



LA PIEMONTESA

Mediterráneo en sabor puro





LA PIEMONTESA

*¡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.



*Surtido de
focaccias y pierinas*

Pane e pierina

*El mejor pan recién horneado para acompañar.
¡Crujiente y sabroso, como manda la tradición!*

Surtido de focaccias 4,85

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

Pierina Parmigiana 5,15

Base de pizza con queso parmesano.

Pierina Tartufata 5,55

Base de pizza con trufa negra.

Pierina Mista 5,35

Base de pizza con trufa negra y queso parmesano.



*Cazoleta de alcachofas
y foie de pato*



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

Centro de alcachofas en aceite con foie de pato caramelizado, huevo poché, tomate aliñado y bacon crujiente.

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

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

Involtini freddo di crêpe 13,95

Crêpe relleno de salmón ahumado, aguacate, cebolla, rulo de cabra y tomate, aderezado con pesto.

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 parmesano D.O.P. de 24 meses de curación.

Burrata della Puglia 14,55

Burrata con un toque de mermelada de tomate, acompañada de pesto, rúcula y piñones tostados.

Involtini freddo di crêpe



Ensaladas

*El respeto por el producto mediterráneo
y de proximidad.*

¡Una auténtica experiencia de sabores y texturas!

Giulietta 14,55

Variado de lechuga romana y cogollos con dados de tomate aliñados, cecina, bacon crujiente y perlas de rulo de cabra rellenas de mango.

Paese 14,55

Variado de lechuga romana y cogollos con canónigos y rúcula, bacon crujiente, rulo de cabra rebozado con pistachos, manzana, tomate aliñado, nueces y un toque de mermelada de tomate.

Pollo crocante 14,55

Variado de lechuga romana y cogollos con canónigos y rúcula, tomate aliñado, pollo crujiente, manzana, pimiento rojo asado y aguacate.

Il nostro Bowl 14,55

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

Lungo mare 14,55

Variado de lechugas, dados de tomate aliñado, atún, gambas, rollitos de salmón ahumado rellenos de picadillo de cangrejo, alcachofas en aceite y pimiento rojo asado.

Vinagretas a elegir

- Miel y pistacho
- Aceto balsámico
- Aliño tradicional

Il nostro Bowl





Misto del Tesorero

Gratinados

Recetas con un toque de horno.

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

Gran cannelloni 18,60

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

Cannelloni di mare 18,10

Rellenos con brandada de bacalao y gambas picadas. Envueltos en pasta a la tinta
de calamar, cubiertos con bechamel de pimiento del piquillo y gratinados
con queso parmesano.

Lasagna di spinaci e gamberi 18,60

Cinco láminas de pasta, llenas de espinacas y gambas picadas a la crema.
Recubiertas con bechamel de pimiento del piquillo y gratinadas con queso parmesano.

Lasagna a la Bolognese 18,95

Cinco láminas de pasta llenas con salsa boloñesa con huevo rallado y espinacas.
Recubiertas con bechamel y gratinadas con queso parmesano.

Misto del Tesorero 20,25

Lasagna di Bologna, cannellone y rigatoni a la salsa Pepe,
todo gratinado con queso parmesano. ***¡El favorito!***



Risotto

Funghi porcini

Cocinados según recetas tradicionales,
de textura cremosa y muy melosa.

E molto molto buono!

Montera 17,70

Crema de mascarpone con meloso de ternera cocinada en su jugo
a baja temperatura.

Tartufo d'Alba 17,70

Salseado muy cremoso a la trufa negra y queso parmesano.

¡El preferido!

Nero di seppia 18,75

Salteado de sepia en su tinta con un picado de gambas y pulpitos a la crema.

Piemonte 18,55

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

Piemonte



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 parmesano.



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 bacon y queso parmesano D.O.P. de 24 meses de curación.	16,15
Casalinga		Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	16,15
Champi almendras		Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	16,15
Trufa y hongos		Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. <i>¡La nuestra, la verdadera!</i>	16,15
Carbonara		<i>Al mio modo. ¡Como siempre!</i>	16,15
Pesto genovese		Salsa tradicional de albahaca con piñones, queso parmesano y aceite de oliva virgen extra.	16,15
Cinque formaggi		Fundidos en una suave crema de parmesano, 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. <i>¡Como manda la tradición!</i>	15,95
Trufa y parmesano		Deliciosa crema melosa de trufa y queso parmesano D.O.P. de 24 meses de curación.	16,60

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



Fusilli



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 bacon y parmesano D.O.P. de 24 meses de curación. <i>¡La favorita!</i>	14,60
Trufa y hongos	◆◆◆ Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas.	14,60
Arrabbiata	◆◆◆ Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	14,60
Casalinga	◆◆◆ Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	14,60
Champi almendras	◆◆◆ Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	14,60
Carbonara	◆◆◆ Al mio modo. <i>¡Como siempre!</i>	14,60
Bolognese	◆◆◆ Cocinada al estilo de Bologna. <i>¡Como manda la tradición!</i>	14,40
Pesto genovese	◆◆◆ Salsa tradicional de albahaca con piñones, queso parmesano y aceite de oliva virgen extra.	14,60
Aglio olio e peperoncino	◆◆◆ Receta popular con ajo, aceite de oliva virgen extra, guindillas y gambas, suavemente picante.	14,45
Nero di seppia	◆◆◆ Salteado de sepia en su tinta con un picado de gambas y pulpitos a la crema.	17,95
Trufa y parmesano	◆◆◆ Deliciosa crema melosa de trufa y queso parmesano D.O.P. de 24 meses de curación.	15,05



**Pata de pulpo
a la parrilla**

Atún rojo salvaje 24,35

Lomo de atún rojo salvaje a la miel y mostaza, acompañado de alcachofas en aceite, tomate aliñado y maíz dulce.

Tartar de atún rojo salvaje 20,40

Atún rojo salvaje salseado con miel y mostaza, sobre una base de aguacate, acompañado de berenjena rebozada y tomate aliñado.

Pata de pulpo a la parrilla 24,55

Sobre un semipuré de patata al pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Spaghetti Vongole 20,40

Salteado de almejas en su jugo, rociado con un fumé de almejas al vino blanco y su toque de ajito y perejil.

Tagliatelle al Frutti di mare 20,40

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

Spaghetti en carroza 20,40

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



fusión Mediterránea en estado puro

La mejor selección de recetas de nuestro chef Edu junto con la inimitable cocina de nuestro Cuoco Giovanni te descubrirán la fusión de la cocina mediterránea en estado puro.



Spaghetti
Vongole

Maxi burguer

Jugosa burguer de ternera Angus
con pan crujiente.

¡Una combinación perfecta!

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

Con guarnición de patatas fritas
y salsa mesone.

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

Pollo al horno

Pollo cocinado en su jugo al horno durante 20 horas.

¡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

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

¡Doblemente irresistible!

Hamburguesa de ternera Angus con bacon crujiente y queso scamorza.

Con guarnición de patatas fritas y salsa mesone.

— 18,65 —



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 fresco, todo a la salsa Pepe.

— 19,65 —



Carnes a baja temperatura

SELECCIÓN ESPECIAL

Cocinadas en su jugo al horno durante 20 horas.

¡Muy tiernas, sabrosas y jugosas!

Pollo al horno 17,35

Medio pollo cocinado en su jugo muy sabroso y tierno.

Con guarnición de patatas fritas, jugo de pollo y salsa mesone.

Paletilla de cordero tierno 24,55

Con guarnición de semipuré de patata al pimentón de La Vera y aceite picual,
acompañado con pimientos del Padrón.

Brazuelo de cordero tierno 25,15

Con guarnición de semipuré de patata al pimentón de La Vera y aceite picual,
acompañado con pimientos del Padrón.



Carnes a la parrilla

Recetas elaboradas con ibérico y ternera Angus de primerísima calidad.

¡Una oferta gastronómica sublime!

Entrecot de ternera Angus con guarnición

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

Solomillo de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla 27,65
- Con salsa a elegir 29,75

Maxibrocheta de solomillo ibérico 23,70

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

Salsas a elegir

- Salsa Fiorentina
- Salsa miel y mostaza
- Salsa trufada



**Maxibrocheta de solomillo ibérico
con salsa Fiorentina**



Pepperoni



Pizzas, las de siempre



*La auténtica pizza romana, artesana, de masa fina y crujiente,
horneada en horno de piedra.*

Prosciutto 16,35
Tomate, mozzarella y jamón de York.

Pepperoni 16,55
Tomate, mozzarella, pepperoni y bacon crujiente.

Quattro stagioni 16,75
Tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones, atún y alcachofas en aceite. *

Bismarck 16,55
Tomate, mozzarella, jamón de York y huevo poché.

Cinco quesos 16,75
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesano y gorgonzola.

Tonno e salmone 17,05
Tomate, mozzarella, atún y salmón. *

Capri 16,75
Tomate, mozzarella, atún y champiñones. *

*

Para no alterar el sabor ni la calidad de los productos, el atún y el salmón se añaden a la salida del horno.



Almadraba

Pizzas, muy nuestras

La auténtica pizza romana, artesana, de masa fina y crujiente, horneada en horno de piedra y **con nuestro toque especial**.

Piemontesa	17,05
Tomate, burrata, parmesano, carpaccio de solomillo de ternera y rúcula.	*
Parmigiana	16,75
Tomate, mozzarella, bacon crujiente, queso scamorza ahumado y parmesano.	
Dell' Emilia	17,05
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesano, gorgonzola, bacon crujiente y cebolla caramelizada.	
Diavola	16,75
Tomate, mozzarella, base de ternera, pepperoni, longaniza y guindilla, ligeramente picante.	
Melanzana	16,75
Tomate, mozzarella, berenjena rebozada, parmesano, rulo de cabra, miel y aceite balsámico.	
Calzone	17,25
Tomate, mozzarella, huevo poché, jamón de York, pimiento rojo, cebolla y tabasco.	
Almadraba	17,25
Tomate, mozzarella, atún rojo salvaje y aguacate.	*
Pizzaiolo	16,75
Tomate, burrata, aguacate, pesto y canónigos.	*

oooooooooooooooooooooo Pizzas Piccolinas oooooooo

Prosciutto

Pepperoni

Bismarck

12,25

*

Para no alterar el sabor ni la calidad de los productos, el carpaccio, la rúcula, los canónigos, el aguacate, el atún y la burrata 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 IGT Reggio Emilia · Rosato	13,95
Lambrusco IGT Reggio Emilia · Rosso	13,95
Moscato d'Asti D.O.C.G. Asti · Bianco	16,80
Chianti D.O.C.G. Chianti	17,65

COPAS DE VINO

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

BODEGA

Viña Ijalba D.O. Rioja · Tinto crianza	18,70
Muga D.O. Rioja · Tinto crianza	26,15

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