

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

Lomos de carne girella
cubiertos con una refrescante
salsa de atún, alcachofas y
crema de trufa.

10.500

Carpaccio di Polpo

Lomos de pulpo aderezados
con cítrica, aceitunas
griegas Kalamata, tomates
cherry, aguacate y perejil.

11.800

Carpaccio di Salmone

Lomos de salmón noruego
aderezados con cítrica,
alcachofas fritas, tomates
cherry, eneldo y cebolla morada.

11.200

Carpaccio di Manzo

Lomos de buey aderezado
con cítrica, arugula, crema
de trufa, trocito 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 tipica
piemontés de anchova, leche y
ajo, acompañada de hongos
champiñones, arugula, papa
cocida y tomate deshidratado.

18.300

Insalata Caprese

Rodajas de mozzarella fresca,
tomate y hojas de albahaca,
bañadas en aceite italiano de
oliva extra virgen, sobre una
camita de salsa pesto.

9.900

Insalata Liguria

Tiras de pulpo, ajos picados,
papa cocida, aceitunas griegas
Kalamata y tomates cherry,
aderezados con mostaza
mayonesa con reducción de
pulpo.

9.500

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

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



Insalata Burrata

Queso burrata acompañado de una cama de arugula, aceitunas, trozos de higos, tomates confitados y pan ciabatta de la casa.

8.800

Antipasto Piemontés

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

25.500

FOCACCIA

(Elija entre pasta delgada o pugliese.
Tamaño único 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, ligero de queso grana padano y reducción balsámica.

13.700

Classica

Preparada con aceite de oliva extra virgen y romero fresco.

9.950

RISOTTI

Risotto al Filetto

Arroz Arborio preparado con trozos de chile dulce, ajo, cebolla, queso grana padano y tomate en rete 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 lombas y crema de trufa, hongos champiñones, pericillo y queso grana padano.

22.000



PRIMI ALLA RUOTA

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



Boscaiola

Con trinchito de brócoli y
hongos championes en
salsa de queso

16.850

Carbonara

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

15.500

Risotto al Funghi

Arroz arborio combinado
con hongos championes
frescos y crema de trufa
fundidos sobre el queso
grana padano

17.150

Saggio

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

15.600

Alla Gatta

Combinación de trinchito de
hongos parmesi y crema de
trufa, combinados con una
salsa de queso

22.000

AGNOLOTTI / RAVIOLI

(Elaborados en casa con pasta fresca)



Alla Verona

Barrados con mostaza dijon,
dijonaise y trozos de carne
de cerdo

18.900

Alla Torinese

Salsa de tomate natural,
casa ragù de carne, hongos
championes y un toque de
brandy

15.500

Aragosta

Rellenos de carne de colá 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 Nduja, salteada con tomates cherry, hongos champiñones, cebolla, ajo y hojas 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, alcaparras, perejil, anchoas, aceitunas kalamata. 14.400

Al Vodka

Con trozos de salmón noruego flambeado al vodka, acompañados de eneldo y alcaparras en salsa aurora. 14.700

Ragù de Res

Preparada con carne molida de res, en salsa de tomate natural al vino tinto. 13.500

Tuero e Tartufo

Salsa a base de tuero, crema de trufa, queso grana padano y hongos porcini. 19.000

Di Mare

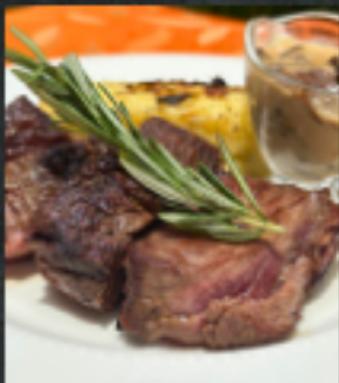
Combinación de camarones, trozos de pulpo, corvina, calamares, mejillones y tomates cherry en una emulsión de vino blanco y aceite de oliva extra virgen. 14.500

Alla Gigi

Suave combinación de tomates cherry, hongos champiñones, albahaca y peperoncino en aceite de oliva extra virgen al vino blanco. 10.500

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

CARNI/CARNES



Lomito al 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 a las Finas Hierbas

250grs de lomito bañado en una reducción de demi-glace con hierbas, acompañado de un lingote de papa y ensalada mixta

26.800

Salmone al Estragón

250grs de salmón noruego en salsa de mantequilla 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 escamado a la parrilla, acompañado con puré de papas trufado y ensalada mixta

25.100



PIZZE O CALZONE

(Nuestras pizzas y calzones son arrostandas. 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, arugula, parmesano crudo importado, trozos de mozzarella fresca y lascas de queso grana padano

23.500

Quisquina

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

18.950

Campania

Cremosa salsa de brócoli, queso mozzarella y N'duja

16.200

Vernazza

Salsa de pesto extremado, tomates deshidratados, mortadela de pistacho, queso mozzarella y burrata

22.300

Pinerolo

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

22.900

Piemontese

Pizza blanca con salsa típica piemontesa, mezcla de mermeladas, alcachofas y aceitunas kalamata

23.700

Verbania

Salsa de tomate natural, hongos champiñones, trozos de brócoli rebozado morado, orégano fresco, tomates confitados, arugula y queso mozzarella

14.700

Jamón

Salsa de tomate natural, jamón italiano 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 salónero de preferir 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 indique al salónero de precio 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
MOSCONÉ Barbera DOC, Piemonte, Italia.	4.750	22.500
CLASSIQUES Merlot, Ardèche, Francia	5.250	23.500

VINOS BLANCOS

MOSCONÉ Chardonnay BOC, Langhe, Italia.	24.500
MOSCONÉ, Arneis DOCG, Roero, Italia.	28.500
SARRASINE, Sauvignon Blanc, Ardèche, Francia	41.500
MIRANDA D'ESPIELLS Chardonnay, Penedes, Espana.	32.050
FALSTINO RIVERO, Albarino, Rias Baixas, Espana.	45.500

CAVA & CHAMPAGNE

BRUT ROSE (Juve&Camp) Pinot Noir, D.O.Cava, Espana.	35.600
GRAN JUVE (Gran Reserva) Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay, D.O.Cava,Espana.	72.250
CUVEE WILLIAM DEUTZ MILLESIME BRUT Pinot noir,Chardonnay,Pinot Meunier,Francia.	399.600
MOSCONÉ BRUT, Pinot Chardonnay, Piemonte, Italia.	20.500
MOSCONÉ Prosecco Glera DOC, Veneto,Italia.	27.950
MOSCONÉ, Moscato, Piemonte, Italia.	21.500

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



VINOS TINTOS

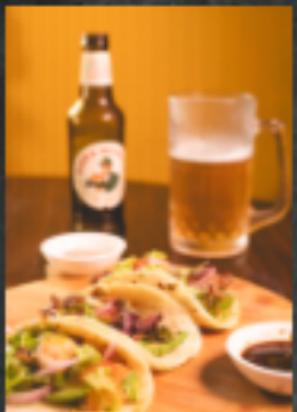
	PRECIO
ALFREDO ROCA ALMA INQUIETA, Cabernet Franc, Mendoza, Argentina.	\$1.400
MOSCONE, Nebbiolo DOC, D'Alba, Piemonte, Italia.	28.900
PROVENTUS, Tinto fino, Ribera del Duero, España.	48.900
PACHECO PEREDA ESTIRPE, Malbec, Mendoza, Argentina.	50.900
EL GOZADOR, Carmenere, Valle Aconcagua, Chile.	42.500
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
MARTINEZ ALESANCO CRIANZA, Tempranillo, Rioja, España.	36.800
MOSCONE, Dolcetto DOC, D'Alba, Piemonte, Italia.	25.500
REMIREZ DE GANUZA, Tempranillo, Rioja, España.	155.250
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 salónero de previo a tomar su orden.

BOCAS A LO ITALOTICO



Burguer La Coralina

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

11.000

Burguer La Blu di Casa

(Preparada con pan brioché artesanal, torta de carne premium, arugula, 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 corvina, camarones y salvia fritos en tempura, acompañados de salsa tartara).

10.500

Tacos Mare & Terra

(Tortillas galmeadas con queso, aguacate, ensalada mixta, carne de pollo, lomito y camarrón, acompañados de tres aderezos de la casa: marinara, mayonesa de pimienta y pulpol)

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

Salsares Cruzadas

(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 salomonero de previo a tomar su orden.

BOCAS A LO ITALOTICO



Dolce & Salato

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

8.350

Panino Pistacho

(Preparado con pan ciabatta, mortadela de pistacho, higos, almendras torratizadas, 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 Signatura

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

8.250

Tienda y Sazón

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

8.500

Costilla Dorada

(250g 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 BLANCO

VINO BLANCO, VERMUT, SPRITE Y NARANJA.

DAIQUIRÍ

RON BLANCO, JUGO DE LIMÓN.

TEQUILA SUNRISE

TEQUILA, JUGO NARANJA Y GRANADINA.

ALEXANDER

KALUA, 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 13% de IVA y 10% de servicio

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