



LA PIEMONTESA
fusión

*Donde se unen
la tradición y la pasión*





LA PIEMONTESA

fusión

*¡Bienvenidos a La Piemontesa fusión,
donde la tradición italiana se fusiona
con los sabores frescos y vibrantes de
nuestro país!*

*Sumérgete en una experiencia
gastronómica única, donde cada
plato cuenta una historia de pasión
por el buen comer.
Así es la dieta mediterránea.*

***¡Vive 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.

ES OBLIGATORIO EL COBRO DE RECIPIENTES
O BOLSAS DE PLÁSTICO DE UN SOLO USO.



*Il nostro pane
y pierina mista*

Pane e pierina

El mejor pan recién horneado para acompañar.

¡Crujiente y sabroso, como manda la tradición!

Il nostro pane 4,85

Pan tradicional de la cocina italiana. Cuatro variedades: focaccia con aceite, focaccia con cebolla, focaccia con aceitunas y focaccia con tomate.

Pierina Mista 5,35

Base de pizza con trufa negra y queso parmigiano.



Entrantes

Desde los clásicos a los más originales.

*Elaborados con productos seleccionados por nuestro chef,
siguiendo el estándar de la marca.*

Cazoleta de alcachofas y foie de pato 14,20

Centros de alcachofa en aceite con foie de pato caramelizado, huevo poché, tomate confitado y beicon crujiente.

Croquetas de la abuela (8 uds.) 11,85

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

Caseras y riquísimas, ¡pruébalas!

Carpaccio de ternera 17,75

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.

Burrata Caprese al nostro modo 14,55

Burrata sobre un lecho de tomate fresco, rúcula, piñones y pesto. Acompañado de focaccia al olio.



**Burrata Caprese
al nostro modo**



Insalata di Mare

Ensaladas

El respeto por el producto mediterráneo y de proximidad.

¡Una auténtica experiencia de sabores y texturas!

Insalata di Mare 16,65

Mix de cogollos con canónigos, ventresca de bonito, gambas, pulpo a la gallega, aguacate y tomate aliñado.

Pollo croccante 14,55

Variado de cogollos, canónigos, tomate aliñado, pollo crujiente, manzana, pimiento rojo asado, aguacate y perlas de rulo de cabra rellenas de mango.

Il Bowl speciale 14,55

Juliana de cogollos, canónigos, alcachofas en aceite, tomate aliñado, perlas de rulo de cabra rellenas de mango, aguacate y pollo crujiente, aliñado con salsa teriyaki.

Vinagretas a elegir

- Miel y pistacho
- Aceto balsámico
- Aliño tradicional

Il Bowl speciale





Misto del Tesorero

Gratinados

Recetas con un toque de horno.

La pasta de los gratinados ha sido elaborada en nuestro pastificio con sémola de trigo duro y huevo, así como todos los rellenos son elaborados en nuestra cocina.

Gran cannelloni 18,60

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

Lasagna a la Bolognese 18,95

Cinco láminas de pasta rellenas con salsa boloñesa, huevo rallado y espinacas. Recubiertas con bechamel y gratinadas con queso parmigiano.

Misto del Tesorero 20,25

Lasagna a la Bolognese, cannellone y rigatoni a la salsa Pepe, todo gratinado con queso parmigiano. **¡El favorito!**





Funghi porcini

Risotto

Cocinados según recetas tradicionales,
de textura cremosa y muy melosa.
E molto molto buono!

Tartufo d'Alba 17,70

Salseado muy cremoso a la trufa negra y queso parmigiano.

¡El preferido!

Piemonte 18,55

Funghi porcini y variado de setas del bosque, cocinadas a la crema con parmigiano.



Nuestras pastas se elaboran en nuestro pastificio con sémola de trigo duro y huevo siguiendo recetas y métodos tradicionales de las distintas regiones italianas.



Cuore di foie

Relleno con un salteado de foie, beicon y 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.

*Cuore di foie con
salsa de foie y trufa*

Pasta fresca rellena



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

Foie y trufa	◇◇◇◇◇	Fina crema de foie de pato y trufa negra.	16,60
Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto a la crema con salteado de beicon y queso parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación.	16,15
Trufa y parmigiano	◇◇◇◇◇	Deliciosa crema melosa de trufa y queso parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación.	16,60
Trufa y hongos	◇◇◇◇◇	Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. ¡La nuestra, la verdadera!	16,15
Carbonara	◇◇◇◇◇	Al mio modo. ¡Como siempre!	16,15
Cinque formaggi	◇◇◇◇◇	Quesos fundidos en una suave crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola y ricotta.	16,15
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	16,15
Bolognese	◇◇◇◇◇	Elaborada al estilo de Bologna. ¡Como manda la tradición!	15,95

Nuestras pastas se elaboran en nuestro
pastificio con sémola de trigo duro y huevo
siguiendo recetas y métodos tradicionales de
las distintas regiones italianas.



*Ballerine con
salsa Ligurian*



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Linguine



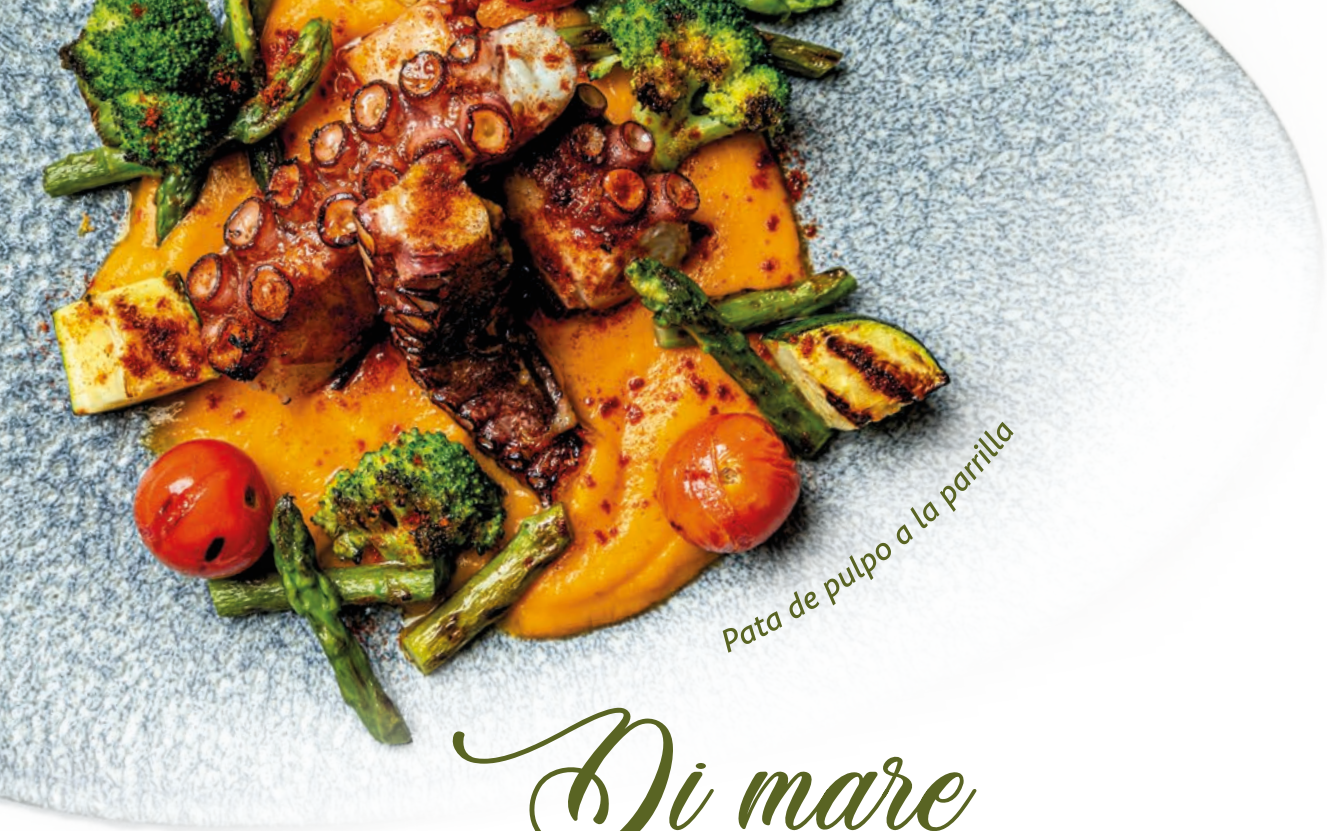
Spaghetti

Pasta fresca al huevo



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

Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto a la crema con salteado de beicon y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación. ¡La favorita!	14,60
Trufa y hongos	◇◇◇◇◇	Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. ¡La nuestra, la verdadera!	14,60
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	14,60
Foie y trufa	◇◇◇◇◇	Fina crema de foie de pato y trufa negra.	15,05
Trufa y parmigiano	◇◇◇◇◇	Deliciosa crema melosa de trufa y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación. ¡Nueva, buenísima!	15,05
Carbonara	◇◇◇◇◇	Al mio modo. ¡Como siempre!	14,60
Bolognese	◇◇◇◇◇	Cocinada al estilo de Bologna. ¡Como manda la tradición!	14,40
Aglio olio e peperoncino	◇◇◇◇◇	Receta popular con ajo, aceite de oliva virgen extra, guindillas y gambas, suavemente picante.	14,45



Pata de pulpo a la parrilla

Di mare

Déjate seducir por nuestra selección Di mare
y prepárate para descubrir
la fusión de la cocina mediterránea en estado puro.

Pata de pulpo a la parrilla 24,55

Pata de pulpo braseada con puré de calabaza y verduritas asadas.

Tagliatelle al Frutti di mare 20,40

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

Spaghetti en carrozza 20,40

En salsa de marisco con calamarritos, almejas, mejillones y gambas langostineras, todo ello cubierto con una base de pizza y dorado en el horno.
¡Vive la fusión!

Spaghetti en carrozza



Carnes selectas a la parrilla

*Dos opciones que cumplen con los estándares de calidad
de los paladares más exigentes.*

¡Una apuesta segura!

Entrecot de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla 25,05
- Con salsa a elegir 27,15

Maxibrocheta de solomillo ibérico 23,70

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

Salsas a elegir

- Salsa miel y mostaza
- Salsa trufada



*Maxibrocheta de solomillo ibérico
con salsa Fiorentina*



Maxi burger

Jugosa burger de ternera Angus con pan crujiente.

¡Una combinación perfecta!

Hamburguesa de ternera Angus con foie de pato, beicon crujiente, queso scamorza ahumado y cebolla caramelizada.

Con guarnición de patatas fritas y salsa Mesone.

20,05



Pollo al horno

Pollo al horno cocinado en su jugo a baja temperatura.

¡Tierno, sabroso y jugoso!

Medio pollo cocinado en su jugo muy sabroso y tierno. Con guarnición de patatas fritas, jugo de pollo y salsa Mesone.

17,35



Cartoccio

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

¡Doblemente irresistible!

Hamburguesa de ternera Angus, foie de pato, beicon crujiente, queso scamorza, mozzarella y cebolla caramelizada.

Con guarnición de patatas fritas y salsa Mesone.

== 19,65 ==



Lomo al Pepe

Carne tierna y jugosa con pasta de nuestro obrador y una salsa maestra.

¡El auténtico, el nuestro, el mejor del mundo!

Lomo al Pepe con guarnición de rigatoni frescos, todo a la salsa Pepe.

== 19,65 ==



Pizzas muy nuestras

Verdadera pizza romana, de masa fina y crujiente, elaborada en horno de piedra.

¡Preparada artesanalmente con pasión!

Prosciutto 16,35

Base de tomate, mozzarella y jamón de York.

Bologna 17,05

Base de tomate, mozzarella, burrata, mortadela de Bologna, tomates cherry confitados, pistacho y pesto. *** ¡Nueva!**

Cinco quesos 16,75

Base de tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano y gorgonzola.

Pepperoni 16,55

Base de tomate, mozzarella, pepperoni, tomates cherry confitados y beicon crujiente.

Diavola (ovalada) 16,75

Base de tomate con ternera, mozzarella, pepperoni, longaniza y guindilla ligeramente picante.





Piemontesa 17,05

Base de tomate, mozzarella, carpaccio de solomillo de ternera, burrata, parmigiano y rúcula. *

Pizzaiolo 16,75

Base de tomate, mozzarella, burrata, aguacate, calabacín, tomates cherry confitados, pesto y canónigos. *

Dell’Emilia (ovalada) 17,05

Base de tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano, gorgonzola, beicon crujiente y cebolla caramelizada.

Parmigiana 16,75

Base de tomate, mozzarella, beicon crujiente, queso scamorza ahumado y parmigiano.

Capriccio della Sera 17,05

Base de tomate, mozzarella, calabacín, mortadela de Bologna y beicon crujiente. *
¡Nueva!

Quattro stagioni 16,75

Base de tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones, atún y alcachofas en aceite. *

Melanzana 16,75

Base de tomate, mozzarella, berenjena rebozada, parmigiano, rulo de cabra, miel y aceto balsámico.

*

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

Vinos



VINOS DE LA CASA

Vino de la casa tinto	12,50
Vino de la casa rosado	12,50
Vino de la casa blanco	12,50

VINOS ITALIANOS

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	

COPAS DE VINO

Copa de vino de la casa	3,25
Tinto, rosado y blanco	
Copa de Viña Ijalba	4,05
D.O. Rioja · Tinto crianza	
Copa de Glárima de Sommos	3,85
D.O. Somontano · Tinto y blanco	

BODEGA

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	

CAVAS

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

SANGRÍAS

Sangría de vino (1 L)	16,95
Sangría de cava (1 L)	17,95
Sangría de moscato (1 L)	17,95



Vinos de la zona

www.lapiemontesa.com

📷 f in