



LA PIEMONTESA

*Mediterráneo en estado 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 parmigiano.

**Pierina Tartufata** ..... 5,55

Base de pizza con trufa negra.

**Pierina Mista** ..... 5,35

Base de pizza con trufa negra y queso parmigiano.



*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 beicon 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, beicon crujiente y perlas de rulo de cabra rellenas de mango.

**Paese** ..... 14,55

Variado de lechuga romana y cogollos con canónigos y rúcula, beicon 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 parmigiano.

### **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 parmigiano.

### **Lasagna di spinaci e gamberi** ..... 18,60

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

### **Lasagna a la Bolognese** ..... 18,95

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

### **Misto del Tesorero** ..... 20,25

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



Funghi porcini

# Risotto

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 parmigiano.

**¡El preferido!**

**Nero di seppia** ..... 18,75

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

**Piemonte** ..... 18,55

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



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 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 COCINADAS EN NUESTRA COCINA.**

<b>Foie y trufa</b>	◇◇◇◇◇ Fina crema de foie de pato y trufa negra.	16,60
<b>Ligurian</b>	◇◇◇◇◇ Pesto a la crema con salteado de beicon y queso parmigiano D.O.P. de 24 meses de curación.	16,15
<b>Casalinga</b>	◇◇◇◇◇ Delicada crema de mascarpone con salteado de champiñones y longaniza al horno con piñones tostados.	16,15
<b>Champi almendras</b>	◇◇◇◇◇ Salteado de champiñones a la crema con crocanti de almendras.	16,15
<b>Trufa y hongos</b>	◇◇◇◇◇ Sabrosa crema de funghi porcini y trufa con salteado de setas. <b>¡La nuestra, la verdadera!</b>	16,15
<b>Carbonara</b>	◇◇◇◇◇ <i>Al mio modo. ¡Como siempre!</i>	16,15
<b>Pesto genovese</b>	◇◇◇◇◇ Salsa tradicional de albahaca con piñones, queso parmigiano y aceite de oliva virgen extra.	16,15
<b>Cinque formaggi</b>	◇◇◇◇◇ Fundidos en una suave crema de parmigiano, emmental, gruyère, gorgonzola y ricotta.	16,15
<b>Arrabbiata</b>	◇◇◇◇◇ Salsa roja ligeramente picante con sobrasada de Mallorca con D.O.P.	16,15
<b>Bolognese</b>	◇◇◇◇◇ Elaborada al estilo de Bologna. <b>¡Como manda la tradición!</b>	15,95
<b>Trufa y parmigiano</b>	◇◇◇◇◇ Deliciosa crema melosa de trufa y queso parmigiano 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**

*de grano duro*



**Spaghetti**

# Pasta fresca al huevo



NUESTRA PROPUESTA DE SALSAS PARA COMBINAR  
CON TU PASTA FAVORITA.

NATURALMENTE, TODAS ELLAS COCINADAS EN NUESTRA COCINA.

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

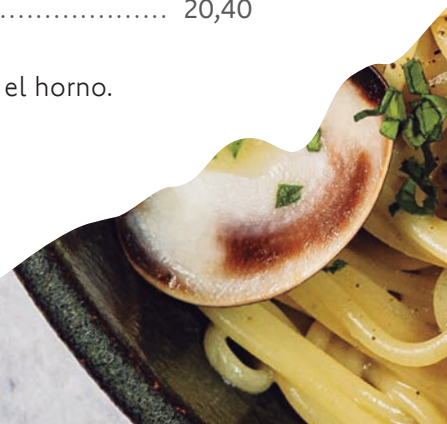
Salteado de almejas en su jugo, rociado con un fumé de almejas al vino blanco y su toque de ajito y perejil.

**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 burger

Jugosa burger de ternera Angus con pan crujiente.

**¡Una combinación perfecta!**

Hamburguesa de ternera Angus con foie de pato, beicon 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*

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

**¡Doblemente irresistible!**

Hamburguesa de ternera Angus con beicon 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.



Brazuelo de cordero tierno



# 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.**

<b>Prosciutto</b> .....	16,35
Tomate, mozzarella y jamón de York.	
<b>Pepperoni</b> .....	16,55
Tomate, mozzarella, pepperoni y beicon crujiente.	
<b>Quattro stagioni</b> .....	16,75
Tomate, mozzarella, jamón de York, champiñones, atún y alcachofas en aceite. *	
<b>Bismarck</b> .....	16,55
Tomate, mozzarella, jamón de York y huevo poché.	
<b>Cinco quesos</b> .....	16,75
Tomate, mozzarella, emmental, gruyère, parmigiano y gorgonzola.	
<b>Tonno e salmone</b> .....	17,05
Tomate, mozzarella, atún y salmón. *	
<b>Capri</b> .....	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.**

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



## Pizzas Piccolinas



**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 D.O. Rioja · Tinto crianza	21,95
--	-------

Asomo Figuero D.O. Ribera del Duero · Tinto	21,95
--	-------

Emilio Moro D.O. Ribera del Duero · Tinto	26,25
--	-------

Glárima de Sommos D.O. Somontano · Tinto	13,75
---	-------

Glárima de Sommos D.O. Somontano · Blanco	13,75
--	-------

Honeymoon D.O. Penedès · Blanco	17,55
------------------------------------	-------

Cuarenta Vendimias D.O. Rueda · Verdejo	18,70
--	-------

José Pariente D.O. Rueda · Verdejo	20,90
---------------------------------------	-------

## CAVAS

Pedregosa Gran Cuvée D.O. Cava · Reserva Brut Nature	20,85
---	-------

## 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**