



LA PIEMONTESE

Ristoranti e Pizzerie

Per iniziare...

Selezione di ANTIPASTI vari

El fundido de quesos _____ nel forno a brace! _____

Il carpaccio di mozzarella alla caprese _____ con pomodoro grattugiato e rucola! _____

El carpaccio de ternera _____ con parmigiano! _____

El carpaccio de langostinos _____ ricetta speciale! _____

El carpaccio de rape _____ ricetta speciale! _____

La crema di funghi _____ con funghi del Piemonte! _____

La focaccia caprese _____ ai tre gusti! _____

El carpaccio filetto del Piemonte _____ di lombata macerata! _____

Il PANE ideale per accompagnare la nostra cucina

Tre gusti di pane al forno _____

Pierina gratata _____



Carpaccio filetto del Piemonte



Carpaccio de langostinos



Piatti freddi con i prodotti della terra e del mare

Le INSALATE

Di paté e funghi

Variado de lechugas, mousse de pato con setas, queso stracchino, setas, tostaditas, endivias, tomate semi-dry y frutos del bosque.

Con formaggio di capra e bacon

Variado de lechugas, maíz, tomate semi-dry, rulo de cabra, lomo de ternera macerado, crujiente de beicon y crostones de pan.

Lungomare

Variado de lechugas, tomate natural, colas de langostinos, maíz, alcachofas, atún, rollito de salmón con picadillo de cangrejo, pimienta roja, endivias y filetes de anchoa.

La caprina

Variado de lechugas, tomate semi-dry, beicon, endivia, rulo de cabra, lomo de ternera macerado, escalivada y alcachofas.

La Cesare

Lechuga romana, tomate natural, filetes de anchoa, crujiente de pollo, crostones de pan, huevo duro, parmesano, maíz y salsa César.

Della casa

Variado de lechugas, setas, beicon, crujiente de pollo, maíz, tomate natural, endivias, filetes de anchoa, mozzarella italiana y aceitunas negras.

Con pulpo

Variado de lechugas, patata asada, tomate semi-dry y pulpo aliñado con pimentón.

La ración individual

La Piccolina

Rúcula y parmesano

* Por favor, avisenos si tiene alguna alergia o intolerancia.
Gracias

IVA incluido en toda la carta

Selezione di CONDIMENTI e vinaigrette

César

Miel y pistacho

Frutos del bosque

Melocotón

Aliño tradicional

Aceto balsámico



Insalate con pulpo

*I gratinati nel nostro forno a brace
... come la tradizione insegna!*

GRATINATI

Il cannellone _____ di villaggio! _____

Il misto del tesoriere _____ con lasagna, cannellone e fusilli! _____

La lasagna _____ di Bologna! _____

La lasagna ai funghi _____ del Piemonte! _____

La lasagna di Parma _____ con prosciutto e formaggio! _____

I maccheroni _____ alla bolognese! _____

*Nei Ristoranti La Piemontesa
prepariamo le carni, i gratinati, i risotti e,
ovviamente, il pane al forno a brace.*

Per esaltarne fragranza e sapore.



Il cannellone

I nostri risotti sono preparati
nel forno a brace. Perché sono
molto più gustosi!

RISOTTI...

Al foie y trufa _____

Trufa y langostinos _____

Setas y parmesano _____ *(sin crema de leche)* _____

Al salame e verdure _____

Alle erbe del Piemonte _____

A la trufa y hongos _____

Al tartufo d'Alba _____ *con trufa negra del Piemonte* _____

Ai cinque formaggi _____

Alla carbonara _____

La ración individual _____



Risotto nero

Si preparano nel nostro pastificio secondo le ricette tradizionali



Fusilli al pesto alla genovese

La PASTA NON RIPIENA

Fusilli all'uovo _____

Gnocchi di zucca _____

Spaghetti alla chitarra _____

Tagliatelle all'uovo _____

Spaghetti alla chitarra tricolore _____

Rigatoni _____

Maccheroni _____

Pappardelle al peperoncino _____

Spaghetti (grano duro) _____

La ración individual _____



Pansotti alla arrabbiata

La PASTA RIPIENA

Raviolini _____ al foie di funghi! _____

Fiori _____ con formaggio caprino e noci! _____

Pansotti _____ con tartufo nero, parmigiano e ricotta! _____

Triangoli bicolore _____ ai formaggi! _____

Cuore di zucca _____ ricetta tipica del Piemonte! _____

Tortellini _____ con carne alla brace! _____

Ravioli _____ con carne e parmigiano! _____

Fungho _____ con ricotta e funghi del Piemonte! _____

Medaglione _____ ai 4 formaggi! _____

Mezzaluna _____ al basilico e parmigiano! _____

La ración individual _____

Scegli il condimento ideale per la tua pasta

SUGUI...

Trufa y langostinos *ricetta speciale*

Foie y trufa *ricetta speciale*

Crema di pistacchi

Crema di noci

Salame verdure *con taquitos de ibérico y verduritas*

Erbe del Piemonte *ricetta speciale. L'originale!*

Carbonara *con la nostra ricetta. L'originale!*

Trufa y hongos *con la ricetta originale!*

Pesto alla genovese *ricetta tipica della Liguria*

Cinque formaggi *come la tradizione insegna!*

Bolognese

Bacon e pomodoro

Arrabbiata *leggermente piccante*

Gorgonzola e noci

Aglio olio *con peperoncino e gamberi*

Setas y parmesano *(sin crema de leche)*

Campesina *con taquitos de beicon y combinado de setas*

Champi almendras *nella sua crema!*



Pappardelle al foie y trufa



Medaglione alla crema di pistacchi

Dal nostro cuoco Giovanni Benetti

Le ricette di TERRA

La brocheta de ibérico _____ *¡a la brasa!* _____

La brocheta de ibérico _____ *¡con salsa fiorentina!* _____

El lomo Vicenza _____ *¡montadito de ibérico y foie salseado!* _____

Solomillo a la fiorentina _____ *¡con salsa fiorentina!* _____

El lomo Stecchini _____ *¡con fusilli al pepe!* _____

Le scaloppines _____ *¡con verduritas y fonduta!* _____

La pieza de solomillo ibérico _____ *¡a la brasa y en su jugo!* _____

Piuma di iberico alla brace _____ *nella sua salsa!* _____

Presca di iberico alla brace _____ *nella sua salsa!* _____

Piuma di iberico _____ *con salsa tartufata!* _____

Presca di iberico _____ *con salsa tartufata!* _____

El entrecot de 380 g _____ *¡a la brasa y en su jugo!* _____

El entrecot de 380 g _____ *¡a la brasa y con salsa de foie!* _____

El solomillo de ternera _____ *¡a la brasa y en su jugo!* _____

El solomillo de ternera _____ *¡a la brasa y con salsa de foie!* _____

La tagliatta de solomillo de ternera _____ *¡a la brasa y en su jugo!* _____

La tagliatta de solomillo de ternera _____ *¡a la brasa y con salsa de foie!* _____



Lomo Vicenza



Tagliatta de solomillo de ternera

*Tutte le nostre carni sono preparate al forno a brace,
“sono molto più gustose”!*

Dal nostro cuoco Giovanni Benetti

Le ricette di MARE

Spaghetti Vongole _____

Spaghetti frutti di mare _____

Spaghetti nero di seppia _____

Risotto frutti di mare _____

Risotto meloso nero di seppia _____

La ración individual _____



Spaghetti Vongole

E ora il PESCE

El rape con langostinos _____ ¡a la salsa trufada! _____

El pulpo _____ ¡con su pimentón! _____

El bacalao confitado _____ ¡a la muselina! _____



Rape con langostinos

È tradizione fare la pizza nel forno a legna...

Perché è molto più fragrante e gustosa

Dal nostro forno a legna, la PIZZA...

La Valtellina _____

Mozzarella, parmigiano, lomo de ternera macerado, crema de leche.

De langostinos _____

Tomate, mozzarella y carpaccio de langostinos, ricetta speciale.

De rape _____

Tomate, mozzarella y carpaccio de rape, ricetta speciale.

La Trentina _____

Tomate, mozzarella, filetto del Piemonte, rúcula y parmesano.

Parmiggiana _____

Tomate, mozzarella, parmesano, beicon y taleggio.

Arcobaleno _____

Tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas, jamón de York, mixto de verduras, gorgonzola y pimienta roja.

Dell'Emilia _____

Tomate, cinco quesos, beicon y cebolla.

Cinque formaggi _____

Tomate, mozzarella, emmental, gruyer, parmesano y gorgonzola.

Salmon e gamberi _____

Tomate, mozzarella, salmón, anchoas y gambas.

Tartufo d'Alba _____

Crema de trufa negra, champiñones, beicon, stracchino, pimienta roja y alcachofas.

Diavola _____

Tomate, mozzarella, peperoni, peperoncino, parmesano, longaniza y stracchino.

Della casa _____

Tomate, mozzarella, beicon, chorizo ibérico, champiñones, alcachofas y taleggio.

Quattro stagioni _____

Tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones, atún y alcachofas.



La Valtellina



De langostinos

Nei ristoranti La Piemontesa prepariamo la pizza nel forno a legna per farvi assaporare tutta la genuinità e il gusto tipico della pizza tradizionale napoletana.

PIZZA...

Tramontina _____

Tomate, mozzarella, peperoni, jamón de York, pimiento rojo, champiñones y mozzarella italiana.

Bismark _____

Tomate, mozzarella, jamón de York y huevo.

San Remo _____

Tomate, mozzarella, setas, gambas, parmesano y atún.

Ciabatta de verduras _____

Tomate, mixto de verduras, champiñones y especias.

Tonno _____

Tomate, mozzarella y atún.

Peperoni _____

Tomate, mozzarella y peperoni.

Prosciutto _____

Tomate, mozzarella y jamón de York.

Costiera _____

Tomate, mozzarella, jamón de York y champiñones.

Calzone al prosciutto _____

Tomate, mozzarella, huevo duro, jamón de York, pimiento rojo, cebolla y tabasco.

Calzone pizzaiolo _____

Tomate, jamón de York, surtido de quesos y huevo duro.

Pizzas Piccolina

Bismark _____

Ciabatta de verduras _____

Tonno _____

Peperoni _____

Prosciutto _____

Margarita _____



De rape



La Trentina



LA PIEMONTESA[®]

1800

Ristoranti e Pizzerie



www.lapiemontesa.com