

PIOLA®

SEGÚN VARIOS DIALECTOS ITALIANOS, PIOLA SIGNIFICA TABERNA, HOSTERÍA. PIOLA NACIÓ EN ITALIA EL AÑO 1986, EN LA CIUDAD DE TREVISO EN 1993 ABRIÓ EN BUENOS AIRES, Y DESPUÉS EN BRASIL, ESTADOS UNIDOS, CHILE, MÉXICO Y TURQUÍA

Le PIZZE CLASSICA

01 MARGHERITA	\$8500	\$12500	Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.
02 MARINARA	\$7000	\$11000	Salsa de tomate, aceite de oliva, ajo y albahaca fresca.
08 ROSSA	\$12000	\$16000	Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco y albahaca fresca.
15 PISA	\$13000	\$17000	Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido.
16 TRENTO	\$13000	\$17000	Salsa de tomate, mozzarella y champiñones.
06 SICILIANA	\$13000	\$17000	Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras.
49 TRIESTE	\$13000	\$17000	Salsa de tomate, mozzarella y panceta ahumada.
04 MODERNA	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula y escallas de queso parmesano.
09 DIAVOLA	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y ají chili molido.
19 QUATTRO FORMAGGI	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso provolone y queso roquefort.
37 PADANA	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, ajo, tomate fresco y perejil.
14 PAVIA	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champiñones.
25 VEGETALE	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones naturales, zucchini y champiñones asados.
36 GIOCONDA	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, tomate fresco y rúcula.
52 CATANIA	\$14000	\$18000	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y morrones naturales asados.
39 ENNA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y palmitos.
42 BELLUNO	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y tomates secos.

83 PARMA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella y berenjenas a la parmesana.
132 HONOLULU	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y ananá.
54 VENEZIA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, cebolla y huevo duro rallado.
84 MILANO	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, queso roquefort y tomate fresco.
93 GRENOBLE	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie y tomate fresco.
97 RAGUSA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, rollos de panceta y queso roquefort.
76 CARBONARA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella, huevo al horno, panceta y queso parmesano.
43 MODENA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella y jamón crudo.
13 CAPRICCIOSA	\$17000	\$21000	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y corazones de alcauciles.
68 MARINA	\$17000	\$21000	Salsa de tomate, mozzarella, langostinos y perejil.
92 CALABRIA	\$17000	\$21000	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, cebolla caramelizada y rúcula.
87 AREZZO	\$18000	\$22000	Salsa de tomate, mozzarella, tomates secos, corazones de alcauciles, champiñones, aceitunas negras y albahaca fresca.
85 MANTOVA	\$18000	\$22000	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, tomate fresco, rúcula y carpaccio de ternera.
130 AVANDARO	\$18000	\$22000	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, rúcula y jamón crudo.

Farinata

241 FAINÁ PIOLA	\$7500		Nuestra versión de un clásico. Cuatro porciones cortadas de manera muy especial.
------------------------	--------	--	--

Le PIZZE FIOR DI LATTE

114 PESCARA	\$13000	\$17000	Salsa de tomate, mozzarella fior di late y albahaca fresca.
118 PIOLA	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella fior di late, tomates secos y albahaca fresca.
126 MIAMI BEACH	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella fior di late, rúcula y tomates cherry.
116 NAPOLI	\$15000	\$19000	Salsa de tomate, mozzarella fior di late, tomates secos, anchoas, aceitunas negras y albahaca fresca.

Le PIZZE BIANCHE

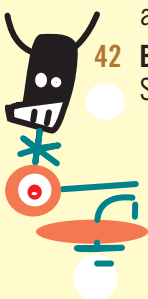
ESTAS PIZZAS SON SIN SALSA DE TOMATE

221 PAN DE PIZZA	\$7000		Con aceite de oliva y romero.
232 PONCETTA PIOLA	\$9000		Queso parmesano, albahaca, ajo, orégano, aceite picante y sal gruesa.
200 PAN DE PIZZA CON PROVOLONE	\$10000		Puro queso provolone gratinado a leña.
246 BUENOS AIRES	\$8500	\$12500	Mozzarella, cebolla y orégano.
252 CALAIS	\$17000	\$21000	Mozzarella, queso brie, rúcula y mortadella con pistachos.
223 SOPHIA	\$17000	\$21000	Mozzarella, queso brie, tomate fresco, jamón crudo y albahaca fresca.
220 STOCOLMA	\$20000	\$24000	Mozzarella, queso brie, salmón ahumado y rúcula.


I CALZONI

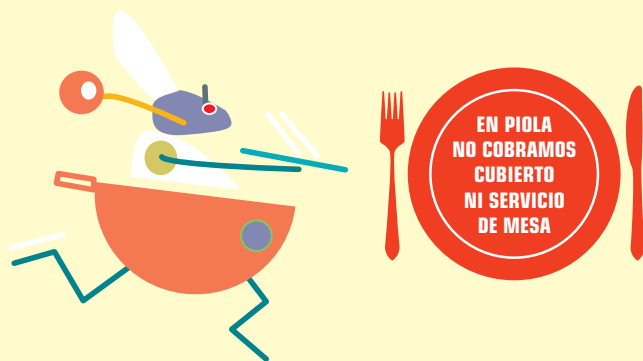
183 CALZONE PIOLA	\$18000		Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones asados y huevo duro.
180 CALZONE VEGETALE	\$18000		Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones, zucchini, champiñones y aceitunas negras.
153 CALZONE NAPOLETANO	\$19000		Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y huevo duro.
150 CALZONE CAPRICCIOSO	\$21000		Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, corazones de alcauciles y champiñones.

TODAS NUESTRAS PIZZAS ESTÁN HECHAS EN NUESTRO HORNO DE PIEDRA COMPLETAMENTE A LEÑA EN CASO DE SOLICITAR COMBINAR UNA PIZZA, MITAD Y MITAD, SE COBRARÁ EL IMPORTE DE LA DE MAYOR PRECIO POR SER ARTESANALES, Y COCIDAS A LA LEÑA, NO TODAS NUESTRAS PIZZAS PUEDEN COMBINARSE EN MITAD Y MITAD



GLI ANTIPASTI

- 351 BRUSCHETTA** (para 2 a 4 personas)  \$7500
Cuatro tostadas de pan casero con tomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva.
- 355 BUÑUELOS DE ACELGA**  \$9000
Tres buñuelos de acelga con salsa de tomate tibia.
- 353 VALGARDENA** (para 2 a 4 personas) \$11000
Cuatro tostadas de pan casero. Dos con queso roquefort y mortadella con pistachos, y dos con queso brie y jamón crudo.
- 357 RABAS A LA ROMANA** (para 2 personas) \$15000
Aros de calamar rebozados, fritos y con perejil fresco.
- 360 PROVOLETA PIOLA** (para 2 personas)  \$15000
Provoleta de 250 gramos a las brasas, rúcula especialmente condimentada y tomates confitados caseros.
- 383 LINOSA** (para 2 personas) \$16000
Ocho (8) langostinos grillados condimentados con salsa rosa y mousse de palta.
- 381 BURRATA PIOLA** (para 2 a 3 personas) \$21000
Tipo de queso italiano a base de mozzarella fior di latte sobre mix de verdes, tomate fresco, jamón crudo y vinagreta de limón.
- 356 ITALIA UNITA** (para 3 a 4 personas) \$25000
Jamón crudo, mortadella con pistacchos, queso brie, queso parmesano, berenjenas escabechadas, tomates confitados caseros y mozzarella fior di latte.



IL PESCE

- 657 FILETTI DI MERLUZZO** \$15000
Filet de merluza a la plancha con mix de verduras y hongos salteados en aceite de oliva.
- 570 RISO MISHIMA** \$16000
Wok de arroz con pollo, langostinos, verduras salteadas y sésamo.

Le insalate

- 401 VERDE**  \$6000
Variedad de lechugas, rúcula fresca, pepinos y apio.
- 402 VERDE & CO**  \$8000
Variedad de lechugas, rúcula, zanahoria, morrones asados, pepinos, tomate fresco y cebolla de verdeo.
- 406 CAPRESE**  \$14000
Mozzarella fior di latte, tomate fresco y albahaca.
- 424 CANALETTO** \$14000
Arroz, atún, aceitunas negras, huevo duro, tomate fresco, morrones y albahaca.
- 403 VITA SANA**  \$14000
Ensalada tibia de quinoa, tomates cherry, brócoli, champignones, zanahoria y aceite de oliva.
- 410 GARIBALDI** \$14000
Lechuga, tomate fresco, zanahoria, mozzarella fior di latte y pollo al horno especiado.
- 412 ROSSINI** \$14000
Lechuga, tomate fresco, croutons, pollo al horno especiado y queso parmesano.
- 415 D'ANNUNZIO**  \$15000
Lechuga, tomate fresco, granos de maíz, brotes de soja, palmitos, mozzarella fior di latte, palta y huevo duro.
- 436 TINTORETTO** \$16000
Lechuga, tomates secos, mozzarella fior di latte, aceitunas negras y jamón crudo.
- 432 RAFFAELLO** \$16000
Rúcula, queso brie, tomates secos, jamón crudo y croutons.
- 430 TOSCANINI** \$19000
Rúcula, salmón ahumado, kanikama, langostinos, queso brie, huevo duro y aceitunas negras.
- 445 CESARE** \$10000
Lechuga, croutons, queso parmesano y aderezo caesar.
- 446** Con pollo al horno especiado \$12000
- 447** Con langostinos grillados \$16000
- 448 CESARE DE MAR Y TIERRA** \$17500
Lechuga, croutons, queso parmesano, aderezo caesar, pollo al horno especiado y langostinos grillados.

PASTA FATA IN CASA

Pastas elaboradas artesanalmente en nuestra Cocina con recetas Piola®

- 504 SPAGHETTI SORRENTO**  \$12000
Salsa de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva.
- 507 SPAGHETTI DON GIOVANNI**  \$12500
Salsa de tomate y crema de leche.
- 579 SPAGHETTI AL PESTO**  \$12500
Pesto de almendras con albahaca fresca, ajo y aceite de oliva.
- 514 FETTUCCINE CASALE**  \$12500
Tomate fresco, verduras mixtas, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.
- 501 SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA**  \$14000
Tomate fresco, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.
- 503 SPAGHETTI ALLA CARBONARA** \$15000
Crema de leche, yema de huevo, panceta crocante y queso parmesano.
- 509 FETTUCCINE AL RAGÙ** \$15000
Salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.
- 519 CAVATELLI AMATRICIANA** \$17000
Cavetelli hechos a mano en salsa de tomate con pancetta y queso parmesano.
- 505 SPAGHETTI JESOLO** \$18000
Tomate fresco, langostinos, frutos de mar, ajo, aceite de oliva, perejil fresco y ají chili.



LE PASTE - pasta seca DE ITALIA

Las pastas salen aromatizadas, dependiendo la receta, con pimienta, ají chili, perejil fresco o albahaca fresca.

- 537 PENNETTE CIVIDALE** \$17000
Tomate fresco, jamón crudo en cubos, crema, romero fresco y escallas de queso parmesano.
- 531 PENNETTE ROSATE** \$18000
Salsa de tomate, crema, salmón ahumado desmenuzado y perejil fresco.

LOS PRECIOS DE LOS PLATOS INDICADOS CON  PUEDEN SERVIRSE EN MEDIAS PORCIONES O COMPARTIDOS.

La carne

- 653 **CICCIOLI** \$15000
Trozos de pollo con salsa al curry y arroz pilaf.
- 662 **TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE** \$15000
Tiras de pollo salteadas a las finas hierbas, con lechuga y papas salteadas.
- 651 **POLLO PIOLA** \$18000
Pechuga de pollo rellena con ricotta y espinaca, con salsa de crema y champignones y papas salteadas.
- 660 **BELLE MILANESINE** \$18000
Milanasas de ternera, green mix, tomates cherry y papas bastón.
- 664 **POLLO RUSTICO E PATATE DOLCI** \$20000
Pechuga de pollo apanada y rellena de mozzarella, provolone y jamón cocido, con crema de puerros, chips de batata y mezclum de verdes.
- 654 **TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE** \$20000
Tiras de lomo de ternera salteadas a las finas hierbas, con rúcula y papas salteadas.
- 602 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \$22000
Filetes finos de lomo de ternera con jamón crudo y salvia acompañado con milhojas de papa y salsa de puerros.

I carpacci

- 601 **AIDA** \$14000
Con rúcula y escallas de queso parmesano.
- 605 **TROVATORE** \$18000
Con rúcula, palta, alcaparras y escallas de queso parmesano.

carne ALLA BRACE

Cortes Premium de carne seleccionada cocidas en nuestra parrilla usando solamente brasas de quebracho.

- 650 **MOLLEJAS DE TERNERA FILETEADAS** \$18000
Mollejas fileteadas con rúcula al limón y salsa criolla.
- 672 **BIFE DE CHORIZO MADURADO - 500 Gramos** \$35000
Bife de chorizo madurado 30 días con papas fritas bastón, coles law y salsa criolla.
- 517 **LOMO PIOLA - PARA DOS PERSONAS** \$44000
Turnedós de lomo (4) con panceta, salsa crema de hongos, papas fritas bastón y ensalada caesar.

LAS MEDIAS PORCIONES TIENEN UN VALOR DE \$6000 MENOS A LOS PRECIOS DE LA CARTA.

Gnocchi e pasta RIPIENA

Pastas elaboradas artesanalmente en nuestra Cocina con recetas Piola®

- 562 **GNOCCHI LEGNANO** \$14000
Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa crema cuatro quesos.
- 563 **GNOCCHI AL RAGÙ** \$15000
Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.
- 553 **RAVIOLI MARANELLO** \$15000
Ravioles artesanales de calabaza y queso suave; en salsa de manteca, salvia y escallas de queso parmesano.
- 554 **RAVIOLI CORTINA** \$16000
Ravioles artesanales de ricotta; con salsa de crema y champignones.
- 555 **SORRENTINI CAPRI** \$18000
Sorrentinos artesanales de mozzarella, jamón cocido y provolone; en salsa crema de espinaca y salsa de tomate con mozzarella fior di latte.
- 565 **CAPPELLETTI DI CARNE** \$18000
Cappelletti hechos a mano. Rellenos de carne vacuna con salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca.



caffè

El café "Selection" de Segafredo Zanetti presenta notas dulces y un aroma intenso, con cuerpo completo, granos 100% arábica de alta calidad. Esta variedad mantiene fiel al sabor auténtico del "espresso italiano".

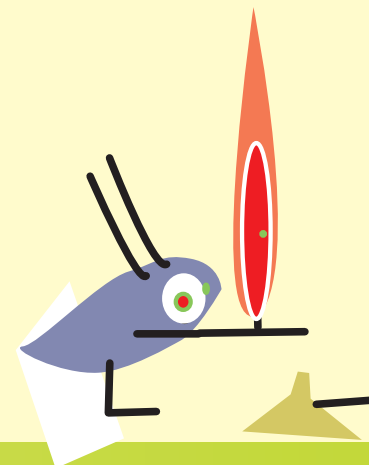
- 901 **CAFÉ ESPRESSO SELECT** \$3000
- 903 **CAFÉ CON CREMA SELECT** \$3500
- 902 **CAFÉ AMERICANO SELECT** \$3500
- 926 **CAFÉ CON LECHE SELECT** \$3500
- 927 **CAFÉ DESCAFEINADO SELECT** \$4000
- 904 **CAFÉ DOBLE SELECT** \$4500
- 905 **CAPPUCCINO A LA ITALIANA SELECT** \$5000
Café, leche, chocolate y crema.
- 906 **CAFEMBUCA SELECT** \$5000
Café y Sambuca.
- 911 **CAFÉ DOBLE CON CREMA SELECT** \$6000
- 900 **CAFÉ DOBLE DESCAFEINADO SELECT** \$6000
- 907 **CAFÉ CORRETTO CON GRAPPA SELECT** \$6000
- 908 **CAFÉ IRLANDÉS SELECT** \$6500
Café, whisky J&B, crema y granos de café.
- 909 **TÉ NACIONAL - VARIEDADES** \$2000

I DOLCI

Todos nuestros Postres son de elaboración casera y con recetas Piola®



- 711 **CREME CARAMEL** \$6000
Flan casero con dulce de leche y/o crema chantilly.
- 705 **FORMAGGIO E DOLCE** \$6000
Dulce de batata o membrillo y queso tybo.
- 715 **GELATO** \$6000
Dos sabores a elección: crema americana, chocolate, mousse de limón, dulce de leche, frutilla y vainilla; en una tulipa de galleta de manteca.
- 726 **PANNA COTTA** \$6000
Flan de crema italiano, con salsa de chocolate o jalea de frutos del bosque.
- 718 **AFFOGATO PIOLA** \$7000
Helado de vainilla, salsa de chocolate y café espresso Segafredo.
- 710 **CHURROS CASEROS** \$7000
Cuatro (4) churros caseros con ganache de chocolate.
- 712 **MOUSSE DI CIOCCOLATO** \$8000
Mousse de chocolate casero en una tulipa de galleta de manteca.
- 716 **TORTA NERA** \$8000
Torta suave de chocolate tibia con helado de vainilla.
- 725 **COPPA PIOLA** \$8000
Helado de crema americana, salsa de chocolate, copos de maíz y bizcocho dulce triturado; en una tulipa de galleta de manteca.
- 701 **TIRAMISÙ PIOLA** \$9000
Bizcocho, queso mascarpone, café espresso y cacao.
- 704 **PROFITEROLES** \$9000
Dos profiteroles rellenos de helado de vainilla cubiertos con salsa de chocolate.
- 717 **TORTA DI MELE** \$9000
Torta de manzana tibia con helado de crema americana.



• AGREGADOS, DEPENDIENDO EL INGREDIENTE, SE COBRARÁN DE \$3000 A \$7000



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

PIOLA BARRIO NORTE LIBERTAD 1078 - T 4812 0690 / 4815 4746 - BUENOSAIRES@PIOLA.COM.AR

INFORMACIÓN PARA FRANQUICIAS: SORSABURU@PIOLA.COM.AR

WWW.PIOLA.IT

 [PIOLABSAs](https://www.instagram.com/PIOLABSAs)