

LA PIEMONTESE

Qualità  Sapore
Senza fine *Senza fine*

ELABORACIÓN PROPIA
LA PIEMONTESE
MARCA REGISTRADA
PRODUCTOS ARTESANOS



Solo en
Ristoranti - Pizzerie
LA PIEMONTESE

Si padeces una intolerancia o alergia consulta los siguientes símbolos de alérgenos

Should you suffer from any intolerance or have any allergies consult with the following allergens



Pide la carta de símbolos de alérgenos a nuestro personal o descárgatela

Ask for your allergen letter to our staff or download it



LA PIEMONTESE

Qualità  Sapore
Senza fine Senza fine

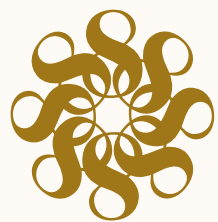
Notre souhait :

*que vous aimiez la sélection de
plats que nous avons choisis pour
vous*

Notre objectif :

*être le meilleur restaurant italien
du pays*





Pane

Pierina tartufata

Pierina parmigiana

Pierina mista

Trio di pane dell'artigiano



Antipasti



Cazoleta di carciofi e foie

Burrata di Puglia

Burrata au pesto, tomate baby confite et pignons de pin

Carpaccio di Vitello

Filet de génisse aux copeaux de parmesan assaisonné à l'huile Extra Vierge

Cazoleta di carciofi e foie

Sauté de bacon et artichauts au foie gras caramélisé, tomate baby et œuf poché

Croquetones al nero di seppia

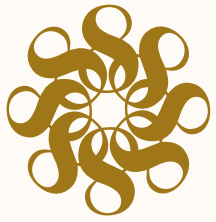
Croquettes de seiche à l'aïoli et garniture pomme de terre

Involtino freddo di crepe

Crêpe farcie au tartare de saumon fumé, avocat, oignon, galet de chèvre et tomate



Involtino freddo di crepe



Insalate



Insalata Ancona

Mélange de laitues, endive, thon, tomate baby, maïs, pomme, saumon fumé, hachis de crabe et carotte râpée

Insalata Mar e Onto

Scarole, saumon fumé, thon, fromage taleggio, pomme, tomate baby et noix

Insalata Lungo Mare

Mélange de laitues, tomate, maïs, thon, endive, saumon fumé, hachis de crabe, artichauts, poivron rouge grillé et crevettes





Insalata Paese

*Insalata
Paese*

Mélange de laitues, bacon croustillant, maïs, galet de chèvre enrobé de pistache, pomme, endive, tomate baby et noix

*Insalata
di pulpo*

Mélange de laitues, tomate baby, pomme de terre au four et poulpe assaisonné au paprika

*Insalata
Pollo Croccante*

Mélange de laitues, poulet croustillant, pomme, carotte râpée, poivron rouge grillé, maïs, pignons de pin grillés, avocat et tomate baby

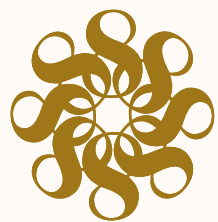
Vinagrette

Miel et pistache

Mangue et basilic

Frutti di bosco





Gratinati



*Misto
del Tesorero*

Lasagna di bologna, cannellonis fait maison,
rigatonis al pepe

Gran Cannellone

Cannellonis fait maison au four à la
façon traditionnelle

*Lasagna di
Bologna*

Cinque foglie

*Lasagna
di Parma*

Lasagnes quatre fromages et jambon blanc

*Melanzana
Verona*

Canapé d'aubergines à la crème et cocktail
de crevettes



Misto del Tesorero

Risotti

Vegetale



Montera | Avec fondant de veau sauté

Mare e montagna | Avec des crevettes et une sélection de champignons à la crème

Nero di seppia | Sauté de seiche dans son encre et haché de petit poulpe à la crème

Tartufo d'Alba | Crémeux à la truffe noire

Vegetale | Avec des petits légumes macérés à la crème





Pasta fresca

Ballerine Ligurian



Pasta
All'uovo

- *Ballerine*
- *Rigatoni*
- *Fusilli all'uovo*
- *Tagliatelle*
- *Pappardelle al peperoncino*

Di grano duro

- *Spaghetti*
- *Trofie di Recco*
- *Gnocchi di patate al tartufo*

Sughi (Salsa)

- Ligurian**.....
Sauté de bacon au pesto à la crème
- Pesto**.....
- Casalinga**.....
Crème de mascarpone et sauté de champignons de Paris, saucisse et pignons de pin
- Foie y trufa • Foie gras et truffe**
- Trufa y hongos • Truffe et champignons**
- Trufa y langostinos • Truffe et gambas**
- Napoletana Antica**.....
- Bolognesa**.....
- Arrabbiata Sobrasada**.....
Sauce rouge fait maison à la soubressade, légèrement piquante
- Nero di seppia**.....
- Carbonara**.....
- Aglio olio peperoncino e gamberi**.....
Ails, piments et crevettes

- Pesto**.....
- Napolitana Antica**.....
- Arrabbiata Sobrasada**.....
Sauce rouge fait maison à la soubressade, légèrement piquante
- Casalinga**.....
Crème de mascarpone et sauté de champignons de Paris, saucisse et pignons de pin

Ballerine



Rigatoni



Fusilli all'uovo



Tagliatelle



Pappardelle al peperoncino



Spaghetti di grano duro



Trofie di Recco



Gnocchi di patate al tartufo



Identifiez vos pâtes

Funghi
Champignons



Agnolotti Nero
Galet de chèvre et bacon

Triangoli
Gorgonzola et noix



Panzotti
Ricotta et truffe

Ravioli
Veau



Tortellini
Veau et jambon ibérique

Medaglioni
Quatre fromages



Cuoni di zucca
Courge

Pasta ripiena

Ravioli Champi Almendras



Pasta

- *Funghi*
Champignons
- *Agnolotti Nero*
Galet de chèvre et bacon
- *Triangoli*
Gorgonzola et noix
- *Panzotti*
Ricotta et truffe
- *Ravioli*
Veau
- *Tortellini*
Veau et jambon ibérique

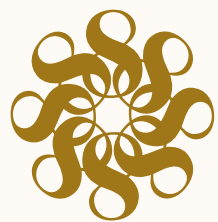
- *Medaglioni*
Quatre fromages
- *Cuoni di zucca*
Courge

Sughi (Salsa)

- Ligurian**.....
- Sauté de bacon au pesto à la crème
- Casalinga**.....
- Crème de mascarpone et sauté de champignons de Paris, saucisse et pignons de pin
- Foie y trufa · Foie gras et truffe**
- Trufa y hongos · Truffe et champignons**
- Trufa y langostinos · Truffe et gambas**
- Cinque formaggi**.....
- Funghi Porcini**.....
- Café de Paris**.....
- Champi almendras**

- Ligurian**.....
- Sauté de bacon au pesto à la crème
- Trufa y hongos · Truffe et champignons**
- Cinque formaggi**.....
- Champi almendras**

Les pâtes, farcies et bonnes comme le veut la tradition



Los ilustres



Spaghetti alle polpette della Nonna.....
Sauce rouge fait maison et boulettes de viande

Dúo di pasta al gusto dello chef.....
Duo de pâtes et sauces au goût du chef



Bocconcini.....
Farci de veau et jambon ibérique
accompagné d'une sauce à base
de fondant de veau

Pulpo braseado.....
Tentacule de poulpe grillé accompagné
de pomme de terre et paprika



Spaghetti
alle polpette della Nonna



Burger Piemontesa con foie

Brocheta de longaniza

Llonganissa (saucisse catalane) fait maison aux petits légumes et sauce Fiorentina

Ternera Vicenza

Longe de veau en sauce et garniture spaghetti carbonara

Burger Piemontesa con foie

Hamburger de bœuf de 200 g au foie gras, bacon croustillant, fromage taleggio et oignon caramélisé

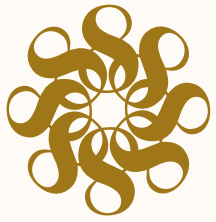
Montadito Ibérico

Canapé de jambon ibérique et filet de veau au foie gras à la sauce Cosenza

Solomillo alla Fiorentina

Filet ibérique roulé dans le poivre et accompagné de sauce Fiorentina





Carni



Pluma ibérica

- Braisée
- Cuite à basse température et à la sauce aux truffes

Chuletillas de ibérico

Côtelettes ibériques cuites à basse température à la sauce miel et moutarde

Lomo al Pepe

Médallions de longe de porc et rigatoni à la sauce Pepe

Brocheta de ibérico

Brochette de porc ibérique et petits légumes braisés à la sauce Fiorentina





Lomo Alto de Angus

Scaloppine

Médallions de filet ibérique

- Sauce au choix

Entrecot de Angus

Entrecôte désossée

- Braisée
- With a choice of sauces

Solomillo Novilla

Filet de génisse

- Braisée
- Sauce au choix

Lomo Alto de Angus

Côtes secondes d'Angus

- Braisée
- Sauce au choix

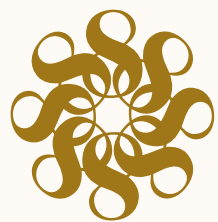
Salsas

Café de Paris

Funghi porcini

Miel et moutarde





Pizza tradizionale



Zucchine

- | | |
|------------------------------|--|
| <i>Prosciutto</i> | Tomate, mozzarella et jambon blanc |
| <i>Tonno e Salmone</i> | Tomate, mozzarella, thon et saumon |
| <i>Pepperoni</i> | Tomate, mozzarella, pepperoni et bacon croustillant |
| <i>Quattro stagioni</i> | Tomate, mozzarella, champignons de Paris, jambon blanc, thon et artichauts |
| <i>Bismarck</i> | Tomate, mozzarella, jambon blanc et œuf |
| <i>Parmigiana</i> | Tomate, mozzarella, bacon croustillant, fromage taleggio et parmesan |
| <i>Ciabatta Vegetale</i> | Tomate, mozzarella, champignons de Paris, mélange de légumes macérés aux épices et courgette |
| <i>Cinque formaggi</i> | Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan et gorgonzola |
| <i>Zucchine</i> | Tomate, mozzarella, courgette, galet de chèvre, pesto et parmesan râpé |
| <i>Melanzane</i> | Tomate, mozzarella, aubergine caramélisée, parmesan, fromage stracchino, miel et vinaigre balsamique |
| <i>Calzone al Prosciutto</i> | Tomate, mozzarella, œuf dur, jambon blanc, poivron rouge, oignon et tabasco |

Pizzas Piccolinas

*Prosciutto · Tonno Salmone · Pepperoni · Quattro stagioni
Bismarck · Parmigiana · Cinque formaggi*

Las ilustres



Boscaiola

Tomate, mozzarella, misto di bosco, fromage taleggio, poivron grillé, aubergine caramélisée et miel

Ombra della sera

Pesto, bacon croustillant, pepperoni, oignon caramélisé, fromage taleggio et poivron rouge

Tartufata

Tartufo nero, champignons de Paris, bacon, fromage stracchino et tomate baby

Dell'Emilia

Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmesan, gorgonzola, bacon croustillant et oignon caramélisé

Capriccio della sera

Tomate, mozzarella, artichauts, foie gras et œuf à l'huile de truffe

Diavola

Tomate, mozzarella, pepperoni, llonganissa, fromage stracchino et piment rouge

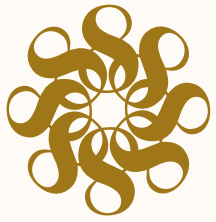
Arcobaleno

Tomate, mozzarella, champignons de Paris, artichauts, jambon blanc, galet de chèvre, poivron rouge et mélange de légumes

Piemonte

Tomate, mozzarella, mélange de légumes macérés aux épices, llonganissa et œuf





Vini



Vins de la maison

Cuvée du patron Rouge

Cuvée du patron Rosé

Cuvée du patron Blanc



Notre Cellier

Viña Ijalba Crianza Tinto
DO Rioja

Figuro 4 Tinto
DO Ribera del Duero

Glarima de Sommos Tinto
DO Somontano

Glarima de Sommos Blanco
DO Somontano

Honeymoon Blanco
DO Penedès

*Cuarenta Vendimias
Verdejo Blanco*
DO Rueda



Vins Italiens

Lambrusco Rosato
IGT Reggio Emilia

Lambrusco Rosso
IGT Reggio Emilia

Moscato d'Asti bianco
DOCG Asti

Chianti
DOCG Chianti



Verre de vin

Verre, cuvée du patron
Rouge, rosé et blanc

Verre Viña Ijalba Crianza
DO Rioja
Rouge

Glarima de Sommos
DO Somontano
Rouge et blanc



Cavas

Parés Baltà
Brut Nature Gran Reserva · DO Cava

Pedregosa Gran Cuvée
Reserva brut nature · DO Cava




Sangrias

Sangria de vin (1 L)


Sangria de cava (1 L)


Sangria de moscato (1 L)

www.lapiemontesa.com

 /franquiciaslapiemontesa

 /LaPiemontesa

 @ lapiemontesa_restaurantes

 La Piemontesa

LA PIEMONTESA

Qualità  Sapore
Senza fine *Senza fine*



Solo en
Ristoranti - Pizzerie
LA PIEMONTESA



Dolce Piacere



Tiramisú Clásico
Con crema de mascarpone
Classic tiramisu with mascarpone cream



Tarta Oneo
Oreo Cake



Flan de queso
Cheese flan



Cannolo Siciliano
Cannolo Siciliano



Brownie con helado
Con vainilla, coco o fior di latte
Brownie with ice cream



Zuppa fantasia
Helado de vainilla y fruta de temporada
Vanilla ice cream and fresh fruit



Secreto de chocolate
Con helado de vainilla
Chocolate secret with vanilla ice cream



Sorbete de limón
Lemon sorbet



Copa de helado 2 bolas a elegir
Glass of ice cream 2 scoops of your choice

Vainilla *Vanilla*

Chocolate *Chocolate*

Choco naranja *Chocolate orange*

Pistacho *Pistachio*

Sorbete de limón *Lemon sorbet*

Concertino *Concertino*

Fior di latte *Fion di latte*

Coco *Coconut*

Oreo *Oneo*



Las ilustres



Copa Coco y Chocolate
Chocolate fondente y helado de coco
Fondent chocolate and coconut ice cream



Copa Primavera
Fresas con nata y flon di latte
Strawberries with cream and flon di latte



Copa Pistacho
Helado de pistacho y chocolate con nata
Pistachio and chocolate ice cream with cream



Copa Concertino
Helado concertino con nata y chocolate
Concertino ice cream with cream and chocolate

Crep a tu gusto
Crêp of your choice

Frutti di bosco

Crunch pistacho

Nutella



Pannacotta
Pannacotta



Crep de Nutella
con helado de vainilla
Nutella crêp with vanilla ice cream

Piccolinos

Justo el dulce
que necesitas

Tiramisú Clásico
Classic tiramisu

Cannolo Siciliano
Cannolo Siciliano

Sorbete limón
Lemon sorbet

Bola di gelato al gusto
1 scoop di gelato of your choice

Y terminamos
con un buen café



illy

www.lapiemontesa.com



[/franquiciaslapiemontesa](https://www.facebook.com/franquiciaslapiemontesa)



[/LaPiemontesa](https://twitter.com/LaPiemontesa)



[@lapiemontesa_restaurantes](https://www.instagram.com/lapiemontesa_restaurantes)



[La Piemontesa](https://www.youtube.com/LaPiemontesa)