



LA PIEMONTESA

fusión

Mediterráneo en estado puro



*Live
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.



LA PIEMONTESA

Fusión

La Piemontesa fusión

nace del amor por la cocina de su fundador Juan Manuel Chacón, gran referente gastronómico e impulsor de la cocina italiana en nuestro país.

Y ahora, fusionando su saber hacer y experiencia con las nuevas tendencias del mercado y de la cocina mediterránea, presenta esta carta con un estilo

**más fresco,
más joven y
más mediterráneo.**

Surtido de
focaccias y pierinas



A decorative background featuring a white surface with several small white bowls. One bowl contains yellow olives, another contains red olives, and a third contains yellow olive oil. Scattered around these bowls are several green olive leaves. The text 'Pane e pierina' is written in a large, elegant, brown cursive font across the center of the image.

Pane e pierina

El mejor pan recién horneado para acompañar cualquier plato de la carta.

¡Crujiente y sabroso, como manda la tradición!


Surtido de focaccias

Pan tradicional de la cocina italiana con aceite, cebolla y aceitunas.

Pierina Parmigiana

Pierina Tartufata

Pierina Mista



*Cazoleta
de alcachofas
y foie de pato*

Entrantes



Desde los clásicos a los más originales.

Elaborados con productos frescos y de temporada.

Cazoleta de alcachofas y foie de pato

Alcachofa a la romana con foie de pato caramelizado, huevo poché, tomate confitado y beicon crujiente.

Croquetas de la abuela (8 uds.)

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

Involtini freddo di crepe

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

Carpaccio de ternera

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.

Sopa de la nonna

Caldo de pollo con huevo poché y albóndigas caseras al estilo pueblo.

Gazpacho campero a la almendra (en temporada)

Con aceite 100% picual y huevo duro rallado.

Acompañado con guarnición de pimiento, pepino y cebolla tierna, todo en dados.



Involtini freddo di crepe



Il nostro Bowl



Ensaladas

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

¡Una auténtica experiencia de sabores y texturas!

Burrata di Puglia

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

Paese

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

Pollo crocante

Variado de lechuga romana y cogollos de Tudela con canónigos y rúcula, tomate, pollo crujiente, manzana, pimiento rojo asado, mix de frutos secos y aguacate.

Turquesa

Mix de lechuga romana y cogollos de Tudela con canónigos y rúcula, beicon crujiente, queso scamorza ahumado, dátiles, hummus, cebolla crujiente y tomate.

Il nostro Bowl

Juliana de lechuga romana y cogollos de Tudela, alcachofa a la romana, cebollitas confitadas al aceto balsámico, perlas de rulo de cabra rellenas de mango, tomates confitados, aguacate y pollo crujiente, aliñado con salsa teriyaki.

Vinagretas a elegir

- Miel y pistacho
- Aceto balsámico
- Aliño tradicional

Misto del Tesorero



Gratinados

Recetas con un toque de horno.

Nuestra pasta fresca de sémola de trigo y huevo, con deliciosos rellenos cocinados a fuego lento, como manda la tradición.

Gran cannelloni

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

Cannelloni di mare

Rellenos con brandada de bacalao y gambas picadas. Envueltos con nuestra pasta fresca a la tinta de calamar, cubiertos con bechamel roja elaborada con pimiento del piquillo y gratinados con parmigiano.

Lasagna di spinaci e gamberi

Cinco láminas de pasta fresca, rellenas de espinacas a la crema con un picado de gambas. Recubiertas con bechamel de pimiento del piquillo y gratinadas con parmigiano.

Lasagna di Bologna

Cinco láminas de nuestra pasta fresca rellenas de boloñesa con huevo rallado y espinacas. Recubiertas con bechamel y gratinadas con parmigiano.

Misto del Tesorero

Lasagna di bologna, gran cannellone y rigatoni a la salsa Pepe, todo gratinado con parmigiano.

¡El favorito!



Piemonte



Risottos

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

Montera

Con crema de mascarpone y meloso de ternera cocinado en su jugo a baja temperatura.

Tartufo d'Alba

Salseado muy cremoso a la trufa negra y parmigiano.
¡Receta del Piemonte!

Nero di seppia

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

Piemonte

Crema funghi porcini y setas del bosque, con parmigiano.



Pastas elaboradas en nuestro obrador con sémola de trigo duro y huevo, rellenas con la mejor selección de ingredientes.



Cuore di foie

Relleno de salteado de foie y beicon con asado de 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 parmigiano.

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 ELABORADAS EN NUESTRA COCINA.

| | | |
|-----------------------------|-------------|--|
| Foie y trufa | ❖ ❖ ❖ | Fina crema de foie de pato y trufa negra. |
| Ligurian | ❖ ❖ ❖ | Pesto a la crema con salteado de beicon y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación. |
| Casalinga | ❖ ❖ ❖ | Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados. |
| Champi almendras | ❖ ❖ ❖ | Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras. |
| Trufa y hongos | ❖ ❖ ❖ | Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. ¡La nuestra, la verdadera! |
| Carbonara | ❖ ❖ ❖ | <i>Al mio modo.</i> Como siempre. |
| Pesto genovese | ❖ ❖ ❖ | Salsa tradicional con piñones, parmigiano, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca. |
| Cinque formaggi | ❖ ❖ ❖ | Fundidos en una suave crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola y ricotta. |
| Arrabbiata | ❖ ❖ ❖ | Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P. |
| Polpette della nonna | ❖ ❖ ❖ | Salsa roja de pueblo a base de tomate frito y verduras salteadas, acompañada con albóndigas de la nonna. |
| Bolognese | ❖ ❖ ❖ | Elaborada al estilo de Bolonia. ¡Como manda la tradición! |

Nuestras pastas se elaboran en nuestro obrador con sémola de trigo duro y huevo, siguiendo recetas tradicionales, con dedicación y mucha pasión.



Ballerine con salsa Ligurian



Ballerine



Rigatoni



Tagliatelle



Fusilli

de grano duro



Spaghetti

Pasta fresca



NUESTRA PROPUESTA DE SALSAS PARA COMBINAR CON TU PASTA FAVORITA.
NATURALMENTE, TODAS ELLAS ELABORADAS EN NUESTRA COCINA.

Polpette della nonna

Salsa roja de pueblo a base de tomate frito y verduras salteadas, acompañada con albóndigas de la nonna.

Ligurian

Pesto a la crema con salteado de beicon y parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación. **¡La favorita!**

Trufa y hongos

Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas.

Arrabbiata

Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.

Casalinga

Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.

Champi almendras

Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.

Carbonara

Al mio modo. Como siempre.

Bolognese

Elaborada al estilo de Bolonia.
¡Como manda la tradición!

Pesto genovese

Salsa tradicional con piñones, parmigiano, aceite de oliva virgen extra y albahaca fresca.

Aglio olio e peperoncino

Receta popular con ajo, aceite de oliva virgen extra, guindillas y gambas, suavemente picante.

Napoletana

Salsa tradicional al estilo de Nápoles.



*Pata de pulpo
a la parrilla*

Atún rojo salvaje

Lomo de atún rojo salvaje a la miel y mostaza, acompañado de alcachofas a la romana, cebollitas confitadas al aceto balsámico, tomate confitado y maíz dulce.

Tartar de atún rojo salvaje

Atún rojo salvaje con aguacate, acompañado de tomates confitados, berenjena rebozada y cebollitas confitadas al aceto balsámico.

Pata de pulpo a la parrilla

Sobre un semi puré de patata al Pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Spaghetti Vongole

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

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

Spaghetti en carroza

En salsa de marisco con calamarcitos, pulpitos, almejas, mejillones y gamba langostinera 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

*Burger de
ternera Angus*



Carnes a la parrilla

Recetas elaboradas con ternera Angus y cerdo Ibérico,
de primerísima calidad.

¡Una oferta gastronómica sublime!

Acompañadas con pan de pueblo recién horneado.

Lomo al Pepe

Medallones de solomillo ibérico a la parrilla con rigatoni a la salsa Pepe. **¡El auténtico, el nuestro!**

Entrecot de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla
- Con salsa a elegir

Solomillo de ternera Angus con guarnición

- A la parrilla
- Con salsa a elegir

Burger de ternera Angus

Hamburguesa con foie de pato, beicon crujiente, queso scamorza ahumado y cebolla caramelizada, con guarnición de patatas fritas.

Maxi brocheta de solomillo ibérico

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

Salsas a elegir

- Salsa Fiorentina
- Salsa Miel y mostaza
- Salsa Trufada



Maxi brocheta
de solomillo ibérico





Brazuelo
de cordero tierno
con pan de pueblo



Carnes a baja temperatura

SELECCIÓN ESPECIAL

Cocinadas en su jugo al horno durante 20 horas.

¡Muy tiernas, sabrosas y jugosas!

Acompañadas con pan de pueblo recién horneado.

Pollo

Medio pollo cocinado al horno muy sabroso y tierno.

Con guarnición de patatas fritas.

Paletilla de cordero tierno

Con guarnición de semi puré de patata al Pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Brazuelo de cordero tierno

Con guarnición de semi puré de patata al Pimentón de La Vera y aceite picual, acompañado con pimientos del Padrón.

Meloso de ternera

Con guarnición de patatas baby al horno y pimientos del Padrón.





Cartoccio

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

¡Doblemente irresistible!

Hamburguesa con foie de pato, beicon crujiente, cebolla caramelizada, queso scamorza ahumado y mozzarella, envuelta en masa de pizza.

Con guarnición de patatas fritas.

Pizzas, las de siempre



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

Prosciutto

Tomate, mozzarella y jamón York.

Pepperoni

Tomate, mozzarella, pepperoni y beicon crujiente.

Quattro stagioni

Tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, atún y alcachofas a la romana.*

Bismarck

Tomate, mozzarella, jamón York y huevo poché.

Barbacoa

Tomate, mozzarella, ragú de ternera, beicon crujiente, pimiento rojo y salsa barbacoa.

Carbonara

Mozzarella, salsa carbonara y crujiente de beicon.

Cinco quesos

Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano y gorgonzola.

Zucchini

Tomate, mozzarella, rulo de cabra, calabacín, pesto y parmigiano rallado.

*

Para no alterar el sabor ni la calidad del producto, el atún se añade a la salida del horno.



Almadraba

Vino blanco
de la casa



Vinos



VINOS DE LA CASA

Vino de la casa Tinto

Vino de la casa Rosado

Vino de la casa Blanco

VINOS ITALIANOS

Lambrusco

IGT Reggio Emilia · Rosato

Lambrusco

IGT Reggio Emilia · Rosso

Moscato d'Asti

D.O.C.G. Asti · Bianco

Chianti

D.O.C.G. Chianti

COPAS DE VINO

Copa de vino de la casa

Tinto, rosado y blanco

Copa Viña Ijalba

D.O. Rioja · Tinto crianza

Copa Glárima de Sommos

D.O. Somontano · Tinto y blanco

BODEGA

Viña Ijalba

D.O. Rioja · Tinto crianza

Muga

D.O. Rioja · Tinto crianza

Luis Cañas

D.O. Rioja · Tinto crianza

Figuro 4

D.O. Ribera del Duero · Tinto

Emilio Moro

D.O. Ribera del Duero · Tinto

Glárima de Sommos

D.O. Somontano · Tinto

Glárima de Sommos

D.O. Somontano · Blanco

Honeymoon

D.O. Penedès · Blanco

Cuarenta Vendimias

D.O. Rueda · Verdejo

José Pariente

D.O. Rueda · Verdejo

CAVAS

Pedregosa Gran Cuvée

D.O. Cava · Reserva Brut Nature

SANGRÍAS

Sangría de vino (1 L)

Sangría de cava (1 L)

Sangría de moscato (1 L)

*Vinos
de la zona*



Tú

también puedes ser

PROPIETARIO

de un restaurante



LA PIEMONTESA

fusión



Infórmate:

expansion@grupo1800.com

T. 973 100 809

www.lapiemontesa.com



www.lapiemontesa.com