

# Menú digital



¡Síguenos en nuestras  
redes sociales!



# RESEÑA

Casa Piemonte se fundó a finales del año 2014, mezclando de forma perfecta la historia costarricense y la vanguardia culinaria. Nuestra casa inicialmente formaba parte de una de las obras arquitectónicas de Don Rafael "Felo" García, ahora se encuentra situada en una obra de antaño, donde habitaron parte de los fundadores del Barrio Dent, en San Pedro de Montes de Oca, en la provincia de San José.

Acá encontrará sabores del norte de Italia, de la zona de Piemonte, sumamente conocida por sus exclusivos vinos como el Barolo, el Nebbiolo y el Dolcetto, entre otros más, así como sus recetas tradicionales y platillos donde predominan el uso de los productos de la tierra.

Nuestro menú está lleno de recetas hechas con ingredientes naturales, frescos y en su mayoría importados. Su enfoque culinario es único en Costa Rica, ya que nos especializamos en comida italiana típica piemontés, sin embargo, en esta nueva etapa de Casa Piemonte, ampliamos nuestra oferta gastronómica con platillos tradicionales costarricenses.

Sea usted bienvenido, esperamos que su visita sea placentera y disfrute de la experiencia gastronómica que le ofrecemos en nuestra casa y en nuestros dos ambientes.

Buon Appetito!

## ANTIPASTI



### Vitello Tonnato

Longas de carne girella cubiertas con una refrescante salsa de atún, alcacharras y crema de trufa

10.500

### Carpaccio di Polipo

Longas de pulpo aderezadas con citroneta, aceitunas griegas kalamata, tomates cherry, aguacate y perejil

11.800

### Carpaccio di Salmone

Longas de salmón noruego aderezadas con citroneta, alcacharras fritas, tomates cherry, vineto y cebolla morada

11.200

### Carpaccio di Manzo

Longas de lomo aderezado con citroneta, setécula, crema de trufa, hojuelo de queso grana padano y hongos champiñones

11.500

### Cozze al Parmigiano

Mejillones importados, preparados al horno, con aderezo de la casa, vino blanco y pesto, gratinados con queso grana padano

15.900

### Baña Cauda

Tradicional salsa típica piemontesa de anchoas, leche y ajo, acompañada de hongos champiñones, setécula, papa cocida y tomate deshidratado

18.300

### Insalata Caprese

Rodajas de mozzarella fresca, tomate y hojas de albahaca, bañadas en aceite italiano de oliva extravirgen, sobre una cama de salsa pesto

9.900

### Insalata Liguria

Trozos de pulpo, apio picado, papa cocida, aceitunas griegas kalamata y tomates cherry, aderezados con nuestra mayonesa con reducción de pulpo

9.500

\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% de IVA y 10% de servicio\*

Si requiere cuentas separadas, por favor indicarle al salonnero de previo a tomar su orden.



### Insalata Burrata

Queso burrata acompañado de una cama de anjula, achasas, trozos de higos, tomates confitados y poca ciabatta de la casa

8.800

### Antipasto Piemontés

Tabla de fiambres y quesos importados de prosciutto crudo, salame, mortadela de pisarcho, queso burrata, pecorino y grana padano, tomates confitados, trocitos de fresas y aceitunas kalamatas

23.500

## FOCACCIA

(Elija entre pasta delgada o pugliese. Tamaño unico de 8 piezas/slices)

### Di Bra

Preparada con quesos grana padano, mozzarella, albahaca y nuestra conserva de tomate confitado

11.400

### Melone

Preparada con prosciutto crudo, melón, salvia, miel y reducción balsámica

11.800

### Módena

Preparada con tomates cherry, arugula, prosciutto crudo, trozos de mozzarella fresca, lascas de queso grana padano y reducción balsámica

13.700

### Classica

Preparada con aceite de oliva extra virgen y romero fresco

9.950



### Risotto al Filetto

Arroz arborio preparado con trozos de chile dulce, ajo, cebolla, queso grana padano y lonjito en corte tagliata

18.100

### Risotto alla Palermitana

Arroz arborio preparado con una mezcla de mariscos, aceitunas griegas kalamatas y tomates cherry

15.950

### Risotto alla Monteforte

Arroz arborio con lascas y crema de trufa, hongos champiñones, porcini y queso grana padano

22.000

## PRIMI ALLA RUOTA

(Preparadas sobre la rueda de queso en su pasta preferida)



### Boscaiola

Con trachinos de brócoli y hongos champiñones en salsa de queso 16.850

### Carbonara

Combinación de trachinos de guanciale y queso pecorino importado y huevo al auténtico estilo italiano 15.500

### Risotto ai Funghi

Aroz arborio combinado con hongos champiñones frescos y crema de trufa fundidos sobre el queso graso padano 17.150



### Saggio

Preparada con lonjas de prosciutto italiano, hongos champiñones y hojas de salvia en salsa de queso al vino blanco 15.600

### Alla Gatta

Combinación de trocitos de longas porcini y crema de trufa, combinados con una salsa de queso 22.000

## AGNOLOTTI / RAVIOLI

(Elaboradas en casa con pasta fresca)



### Alla Verona

Bañados con mostaza dijon, doméglase y trozos de carne de ternero 18.900

### Alla Torinese

Salsa de tomate natural, con ragù de carne, hongos champiñones y un toque de brandy 13.500

### Aragosta

Rellenos de carne de cola de langosta en una emulsión de mantequilla y estragón con un toque de ralladura de limón 14.900

\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% de IVA y 10% de servicio\*



## PRIMI / PASTAS

(Elija su pasta preferida entre spaghetti, penne o fettuccini)

### Di Santi

Combinación de N. daja, salteada con tomates cherry, hongos champiñones, cebolla, ajo y hojitas de apio en una emulsión de vino blanco y un toque de queso

15.100

### Ragù de Polipo

Preparada con trocitos de pulpo, salsa pomodoro, alcacharras, perejil, anchoas, aceitunas kalamata

14.400

### Al Vodka

Con trozos de salmón noruego flameados al vodka, acompañados de eneldo y alcacharras en salsa anchoa

14.700

### Ragù de Res

Preparada con carne molida de res, en salsa de tomate natural al vino tinto

13.500

### Tuorlo e Tartufo

Salsa a base de huevo, crema de trufa, queso grana padano y hongos porcini

19.000

### Di Mare

Combinación de camarones, trozos de pulpa, corvina, calamaros, mejillones y tomates cherry en una emulsión de vino blanco y aceite de oliva extra virgen

14.500

### Alla Gigi

Suave combinación de tomates cherry, hongos champiñones, albahaca y pepperoncino en aceite de oliva extravirgen al vino blanco

10.500

\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 15% de IVA y 10% de servicio\*

## CARNI/CARNES



### Lomito ai Funghi Porcini

250grs de carne servida en una salsa cremosa de hongos porcini y crema de trufa, acompañada de un lingote de papa y ensalada mixta 35.750

### Lomito Gorgonzola

250grs de carne preparada en una reducción de demiglase y queso gorgonzola, acompañada de un lingote de papa y ensalada mixta 29.800

### Entraña

Delicado corte de 300 grs cocinado a la parrilla, acompañado de puré de papas trufado y ensalada mixta 26.800

### Lomito a las Finas Hierbas

250grs de lomito bañado en una reducción de demiglase con hierbas, acompañado de un lingote de papa y ensalada mixta 25.250

### Salmone al Estragón

250grs de salmón noruego en salsa de mantecilla y estragón, acompañado de un lingote de papa y ensalada mixta 24.200

### Salmone al Eneldo

250grs de salmón noruego bañado en una emulsión de eneldo, acompañado de un lingote de papa y ensalada mixta 25.250

### Pollo Mostaza Miel y Manzana

250grs de pechuga de pollo bañada en una crema de mostaza miel y manzana, acompañada de puré de papa y ensalada mixta 22.400

### Pollo en Salsa de Aguacate

250grs de pechuga de pollo bañada en salsa de aguacate y tomates deshidratados, acompañada de puré de papa y ensalada mixta 21.300

### Rib-Eye

Jugoso corte de 300grs a la parrilla, acompañado con puré de papas trufado y ensalada mixta 22.200

### New York

Fino corte de 300grs cocinado a la parrilla, acompañado con puré de papas trufado y ensalada mixta 25.100



## PIZZE O CALZONE

(Nuestras pizzas y calzones son artesanales. Tamaño único de la pizza es de 8 piezas/slices en pasta delgada. Elija su preferido entre pizza o calzone)



### Ischia

Salsa de tomate natural, tomates cherry, arécula, prosciutto crudo importado, trozos de mozzarella fresca y lascos de queso grana padano 23.500

### Quisquina

Salsa de tomate natural, N'duja, salami, hongos champiñones, aceitunas y queso mozzarella 18.950

### Campania

Cremosa salsa de brócoli, queso mozzarella y N'duja 16.200

### Vernazza

Salsa de pesto cremada, tomates deshidratados, mortadela de pincho, queso mozzarella y burrata 22.300

### Pinerolo

Salsa de tomate natural, salchicha italiana, N'duja y queso mozzarella 22.900

### Piemontese

Pizza blanca con salsa típica piemontés, media de mariscos, alcacharras y aceitunas kalamata 23.700

### Verbania

Salsa de tomate natural, hongos champiñones, trozos de brócoli, cebolla morada, orégano fresco, tomates confitados, arécula y queso mozzarella 14.700

### Jamón

Salsa de tomate natural, jamón nacional y queso mozzarella 11.000



\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% de IVA y 10% de servicio\*

Si requiere cuentas separadas, por favor indicarle al salonnero de previo a tomar su orden.



## DOLCI/POSTRES

Pregunte por nuestra variedad de postres.

Todos nuestros productos son artesanales.

## BIBITÉ

(Pregunte por nuestra variedad de bebidas)



Aperitivos  
Naturales (A base de fruta natural)  
Gaseosas  
Sangría de la casa en copa o pichel  
Cócteles  
Vinos  
Cafés  
Tés  
Cervezas nacionales e internacionales  
Licores  
Digestivos

\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% de IVA y 10% de servicio\*

Si requiere cuentas separadas, por favor indicarle al salonnero de previo a tomar su orden.

¡Queremos ser parte de sus momentos más especiales!

Llevamos la experiencia gastronómica de Casa Piemonte hasta su casa o evento.



Llámenos y consúltenos al

(506) 8574-7272

¡Será un placer servirle!



# CARTA DE VINOS

## VINOS POR COPA

	PRECIO	BOTELLA
SULPASSO Pinot Grigio DOC, Veneto, Italia.	4.800	22.500
SIRI ROSÉ Nebbiolo, Piemonte, Italia.	5.500	25.500
MOSCONE Barbera DOC, Piemonte, Italia.	4.750	22.500
CLASSIQUES, Merlot, Ardèche, Francia	5.250	23.500

## VINOS BLANCOS

MOSCONE Chardonnay DOC, Langhe, Italia.	24.500
MOSCONE, Arneis DOCG, Roero, Italia.	28.500
SARRASINE, Sauvignon Blanc, Ardèche, Francia	41.500
MIRANDA D'ESPIELIS Chardonnay, Penedes, España.	32.950
FAUSTINO RIVERO, Albariño, Rias Baixas, España.	45.500

## CAVA & CHAMPAGNE

BRUT ROSE (Juve&Campes) Pinot Noir, D.O.Cava, España.	33.600
GRAN JUVE (Gran Reserva) Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay, D.O.Cava, España.	72.250
CUVEE WILLIAM DEUTZ MILLESIME BRUT Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Francia.	399.600
MOSCONE BRUT, Pinot Chardonnay, Piemonte, Italia.	20.500
MOSCONE Prosecco Glera DOC, Veneto, Italia.	27.950
MOSCONE, Moscato, Piemonte, Italia.	21.500

\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% de IVA y 10% de servicio\*



## VINOS TINTOS

	PRECIO
ALFREDO ROCA ALMA INQUIETA, Cabernet Franc, Mendoza, Argentina.	34.400
MOSCONE, Nebbiolo DOC, D'Alba, Piemonte, Italia.	28.900
PROVENTUS, Tinto Fino, Ribera del Duero, España.	48.900
PACHECO PEREDA ESTIRPE, Malbec, Mendoza, Argentina.	30.900
EL GOZADOR, Carmenere, Valle Aconcagua, Chile.	42.500
PLANETA PLUMBAGO, Nero D'Avola, Sicilia, Italia.	48.800
ALFREDO ROCA FINCAS, Syrah, Mendoza, Argentina.	29.900
FINCAS DE GANUZA, Tempranillo, Rioja, España.	71.500
MARTÍNEZ ALESAÑO CRIANZA, Tempranillo, Rioja, España.	36.800
MOSCONE, Dolcetto DOC, D'Alba, Piemonte, Italia.	25.500
REMÍREZ DE GANUZA, Tempranillo, Rioja, España.	135.250
MOSCONE, Barbera DOC, D'Alba, Piemonte, Italia.	29.500
POGGIO AL SALE BRUNELLO, Sangiovese, Toscana, Italia.	95.600
BAROLO 1877, Nebbiolo DOCG, Barolo, Piemonte, Italia.	58.500
BAROLO BUSSIA, Nebbiolo DOCG, Bussia, Piemonte, Italia.	67.500
BARBARESCO, Nebbiolo DOCG, Barbaresco, Piemonte, Italia.	56.500



\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 15% de IVA y 10% de servicio\*

Si requiere cuentas separadas, por favor indicarle al salomero de previo a tomar su orden.

# BOCAS A LO ITALOTICO



## **Burger La Coralina**

(Preparada con pan brioche artesanal, cola de langosta, lechuga, pepinillos, cebolla encurtida, mayonesa de estragón, acompañada de papas de la casa)

**11.000**

## **Burger La Blu di Casa**

(Preparada con pan brioche artesanal, torta de carne premium, arógula, cebolla caramelizada, tomate fresco, queso gorgonzola con mayonesa a base de ajo asado, acompañada de papas de la casa)

**10.000**

## **Crispy di Mare**

(Preparado con aros de calamar, trozos de caviar, camarones y salvia fritos en tempura, acompañados de salsa tártara).

**10.500**

## **Tacos Mare & Terra**

(Tortillas palmeadas con queso, aguacate, ensalada mixta, carne de pulpo, lomito y camarón, acompañados de tres aderezos de la casa: marinara, mayonesa de pimienta y pulpo)

**9.800**



## **Fajitas al Grill**

(Preparadas con trozos de carne res, hongos champiñones acompañados de cebolla, chile dulce, papas fritas y ensalada mixta de la casa)

**10.450**

## **Fajitas Sunset Grill**

(Preparadas con trozos de pollo, acompañadas de hongos champiñones, cebolla y chile dulce, con papas fritas y ensalada mixta de la casa)

**8.990**

## **Sabores Cruzados**

(Preparado con una mezcla de risotto, frijoles rojos, trozos de guanciale, tomate, mozzarella fresca, acompañado de chips de la casa)

**8.600**

\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% de IVA y 10% de servicio\*

Si requiere cuentas separadas, por favor indicarle al salonnero de previo a tomar su orden.

# BOCAS A LO ITALOTICO



## **Dolce & Salato**

(Bruschettas de pan ciabatta de la casa, yema curada, crema de trufa, melón, almendras tostadas, miel, higos y queso mozzarella)

8.350

## **Panino Pistacho**

(Preparado con pan ciabatta, mortadela de pistacho, higos, almendras tostadas, miel y mozzarella fresca, aderezado con reducción balsámica, acompañados de chips de la casa)

8.000

## **Panino Pollo**

(Preparado con pan ciabatta de la casa, carne de pollo, tomate fresco y mayonesa de cilantro, acompañado con papas fritas)

7.650

## **Crunchitos de Pollo**

(Preparados con tortillas fritas de maíz, trozos de carne de pollo, queso mozzarella, frijoles molidos y pico de gallo)

7.500

## **Burger La Signature**

(Preparada con pan brioche artesanal, carne de res, queso mozzarella, tomate, lechuga, cebolla encurtido y mayonesa, acompañada de papas fritas)

8.250

## **Tierra y Sazón**

(250gr de chicharrón de cerdo y concha de guanciale, acompañados de yuca y pico de gallo)

8.500

## **Costilla Dorada**

(250gr de costilla de cerdo frita, acompañada de pico de gallo)

6.800

## **Perla Marina**

(Trozos de pescado de corvina marinados al limón, acompañados de cebolla morada, Chile dulce, cilantro y chips de la casa)

6.500



# MENÚ

## COCTELES



### NEGRONI

GINEBRA, VERMUT ROSSO Y CAMPARI.

### APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, GIN.

### CÓCTEL DE LA CASA

CAMPARI, JUGO NARANJA, JUGO LIMÓN.

### TOM COLLINS

GINEBRA, JUGO DE LIMÓN Y SODA.

### ANALGÉSICO

JUGO DE PIÑA, CREMA DE COCO, JUGO NARANJA.

### CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, GIN.

### GIN & TONIC

PREGUNTE POR SU PREFERIDO.

### VERANO BIANCO

VINO BLANCO, VERMUT, SPRITE Y NARANJA.

### DAIQUIÍ

RON BLANCO, JUGO DE LIMÓN.

### TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, JUGO NARANJA Y GRANADINA.

### ALEXANDER

KALLA, VODKA, CANELA.

### ORGASMO

LICOR DE CAFÉ, AMARETO, BAILEYS.

### MARGARITA

TEQUILA, TRIPLE SEC Y JUGO DE LIMÓN.

### TINTO DE VERANO

VINO TINTO, SPRITE Y VERMUT.

### RUSO BLANCO

VODKA, LICOR DE CAFÉ Y CREMA.



\*Nuestros precios incluyen los impuestos del 15% de IVA y 10% de servicio\*

Si requiere cuentas separadas, por favor indicarlo al saloneiro de previo a tomar su orden.