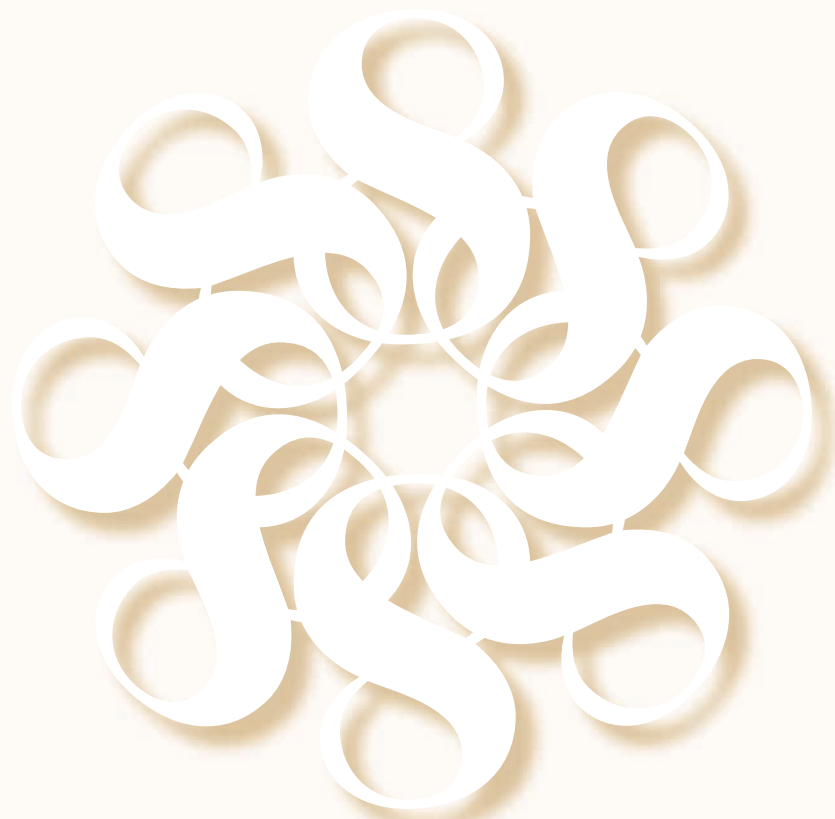




LA PIEMONTESE

RESTAURANTE - PIZZERIA





Conformément au Règlement (UE) 1169/2011, Franquicias La Piemontesa met à disposition de ses clients l'information sur les allergènes qui est actualisée grâce à des révisions constantes des bonnes pratiques hygiéniques et de manipulation.

Tous nos restaurants disposent d'un système de gestion et d'évaluation des produits qui peuvent produire des allergies ou des intolérances alimentaires dans le but d'informer nos clients de la présence ou non d'allergènes dans nos plats préparés.



Nous ne pouvons pas assurer à 100 % l'absence d'allergènes dans les plats du fait de notre ligne unique de production.
Si vous êtes hautement allergique à un produit, veuillez en informer le personnel du restaurant.

Pane

Dégustation de pains



Pierina Parmigiana



Pierina à la truffe et au parmesan





Crocchettoni al nero di seppia

Antipasti

Tontino di carciofi e speck

Cake aux artichauts, parmesan, speck et crème de fromage fonduta



Vellutata di pomodoro à la burrata e tartufo

Burrata della Puglia à la tomate râpée naturelle et condimentée à la truffe



Crocchettoni al nero di seppia

Croquettes de seiche farcies à l'aïoli



Burrata pugliese

Avec des petites tomates, basilic et pignons grillés.
Accompagné de pesto et huile truffée



Crema di zucchine

Crème de courgette avec des croûtons et copeaux de parmesan



Tartare

Tartare di salmone con pomodorini confit e mozzarella di Bufala Campana DOP



Tomate confite avec du soja, sésame, mozzarella de bufflonne (DOP) et saumon fumé

Tartare di orata e cigalas



De daurade et langoustine, macéré à la lime

Tartare di fuet



Fuet de Vic assaisonné

Tartare di tonno



Thon rouge, sésame, pomme acide et miel

Carpaccio

Carpaccio de langostinos



Gambas, assaisonné à l'huile d'ails

Carpaccio di Vitello



Filet de veau et copeaux de parmesan

Carpaccio di Vitello all tartufo nero



Filet de veau aux copeaux de parmesan, émulsion de truffe noire, roquette et petites tomates

Carpaccio Cipriani



Filet de veau à la sauce moutarde et sauce tomate Sole Mio

Carpaccio filetto del Piemonte



Filet de veau mariné au parmesan et roquette

Vitello tonnato



Filet de veau cuit, à la sauce au thon et œuf dur

“ Tous les **carpaccios** sont accompagnés de notre **pierina** ”



“ Choisissez
votre vinaigrette ”

Agrumes et sésame
Mangue et basilic
Piña colada
Miel et pistache

Insalata di melanzane

Insalate

Insalata di melanzane

Poivron rouge rôti, aubergine frite au miel, mozzarella de bufflonne, pignons grillés et basilic



Insalata di prosciutto iberico e melone

Laitue romaine, tomate mûre, oignon rouge, œuf cuit, melon, jambon ibérique et pain de Pergamino sardo



Insalata Rimini

Mesclun, tranche de chèvre, olives noires, maïs, noix, pain de Pergamino sardo, mousse de fromage de chèvre, pomme caramélisée et mousse de jambon blanc à la pistache



Insalata di pollo croccante

Mesclun, croustillant de poulet, pomme, maïs, pignons grillés, avocat, basilic et tomates cerises caramélisées



Insalata mediterranea

Laitue romaine, œuf de caille, quartiers de tomate, avocat, pomme, graines de pavot et saumon fumé





Insalata mediterranea

Insalate

Insalata di prosciutto iberico e avocado

Laitue romaine, avocat, œuf râpé, tomate mi-séchée et jambon ibérique.



Insalata Torino

Mesclun, croustillant de bacon, croûtons, œufs de caille, gorgonzola, pain de Pergamino sardo, petites tomates, thon et bâtonnets au emmental et aux graines de tournesol



Insalata di foie alle tre marmellate

Mesclun, foie gras, pomme, toasts, tranche de chèvre, tomate mi-séchée et trois confitures : fruits des bois, tomate et pêche



Insalata di giardino

Laitue romaine, tranche de chèvre, noix, croûtons, tomate mi-séchée, pomme et miel



INSALATE SINGOLE

Vinaigrette

Agrumes et sésame
Mangue et basilic



Piña colada
Miel et pistache





Gran cannellone

Gratinati

Gran cannellone

Recette maison



Melanzane Verona

Aubergines à la crème et cocktail de crevettes



Misto del Tesonero

Lasagne à la viande, cannelloni et fusilli pepe



Lasagna di Bologna

Viande, épinards et œuf



Lasagna di Parma

Assortiment de fromages et jambon blanc



Risotti

Asparagi verdi

À la crème, parmesan et asperges vertes



Al pecorino au funghi e noci

À la crème, fromage Pecorino, champignons et noix



Al taleggio e tartufo nero

À la crème, fromage taleggio et truffe noire



Ai funghi porcini

À la crème et champignons porcini



Truffe et gambas

À la crème



Au foie et aux truffes

À la crème réduite



Al nero di seppia



À la truffe et aux champignons



Ai cinque formaggi



PIATTO PER COMPARTIRE



Risotto al pecorino con funghi e noci

Pasta fresca



Fusilli all'uovo



Trofie di Recco



*Gnocchi di patate
al tartufo*



Maccheroni



Tagliatelle all'uovo



*Pappardelle alla zucca
con semi di papavero*



*Pappardelle al
peperoncino e aglio*



*Spaghetti di
grano duro*



Rigatoni



PIATTO PER COMPARTIRE

È ora scegliete la vostra salsa
**Sauce comprise dans le prix*



Sughi

SUGHI AL tartufo

Taleggio e tartufo nero

Crème, fromage Taleggio et truffe noire



Foie et truffe



Truffe et gambas



Truffe et champignons



SUGHI DELLA terra

Funghi porcini



Asparagi verdi

À la crème, parmesan et asperges vertes



Al pecorino con funghi e noci



Parmesana

Crème, champignons et parmesan



Peppone

Crème, trois poivrons, Pecorino sardo et une touche piquante



SUGHI DEL mare

Nero di seppia



Aglione olio peperoncino e gamberi

Ails, piments et crevettes



Salmon affumicato e mostaza Dijon

Crème, saumon fumé et moutarde de Dijon



SUGHI tradizionali

Cinque formaggi



Pesto

Basilic, pignons et parmesan



Carbonara



SUGHI DI pomodoro

Arrabbiata

Sauce rouge au bacon, légèrement piquante



Bolognese



Casalinga

Crème de mascarpone, tomate, saucisse, champignons et pignons



Siciliana

Crème, poivrons trois couleurs, tomate, bacon, oignon, champignons et saucisse



Pasta ripiena

farcie de...



Tortelloni
Artichauts et Pecorino sardo



Triangoli
Gorgonzola et noix



Raviolini
Foie gras



Agnolotti
Tranche de chèvre
et bacon



Ravioli
Viande et parmesan



Tortellini
Viande et jambon ibérique



Cuori di zucca
Courge et ricotta



Panzotti
Truffe noire, parmesan
et ricotta



Medaglioni
Quatre fromages



Margherite
Chèvre
et noix



PIATTO PER COMPARTIRE

È ora scegliete la vostra salsa
**Sauce comprise dans le prix*



Sughi

SUGHI AL tartufo

Taleggio e tartufo nero

Crème, fromage Taleggio et truffe noire



Foie et truffe



Truffe et gambas



Truffe et champignons



SUGHI DELLA terra

Funghi porcini



Asparagi verdi

À la crème, parmesan et asperges vertes



Al pecorino con funghi e noci



Parmesana

Crème, champignons et parmesan



Peppone

Crème, trois poivrons, Pecorino sardo et une touche piquante



SUGHI DEL mare

Nero di seppia



Aglione olio peperoncino e gamberi

Ails, piments et crevettes



Salmon affumicato e mostaza Dijon

Crème, saumon fumé et moutarde de Dijon



SUGHI tradizionali

Cinque formaggi



Pesto

Basilic, pignons et parmesan



Carbonara



SUGHI DI pomodoro

Arrabbiata

Sauce rouge au bacon, légèrement piquante



Bolognese



Casalinga

Crème de mascarpone, tomate, saucisse, champignons et pignons



Siciliana

Crème, poivrons trois couleurs, tomate, bacon, oignon, champignons et saucisse



“ Toutes les viandes
sont servies avec un
accompagnement ”

Côtelettes de porc ibérique cuites à basse température aux sauce funghi porcini

Carni

Côtelettes de porc ibérique cuites à basse température (sauce au choix)

- À la sauce funghi porcini
- À la sauce moutarde et miel



Brochette de porc ibérique braisée

Brochette de porc ibérique marinée aux fines herbes

À la sauce Fiorentina !



Filet de porc Pepe

Aux rigatoni sauce pepe !



Filet de porc Cosenza

Millefeuille de porc ibérique, foie gras et crème de champignons



Bouchées de filet de porc aux graines de pavot

À la sauce Fiorentina !



Escalope (sauce au choix)

- Sauce champignons, Pecorino et noix
- À la parmesane
- Sauce moutarde et miel



Carni

Filet de porc ibérique cuit à basse température

À la sauce moutarde et miel !



Pluma de porc ibérique braisée

Pluma de porc ibérique cuite à basse température

À la sauce truffée !



Entrecôte 380 g braisée

Entrecôte 380 g (sauce au choix)

- À la sauce foie gras
- À la sauce funghi porcini



Côte de bœuf 1 kg cuite à basse température et braisée

Côte de bœuf 1 kg cuite à basse température (sauce au choix)

- À la sauce moutarde et miel
- À la sauce champignons, pecorino et noix
- À la sauce funghi porcini



“ Toutes les viandes
sont servies avec un
accompagnement ”

Côte de bœuf 1 kg cuite à basse température et braisée

Pizza

PIZZE BIANCHE (sans base tomate)

Cremona

Mozzarella, champignons, gorgonzola, stracchino et bacon



Italia

Mozzarella, burrata pugliese, jambon blanc, artichauts, basilic et origan



Giovanna

Mozzarella, mozzarella de Bufala (DOP), artichauts, bacon, une touche de miel et tomates cerises



Casalinga

Mozzarella, stracchino, saucisse, champignons, gruyère, œuf et origan



Di Luca

Mozzarella, tranche de chèvre, foie gras, poivron rouge et roquette



Valtellina

Mozzarella, parmesan, arlecchino, et filet de veau mariné et à la crème



Reggiana

Mozzarella, épinards, fromage taleggio, champignons et saucisse



Mediterranea

Mozzarella, mozzarella de Bufala (DOP), thon, olives, oignon, basilic et tomate Sole Mio



PIZZE CALZONE

Calzone al prosciutto

Tomate, mozzarella, œuf dur, jambon blanc, poivron rouge, oignon et tabasco



PIZZE DI MARE

Perla nera

Mozzarella, nero di sepia, fromage stracchino, petites tomates, crevettes et basilic



San Remo

Tomate, mozzarella, champignons, crevettes, parmesan et thon



Tonno

Tomate, mozzarella et thon



Affumicata

Tomate, mozzarella, saumon et crevettes



De langostinos

Tomate, mozzarella et carpaccio de gambas à l'huile d'ails



PIZZE CREMOSE "DOP"

Aurelia

Mozzarella, stracchino, tomates cerises, fromage taleggio, olives, jambon ibérique et basilic



Pugliese

Tomate, mozzarella, burrata pugliese, speck, kumato et roquette



Bell'Italia

Tomate, mozzarella, pesto, stracchino, speck, noix et jambon blanc



Tramontina

Tomate, mozzarella, pepperoni, jambon blanc, poivron rouge, mozzarella de bufflonne et champignons



Regina Margherita

Tomate, mozzarella, mozzarella de Bufala (DOP), et basilic



Calzone dell Pizzaiolo

Tomate, jambon blanc, assortiment de fromages et œuf dur



Pizza

PIZZE DIVERSE

Melanzane



Tomate, mozzarella, fromage stracchino, aubergine caramélisée, parmesan, miel et huile balsamique

Capriola



Tomate, mozzarella, tranche de chèvre, poivron rouge et aubergine caramélisée

Trentina



Tomate, mozzarella, filetto del Piemonte et roquette

Tartufo d'Alba



Tartufata nera, champignons, bacon, stracchino et tomate mi-séchée

Ombra della sera



Pesto, bacon, chorizo ibérique, oignon caramélisé, poivron rouge, fromage taleggio et noix

Diavola



Tomate, mozzarella, filet de veau mariné, parmesan, fromage stracchino, saucisse et pepperoncino

Ciabatta alle verdure



Tomate, misto de légumes, champignons et épices

PIZZE CLASSICHE

Parmigiana



Tomate, mozzarella, parmesan, fromage Taleggio et bacon

Della Emilia



Tomate, mozzarella, cinq fromages, oignon et bacon

Costiera



Tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons de Paris

Quattro stagioni



Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, thon et artichauts

Prosciutto



Tomate, mozzarella et jambon blanc

Cinque formaggi



Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan et gorgonzola

Ancobaleno



Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon blanc, misto de légumes, gorgonzola et poivron rouge

Bismarck



Tomate, mozzarella, jambon blanc et œuf

Pepperoni



Tomate, mozzarella, et pepperoni

PICCOLINA

Cremona - Tonno - Regina Margherita - Melanzane - Capriola
Ciabatta - Costiera - Prosciutto - Bismarck - Pepperoni

Consultez la première page si vous souffrez d'intolérance à certains aliments.

TVA incluse



Pizza Ombra della sera



Vins italiens

Lambrusco Rosato
IGT Reggio Emilia

Lambrusco Rosso
IGT Reggio Emilia

Chianti
DOCG Chianti (Toscane)

Moscato d'Asti bianco
DOCG Asti

Nero D'avola Sicilia
IGT Sicilia

Prosecco Abbazia
DOC Veneto

Verre de vin

Verre, cuvée du patron
DO Navarra
Rouge, rosé et blanc

Copa Viña Ijalba
DO Rioja
Rouge, rosé et blanc

Copa Glarima de Sommos
DO Somontano
Rouge, rosé et blanc

Vins rouges

Cuvée du patron
DO Navarra

Inurrieta 400 élevage 75 cl
DO Navarra

Inurrieta 400 élevage 50 cl
DO Navarra

Coto Mayon élevage 75 cl
DO Rioja

Coto Crianza 37,5 cl
DO Rioja

Viña Ijalba élevage
DO Rioja

Cerrotes Colons
DO Costers del Segre

Glarima de Sommos
DO Somontano

Pruno Finca Villaoreces
DO Ribera del Duero

Vins blancs

Cuvée du patron
DO Navarra

Viña Ijalba
DO Rioja

José Pariente verdejo
DO Rueda

Glarima de Sommos
DO Somontano

Sommos Colección Gewürztraminer fruité
DO Somontano

Gessamí de Gramona
DO Penedés

Inurrieta Onchidea
DO Navarra

Envidia Cochina
DO Rías Baixas

Cervoles Colons Blanc
DO Costers del Segre

Taleia
DO Costers del Segre

Vins rosés

Cuvée du patron
DO Navarra

Viña Ijalba
DO Rioja

Glarima de Sommos
DO Somontano

Inurrieta Mediodia
DO Navarra

Cavas

Cava Gramona La Cuvée
Réserve Brut - DO Cava

Cava Juvé i Camps Millesimé
Réserve Brut - DO Cava

Cava Agustí Jonelló Mata
Brut Nature Grande Réserve - DO Cava

Sangrias

Sangria de vin (pichet de 1 L)
Sangria de cava (pichet de 1 L)
Sangria de moscato (pichet de 1 L)



www.lapiemontesa.com





LA PIEMONTESA

RESTAURANTE - PIZZERIA





Degustación gourmet
Degustació gourmet
Gourmet tasting



Mousse de Nutella
Mousse de Nutella
Nutella mousse



Buñuelos de chocolate líquido
Bunyols de xocolata líquida
Fritter with liquid chocolate



Tiramisú clásico
Tiramisú clàssic
Classic tiramisu



Tiramisú al limoncello
Tiramisú al limoncello
Limoncello tiramisu



Flan de queso
Flam de formatge
Cheese flan



Mattonella de piña
Mattonella de pinya
Pineapple mattonella



*Secreto de chocolate
con helado a elegir*
Secret de xocolata amb
gelat a escollir
Chocolate secret with
ice cream to choose



Semifreddo de Oreo
Semifreddo de Oreo
Oreo semifreddo



Sorbete de limón natural
Sorbete de llimona natural
Natural lemon sorbet



Semifreddo de mango y mora
Semifreddo de mango i mora
Mango and blackberry semifreddo



*Sorbete de mojito de fresa
(sin alcohol)*
Sorbete de mojito de maduixa
(sense alcohol)
Strawberry mojito sorbet
(without alcohol)



Semifreddo de yogur y maracujá
Semifreddo de iogur i maracujá
Yoghurt and passion fruit semifreddo



Copa di gelato (2 bolas a elegir)
Copa di gelato (2 boles a escollir)
Coppa di gelato
Milhojas
Vainilla Chips Ahoy
Kinder Bueno
Fior di latte con sésamo tostado y miel
Canela con galleta spéculos
Sorbete de limón natural
Sorbete de mojito de fresa (sin alcohol)



*Tarta helada con crujiente de
Grisby limón, La Piemontesa*
Pastís gelat amb cruixent de
Grisby llimona, La Piemontesa
Frost cake with La Piemontesa crunchy
lemon Grisby

Postres Piccolos

Tiramisú clásico / Tiramisú clàssic / Classic tiramisu
Buñuelos de chocolate líquido / Bunyols de xocolata líquida / Fritter with liquid chocolate
Sorbete de limón natural / Sorbet de llimona natural / Natural lemon sorbet
Bola di gelato / Bola di gelato / Bola di gelato
Sorbete de mojito de fresa (sin alcohol) / Sorbet de mojito de maduixa (sense alcohol) /
Strawberry mojito sorbet (without alcohol)

www.lapiemontesa.com

