

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

Lonjas de carne girello cubiertas con una refrescante salsa de atún, alcaparras y crema de trufa

10.500

Carpaccio di Polipo

Lonjas de pulpo aderezadas con citroneta, aceitunas griegas Kalamata, tomates cherry, aguacate y perejil

11.800

Carpaccio di Salmone

Lonjas de salmón noruego aderezados con citroneta, alcaparras fritas, tomates cherry, eneldo y cebolla morada

11.200

Carpaccio di Manso

Lonjas de lomito aderezado con citroneta, arúgula, crema de trufa, hojuelas 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 piemontés de anchoas, leche y ajo, acompañada de hongos champiñones, arúgula, 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 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 salonero de previo a tomar su orden.



Insalata Burrata



Queso burrata acompañado de una cama de arúgula, uchuvas, 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 pistacho, queso burrata, pecorino y grana padano, tomates confitados, trocitos de fresas y aceitunas kalamatas

23.500

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, arúgula, 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

RISOTTI

Risotto al Filetto

Arroz arborio preparado con trozos de chile dulce, ajo, cebolla, queso grana padano y lomito 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 trocitos de brócoli y hongos champiñones en salsa de queso

16.850

Carbonara

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

15.500

Risotto ai Funghi

Arroz arborio combinado con hongos champiñones frescos y crema de trufa fundidos sobre el queso grana 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 hongos porcini y crema de trufa, combinados con una salsa de queso

22.000

AGNOLOTTI / RAVIOLI

(Elaborados en casa con pasta fresca)

Alla Verona

Bañados con mostaza dijon, demiglace y trozos de carne de lomito

18.900

Alla Torinese

Salsa de tomate natural, con ragú 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 fetuccini)

Di Santi

Combinación de N'duja, 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**

Ragú de Polipo

Preparada con trocitos de pulpo, salsa pomodoro, alcaparras, perejil, anchoas, aceitunas kalamata **14.400**

Al Vodka

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

Ragú 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 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 pepperoncino en aceite de oliva extravirgen al vino blanco **10.500**

Nuestros precios incluyen los impuestos del 13% 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 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 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 cocinado a la parrilla, acompañado con puré de papas trufado y ensalada mixta

23.100

PIZZA 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, arúgula, prosciutto crudo importado, trozos de mozzarella fresca y lascas de queso grana padano

23.500

Quisquina

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

18.950

Campania

Crema salsa de brócoli, queso mozzarella y N'duja

16.200

Vernazza

Salsa de pesto cremada, tomates deshidratados, mortadela de pistacho, 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, mezcla de mariscos, alcaparras y aceitunas kalamata

23.700

Verbania



Salsa de tomate natural, hongos champiñones, trozos de brócoli, cebolla morada, orégano fresco, tomates confitados, arúgula 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 saloner 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 salonero 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, Ardéche, Francia	5.250	23.500

VINOS BLANCOS

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

CAVA & CHAMPAGNE

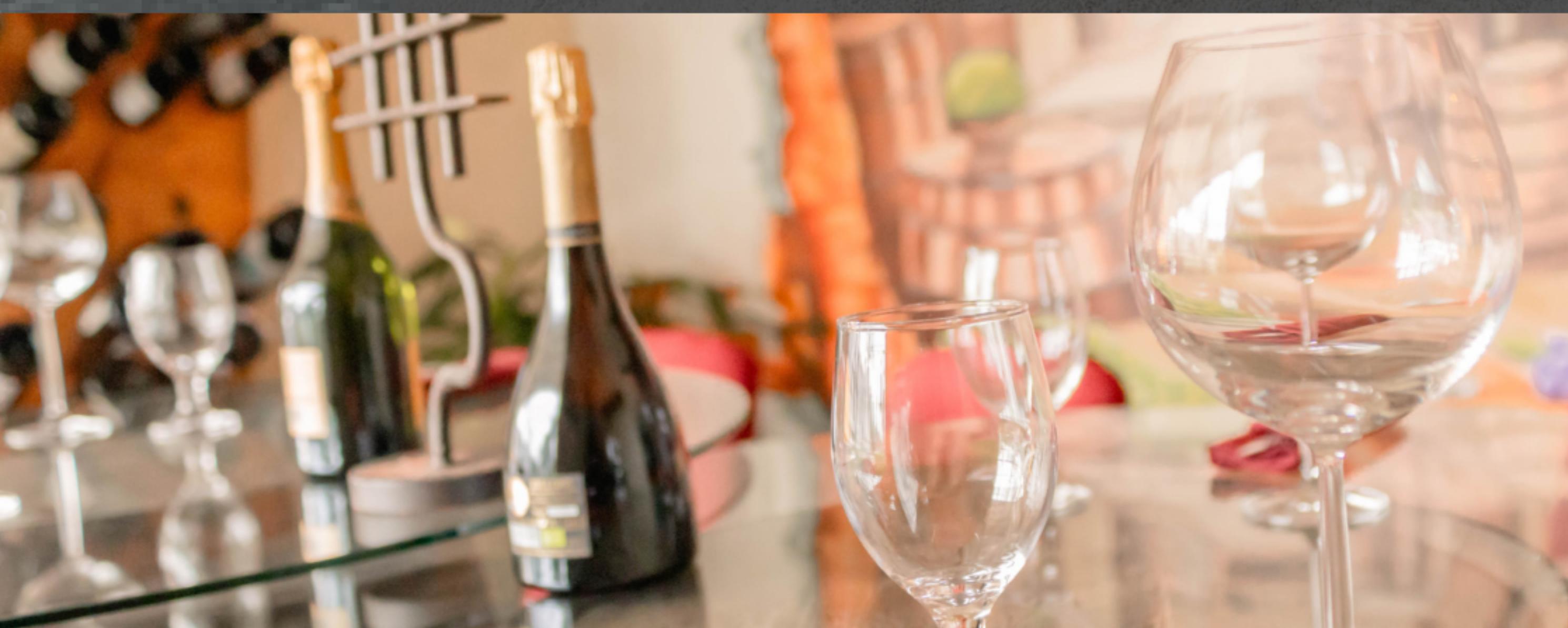
BRUT ROSE (Juve&Camps) Pinot Noir, D.O.Cava, España.	33.600
GRAN JUVE (Gran Reserva) Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chardonnay, D.O.Cava, España.	72.250
CUVEE WILLIAM DEUTZ MILLESIME BRUT Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Francia.	399.600
MOSCONE BRUT, Pinot Chardonnay, Piemonte, Italia.	20.500
MOSCONE 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 Almahue, 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 ALESANCO CRIANZA, Tempranillo, Rioja, España.	36.800
MOSCONE, Dolcetto DOC, D'Alba, Piemonte, Italia.	25.500
REMIREZ 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 13% 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 brioche artesanal, cola 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 brioche artesanal, torta de carne premium, arúgula, 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 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 salonero 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 rostizadas, miel, higos y queso mozzarella)

8.350

Panino Pistacho

(Preparado con pan ciabatta, mortadela de pistacho, higos, almendras rostizadas, 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 encurtida 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 Dorata

(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.

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.