren frischen Nudeln, überbacken mit Béchamelsauce und Parmigiano-Käse.

Lasagna a la Bolognese 18,95

Fünf Nudelblätter, gefüllt mit Bolognesesauce, geriebenem Ei und Spinat. Überzogen mit Bechamelsauce und überbacken mit Parmigiano-Käse.

Misto del Tesorero 20,25

Lasagna a la Bolognese, Cannellone und Rigatoni mit Pepe-Sauce, alles überbacken mit Parmigiano-Käse. **Unsere Empfehlung!**





Funghi porcini

Risotto

Gekocht nach traditionellen Rezepten,

sehr cremige Textur.

E molto molto buono!

Tartuffe d'Alba 17,70

Sehr cremige Sauce mit schwarzem Trüffel und Parmigiano-Käse.

Der Favorit!

Piemonte 18,55

Funghi porcini und verschiedene Waldpilze, gekocht in Sahne mit Parmigiano.



Unsere Nudeln werden in unserem Pastificio mit Hartweizengrieß und Eiern nach traditionellen Rezepten und Methoden aus den verschiedenen Regionen Italiens hergestellt.



Cuore di Foie

Gefüllt mit sautierten Stopfleber, Speck und Kürbis.



Ravioli

Füllung aus Kalbfleisch mit frischem Gemüse, auf kleiner Flamme gekocht.



Tortellini

Gefüllt mit Kalbfleisch, das in seinem eigenen Saft bei niedriger Temperatur gegart wurde, mit iberischem Schinken.



Triangoli

Füllung aus Gorgonzola, Walnüssen und Ricotta.



Panzotti

Gefüllt mit Ricotta, Trüffel und Parmigiano.

Cuore di foie mit
Stopfleber und Trüffelsauce

Frische Pasta mit Füllung



UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SAUCEN ZU
IHRER LIEBLINGSPASTA.
NATÜRLICH WERDEN SIE ALLE IN UNSERER KÜCHE GEKOCHT.

Foie gras und Trüffel	Feine Sahnesauce mit Foie gras und schwarzem Trüffel.	16,60
Ligurische Sauce	Pesto-Creme mit gebratenem Speck und 24 Monate gereiftem Parmigiano-Käse (g. U.).	16,15
Trüffel und Parmigiano	Köstliche Creme aus Trüffel und 24 Monate gereiftem Parmigiano (g. U.).	16,60
Trüffel und Pilze	Leckere Steinpilz- und Trüffelcreme mit sautierten gebratenen Champignons. Authentisches Rezept!	16,15
Carbonara	Al mio modo. Wie man sie kennt!	16,15
Cinque Formaggi	Geschmolzen in einer zarten Parmigiano-Creme, Emmentaler, Gruyère, Gorgonzola und Ricotta.	16,15
Arrabbiata	Rote Sauce mit leichter Schärfe aus Sobrasada de Mallorca (g. U.).	16,15
Bolognese	Hergestellt nach dem Bologna-Stil. Nach traditionellem Rezept!	15,95

Unsere Nudeln werden in unserem Pastificio mit Hartweizengrieß und Eiern nach traditionellen Rezepten und Methoden aus den verschiedenen Regionen Italiens hergestellt.



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle

Aus Hartweizengrieß



Linguine

Aus Hartweizengrieß



Spaghetti



**Ballerine mit
ligurischer Sauce**

FrISChe Pasta mit Ei



UNSERE EMPFEHLUNG FÜR SAUCEN ZU
IHRER LIEBLINGSPASTA.
NATÜRLICH WERDEN SIE ALLE IN UNSERER KÜCHE GEKOCHT.

Ligurische Sauce

Pesto-Sahnesauce mit gebratenem Schinkenspeck und 24 Monate gereiftem Parmigiano (g. U.). **Sehr beliebt!**

14,60

Trüffel und Pilze

Leckere Steinpilz- und Trüffelcreme mit sautierten gebratenen Champignons. **Authentisches Rezept!**

14,60

Arrabbiata

Rote Sauce mit leichter Schärfe aus Sobrasada de Mallorca (g. U.).

14,60

Foie gras und Trüffel

Feine Sahnesauce mit Foie gras und schwarzem Trüffel.

15,05

Trüffel und Parmigiano

Köstliche Creme aus Trüffel und Parmigiano (g. U.). **Neu, sehr lecker!**

15,05

Carbonara

Al mio modo. **Wie man sie kennt!**

14,60

Bolognese

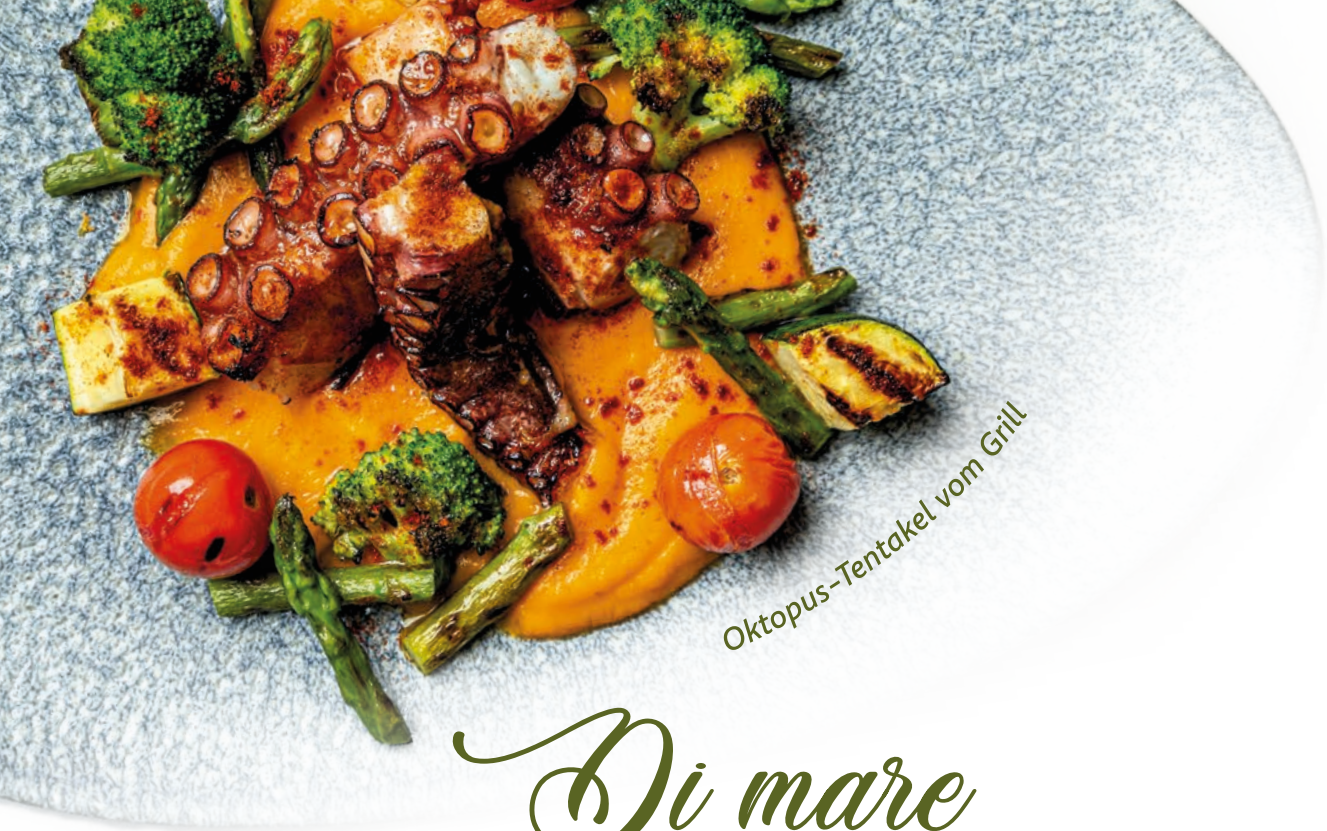
Zubereitung wie in Bologna. **Nach traditionellem Rezept!**

14,40

Aglio olio e Peperoncino

Beliebtes Rezept mit Knoblauch, nativem Olivenöl extra, Chilischoten und Garnelen, mild gewürzt.

14,45



Oktopus-Tentakel vom Grill

Di mare

Lassen Sie sich von unserer Auswahl Di mare verführen.
und entdecken Sie
die Fusion der mediterranen Küche in ihrer reinsten Form.

Oktopus-Tentakel vom Grill 24,55

Oktopus-Tentakel vom Grill mit Kürbispüree und gebratenem Gemüse.

Tagliatelle al Frutti di mare 20,40

Frische Pasta mit Sepia, kleinen Tintenfischen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen **in Meeresfrüchtesauce.**

Spaghetti en carrozza 20,40

In Meeresfrüchtesauce mit kleinen Tintenfischen, Venusmuscheln, Miesmuscheln und Garnelen, alles mit einem Pizzaboden belegt und im Ofen gebacken.

Erleben Sie die Fusionsküche!

Spaghetti en carrozza



Ausgewählte Fleischgerichte vom Grill

Zwei Optionen, die die Qualitätsansprüche
der anspruchsvollsten Gaumen erfüllen.

Eine sichere Wahl!

Entrecôte vom Angusrind mit Beilage

- Vom Grill 25,05
- Mit Sauce nach Wahl 27,15

Großer Spieß vom Ibérico-Lendensteak 23,70

Großer Spieß mit Ibérico-Lendensteak, frischem Grillgemüse,
und Fiorentina-Sauce.

Saucen-Auswahl

- Honig-Senf-Sauce
- Trüffel-Sauce



Großer Spieß vom Ibérico-
Lendensteak mit Fiorentina-Sauce



Maxi - Burger

Saftiger Angus-Rindfleisch-Burger
mit knusprigem Bröt.

Eine perfekte Kombination!

Hamburger mit Angus-Rindfleisch,
Entenstopfleber, knusprigem Speck,
geräuchertem Scamorza-Käse und
karamellisierten Zwiebeln.

Garniert mit Pommes frites
und Mesone-Sauce.

20,05



Hühnerbraten

Im eigenen Saft bei niedriger Temperatur gegartes Ofenhähnchen.

Zart, lecker und saftig!

Ein halbes Huhn im eigenen Saft gegart, sehr schmackhaft und zart.
Garniert mit Pommes frites, Hühnerbratensaft und Mesone-Sauce.

17,35



Cartoccio

Angus-Rindfleisch-Burger in in Pizzateig gewickelt und im Backofen gebacken.

Doppelt unwiderstehlich!

Angus-Rindfleisch-Burger, Entenleber, knuspriger Speck, Scamorza-Käse, Mozzarella und karamellierte Zwiebeln.

Garniert mit Pommes frites und Mesone-Sauce.

== 19,65 ==



Lomo al Pepe

Zartes, saftiges Fleisch mit Nudeln aus unserer eigenen Herstellung und einer meisterhaften Sauce.

Das Beste der Welt!

Lendensteak „Pepe“ mit frischen Rigatoni, alles in Pepe-Sauce.

== 19,65 ==



Pizzas, ganz nach unserem Geschmack

Echte römische Pizza mit dünnem, knusprigem Teig, im Steinofen gebacken.

Mit Leidenschaft handwerklich zubereitet!

Prosciutto 16,35

Tomatensauce, Mozzarella und Kochschinken.

Bologna 17,05

Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Mortadella aus Bologna, konfierte Kirschtomaten, Pistazien und Pesto. *** Neu!**

Quattro Formaggi 16,75

Tomatensauce, Mozzarella, Emmentaler, Gruyère, Parmesan und Gorgonzola.

Pepperoni 16,55

Tomatensauce, Mozzarella, Pepperoni-Salami, konfierte Kirschtomaten und knuspriger Speck.

Diavola (oval) 16,75

Tomatensauce mit Rindfleisch, Mozzarella, Pepperoni-Salami, Wurst und Peperoni (leicht scharf).





Piemontesa 17,05

Tomatensauce, Mozzarella, Carpaccio vom Rinderfilet, Burrata, Parmesan und Rucola. *

Pizzaiolo 16,75

Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Avocado, Zucchini, konfierte Kirschtomaten, Pesto und Feldsalat. *

Dell'Emilia (oval) 17,05

Tomatensauce, Mozzarella, Emmentaler, Gruyère, Parmesan, Gorgonzola, knuspriger Speck und karamellisierte Zwiebeln.

Parmigiana 16,75

Tomatensauce, Mozzarella, knuspriger Speck, geräucherter Scamorza-Käse und Parmesan.

Capriccio della Sera 17,05

Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Mortadella aus Bologna und knuspriger Speck. * **Neu!**

Quattro Stagioni 16,75

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Thunfisch und Artischocken in Öl. *

Melanzana 16,75

Tomatensauce, Mozzarella, panierte Aubergine, Parmesan, Ziegenkäse, Honig und Balsamicoessig.



Um den Geschmack und die Qualität der Produkte nicht zu beeinträchtigen, fügen wir das Carpaccio, den Rucola, den Feldsalat, die Avocado, den Thunfisch, die Burrata und die Mortadella erst nach dem Backen hinzu.

Weine



HAUSWEINE

Rotwein	12,50
Rosé	12,50
Weißwein	12,50

ITALIENISCHE WEINE

Lambrusco	13,95
IGT Reggio Emilia · Rosato	
Lambrusco	13,95
IGT Reggio Emilia · Rosso	
Moscato d'Asti	16,80
D.O.C.G. Asti · Bianco	
Chianti	17,65
D.O.C.G. Chianti	

GLASWEISER AUSSCHANK

Ein Glas Hauswein	3,25
Rot-, Rosé- und Weißwein	
Copa de Viña Ijalba	4,05
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Copa de Glárima de Sommos	3,85
D.O. Somontano · Tinto y blanco	

AUS DEM WEINKELLER

Viña Ijalba	18,70
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Muga	26,15
D.O. Rioja · Tinto crianza	

Luis Cañas	21,95
D.O. Rioja · Tinto crianza	

Asomo Figuero	21,95
D.O. Ribera del Duero · Tinto	

Emilio Moro	26,25
D.O. Ribera del Duero · Tinto	

Glárima de Sommos	13,75
D.O. Somontano · Tinto	

Glárima de Sommos	13,75
D.O. Somontano · Blanco	

Honeymoon	17,55
D.O. Penedès · Blanco	

Cuarenta Vendimias	18,70
D.O. Rueda · Verdejo	

José Pariente	20,90
D.O. Rueda · Verdejo	

SEKT

Pedregosa Gran Cuvée	20,85
D.O. Cava · Reserva Brut Nature	

SANGRIA

Rotwein-Sangria (1 Liter)	16,95
Sekt-Sangria (1 Liter)	17,95
Weißwein-Sangria (1 Liter)	17,95



Wein der Region

www.lapiemontesa.com

📷 f in