



LA PIEMONTESA
fusión

*La rencontre de la tradition
et de la passion*





LA PIEMONTESA

fusión

*Bienvenue à La Piemontesa fusión,
où la tradition italienne fusionne avec
les saveurs fraîches et vibrantes
de notre pays !*

*Plongez dans une expérience
gastronomique unique, où chaque
plat raconte une histoire de passion
pour la bonne nourriture.
C'est ça, le régime méditerranéen.*

***Vive 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.

TVA incluse dans tous les plats de cette carte.

LA FACTURATION DES RÉCIPIENTS OU SACS EN
PLASTIQUE À USAGE UNIQUE EST OBLIGATOIRE.



*Il nostro pane
et de Pierina Mista*

Pane e pierina

Le meilleur pain tout juste sorti du four pour accompagnernos plats.

Croustillant et savoureux, fidèle à la tradition !

Il nostro pane 4,85

Pain traditionnel de la cuisine italienne. Quatre variétés : focaccia à l'huile, focaccia à l'oignon, focaccia aux olives et focaccia à la tomate.

Pierina Mista 5,35

Base de pizza avec truffe noire et parmesan.



Cassolette d'artichauts
et foie gras de canard



Entrées

Des plus classiques aux plus originales.

Élaborées avec des produits sélectionnés par notre Chef cuisinier selon les exigences de la marque.

Cassolette d'artichauts et foie gras de canard14,20

Cœur d'artichauts à l'huile avec foie gras de canard caramélisé, œuf poché, tomates confites et bacon croustillant.

Croquettes de la grand-mère (8 pièces) 11,85

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

Maison et délicieuses : goûtez-les !

Carpaccio de bœuf 17,75

Fines tranches de filet de bœuf assaisonné de sel, de poivre, de citron et d'huile d'olive extra vierge. Accompagné de parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.

Burrata Caprese al nostro modo 14,55

Burrata sur un lit de tomates fraîches, roquette, pignons de pin et pesto. Accompagnée de focaccia à l'huile.



**Burrata Caprese
al nostro modo**



Insalata di Mare

Salades

Le respect du produit méditerranéen local.

Une véritable expérience de saveurs et de textures !

Insalata di Mare 16,65

Mélange de sucrose et mâche, ventrèche de bonite, crevettes, poulpe à la galicienne, avocat et tomates assaisonnées.

Poulet croustillant 14,55

Assortiment de salades avec sucrose et mâche, tomates assaisonnées, poulet croustillant, pomme, poivron rouge grillé, avocat et perles de bûche de chèvre farcies à la mangue.

Il Bowl speciale 14,55

Julienne de sucrose, mâche, artichauts à l'huile, tomates assaisonnées, perles de bûche de chèvre farcies à la mangue, avocat et poulet croustillant, le tout assaisonné avec de la sauce teriyaki.

Vinaigrettes à choisir

- Miel et pistache
- Vinaigre balsamique
- Assaisonnement traditionnel

Il Bowl speciale





Plats gratinés

Recettes au four.

Les pâtes de nos gratins ont été élaborées dans notre atelier avec de la semoule de blé dur et des œufs, et toutes les garnitures sont préparées dans notre cuisine.

Gran cannelloni 18,60

Cannelloni à la villageoise et leur farce traditionnelle de viande hachée grillée, enveloppés de nos pâtes fraîches, enrobés de béchamel et gratinés au parmesan.

Lasagna a la Bolognese 18,95

Cinq feuilles de pâte garnies de sauce bolognaise, d'œuf râpé et d'épinard. Recouvertes de béchamel et gratinées au parmesan.

Misto del Tesorero 20,25

Lasagna a la Bolognese, cannelloni et rigatoni à la sauce Pepe, le tout gratiné avec du parmesan. **Le favori !**





Funghi porcini

Risotto

Cuisinés selon des recettes traditionnelles,
à la texture crémeuse et fondante.

E molto molto buono !

Tartufo d'Alba 17,70

Sauce très crémeuse à la truffe noire et au parmesan.

Le préféré !

Piemonte 18,55

Crème aux cèpes et champignons des bois avec du parmesan.



Nos pâtes sont préparées dans notre atelier avec de la semoule de blé dur et des œufs, en suivant des recettes et des méthodes traditionnelles des différentes régions italiennes.



Cuore di foie

Farci d'une poêlée de foie gras, de bacon et de citrouille.



Ravioli

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



Tortellini

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



Triangoli

Farci de gorgonzola, noix et ricotta.



Panzotti

Farci de ricotta, truffe et parmesan.

*Cuore di Foie avec
sauce au foie gras et truffe*

Pâtes fraîches farcies



NOTRE PROPOSITION DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER
VOS PÂTES PRÉFÉRÉES.
TOUTES PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE, ÉVIDEMMENT.

Foie gras et truffe	◇◇◇◇◇	Crème fine au foie gras de canard et à la truffe noire.	16,60
Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto à la crème accompagné de bacon poêlé et de parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.	16,15
Truffe et parmesan	◇◇◇◇◇	Délicieuse crème onctueuse à la truffe et au parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage.	16,60
Truffe et champignons	◇◇◇◇◇	Crème savoureuse aux cèpes et à la truffe accompagnée de champignons poêlés. <i>La nôtre, la vraie !</i>	16,15
Carbonara	◇◇◇◇◇	<i>Al mio modo.</i> <i>Comme toujours !</i>	16,15
Cinque formaggi	◇◇◇◇◇	Crème onctueuse à base de parmesan, emmental, gruyère, gorgonzola et ricotta fondus.	16,15
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Sauce rouge légèrement piquante accompagnée de soubressade de Majorque A.O.P.	16,15
Bolognaise	◇◇◇◇◇	Préparée à la mode de Bologna. <i>Fidèle à la tradition !</i>	15,95

Nos pâtes sont préparées dans notre atelier avec de la semoule de blé dur et des œufs, en suivant des recettes et des méthodes traditionnelles des différentes régions italiennes.



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle

au blé dur



Linguine

au blé dur



Spaghetti



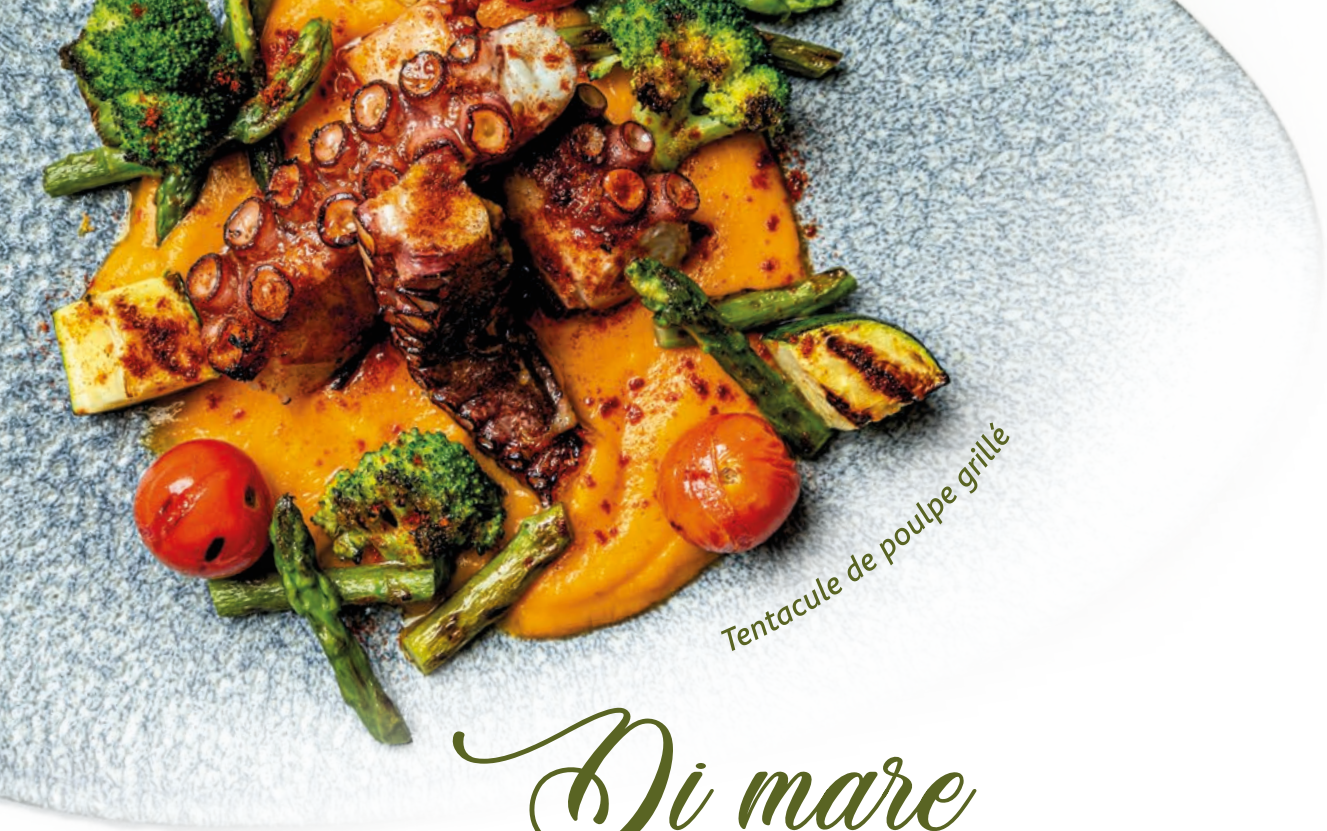
Ballerine
accompagnées
de sauce Ligurian

Pâtes fraîches à l'œuf



NOTRE PROPOSITION DE SAUCES POUR ACCOMPAGNER
VOS PÂTES PRÉFÉRÉES.
TOUTES PRÉPARÉES DANS NOTRE CUISINE, ÉVIDEMMENT.

Ligurian	◇◇◇◇◇	Pesto à la crème accompagné de bacon poêlé et de parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage. La préférée !	14,60
Truffe et champignons	◇◇◇◇◇	Crème savoureuse aux cèpes et à la truffe accompagnée de champignons poêlés. La nôtre, la vraie !	14,60
Arrabbiata	◇◇◇◇◇	Sauce rouge légèrement piquante accompagnée de soubressade de Majorque A.O.P.	14,60
Foie gras et truffe	◇◇◇◇◇	Crème fine au foie gras de canard et à la truffe noire.	15,05
Truffe et parmesan	◇◇◇◇◇	Délicieuse crème onctueuse à la truffe et au parmesan A.O.P. 24 mois d'affinage. Nouvelle, délicieuse !	15,05
Carbonara	◇◇◇◇◇	Al mio modo. Comme toujours !	14,60
Bolognaise	◇◇◇◇◇	Préparée à la mode de Bologna. Fidèle à la tradition !	14,40
Aglio olio e peperoncino	◇◇◇◇◇	Recette populaire à l'ail, à l'huile d'olive vierge extra, aux piments et aux crevettes, légèrement piquante.	14,45



Tentacule de poulpe grillé

Di mare

Laissez-vous séduire par notre sélection Di mare
et préparez-vous à découvrir
la fusion de la cuisine méditerranéenne à l'état pur.

Tentacule de poulpe grillé 24,55

Tentacule de poulpe braisé avec purée de citrouille et légumes grillés.

Tagliatelle Frutti di mare 20,40

Pâtes fraîches avec seiche, petits calamars, palourdes, moules, grosses crevettes,
le tout dans une sauce aux fruits de mer.

Spaghetti en carrozza 20,40

Dans une sauce aux fruits de mer avec petits calamars, palourdes, moules et grosses crevettes, le tout recouvert d'une base de pizza et doré au four.
Vive la fusion !

Spaghetti en carrozza



Viandes sélectionnées grillées

Deux options qui répondent aux exigences
de qualité des palais les plus fins.

Satisfaction garantie !

Entrecôte de bœuf Angus avec sa garniture

- Au gril 25,05
- Avec sauce au choix 27,15

Maxi brochette de filet de porc ibérique 23,70

Maxi brochette de filet de porc ibérique et légumes frais grillés,
accompagnée de sauce Fiorentina.

Sauces à choisir

- Sauce miel et moutarde
- Sauce truffée



*Maxi brochette de filet de porc ibérique
accompagnée de sauce Fiorentina*



Maxi burger

Hamburger juteux de bœuf Angus
au pain croustillant.

Une combinaison parfaite !

Hamburger de bœuf Angus
au foie gras de canard, bacon
croustillant, scamorza fumée et
oignon caramélisé.

Accompagné de frites
et de sauce Mesone.

==== 20,05 =====



Poulet au four

Poulet au four cuit dans son jus à basse température.

Tendre, savoureux et juteux !

Demi-poulet cuit dans son jus, très savoureux et tendre.
Accompagné de frites, de jus de poulet et de sauce Mesone.

==== 17,35 =====



Cartoccio

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

Doublement irrésistible !

Hamburger de bœuf Angus, foie gras de canard, bacon croustillant, fromage scamorza, mozzarella et oignons caramélisés.

Accompagné de frites et de sauce Mesone.

== 19,65 ==



Lomo al Pepe

Viande tendre et juteuse accompagnée de pâtes élaborées dans notre atelier et d'une sauce principale.

L'authentique, le nôtre, le meilleur du monde !

Filet de porc au poivre accompagné de rigatoni frais, le tout dans une sauce au poivre.

== 19,65 ==



Pizzas bien à nous

Véritable pizza romaine, à pâte fine et croustillante, cuite au four à pierre.

Élaborée artisanalement avec passion !

Prosciutto 16,35

Sauce tomate, mozzarella et jambon blanc.

Bologna 17,05

Sauce tomate, mozzarella, burrata, mortadelle de Bologne, tomates cerises confites, pistaches et pesto. *** Nouveau !**

Cinq fromages 16,75

Sauce tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan et gorgonzola.

Pepperoni 16,55

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, tomates cerises confites et bacon croustillant.

Diavola (ovale) 16,75

Sauce tomate avec bœuf, mozzarella, pepperoni, saucisse et piment légèrement piquant.





Piemontesa 17,05

Sauce tomate, mozzarella, carpaccio de filet de bœuf, burrata, parmesan et roquette. *

Pizzaiolo 16,75

Sauce tomate, mozzarella, burrata, avocat, courgette, tomates cerises confites, pesto et mâche. *

Dell'Emilia (ovale) 17,05

Sauce tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan, gorgonzola, bacon croustillant et oignon caramélisé.

Parmigiana 16,75

Sauce tomate, mozzarella, bacon croustillant, fromage scamorza fumé et parmesan.

Capriccio della Sera 17,05

Sauce tomate, mozzarella, courgette, mortadelle de Bologne et bacon croustillant. *

Nouveau !

Quattro stagioni 16,75

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, thon et artichauts à l'huile. *

Melanzana 16,75

Sauce tomate, mozzarella, aubergine panée, parmesan, fromage de chèvre, miel et vinaigre balsamique.

*

Pour ne pas altérer la saveur ni la qualité des produits, le carpaccio, la roquette, la mâche, l'avocat, le thon, la burrata et la mortadelle sont ajoutés à la sortie du four.

Vins



VINS DE LA MAISON

Vin rouge de la maison	12,50
Vin rosé de la maison	12,50
Vin blanc de la maison	12,50

VINS ITALIENS

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	

VERRES DE VIN

Verre de vin de la maison	3,25
Rouge, rosé et blanc	
Verre de Viña Ijalba	4,05
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	
Verre de Glárima de Sommos	3,85
D.O. Somontano · Rouge et blanc	

CAVE

Viña Ijalba	18,70
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	
Muga	26,15
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	

Luis Cañas	21,95
D.O. Rioja · Rouge élevé en fût	

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

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

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

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

Honeymoon	17,55
D.O. Penedès · Blanc	

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 · Reserve Brut Nature	

SANGRIAS

Sangria de vin (1 L)	16,95
Sangria de cava (1 L)	17,95
Sangria de moscato (1 L)	17,95



Vins de la région

www.lapiemontesa.com

📷 f in