



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	\$18000	\$25000
	Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.		
02	MARINARA	\$15000	\$22000
	Salsa de tomate, aceite de oliva, ajo y albahaca fresca.		
08	ROSSA	\$22000	\$29000
	Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco y albahaca fresca.		
15	PISA	\$24000	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido.		
16	TRENTO	\$24000	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella y champignones.		
06	SICILIANA	\$24000	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras.		
49	TRIESTE	\$24000	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella y panceta ahumada.		
04	MODERNA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula y escallas de queso parmesano.		
09	DIAVOLA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y ají chili molido.		
19	QUATTRO FORMAGGI	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso provolone y queso roquefort.		
37	PADANA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, ajo, tomate fresco y perejil.		
14	PAVIA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champignones.		
25	VEGETALE	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones naturales, zucchini y champignones asados.		
36	GIOCONDA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, tomate fresco y rúcula.		
52	CATANIA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y morrones naturales asados.		
39	ENNA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y palmitos.		
42	BELLUNO	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y tomates secos.		

83	PARMA	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella y berenjenas a la parmesana.		
132	HONOLULU	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y ananá.		
54	VENEZIA	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, cebolla y huevo duro rallado.		
84	MILANO	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, queso roquefort y tomate fresco.		
93	GRENOBLE	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie y tomate fresco.		
97	RAGUSA	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, rollos de panceta y queso roquefort.		
76	CARBONARA	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella, huevo al horno, panceta y queso parmesano.		
43	MODENA	\$26000	\$33000
	Salsa de tomate, mozzarella y jamón crudo.		
13	CAPRICCIOSA	\$28000	\$35000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champignones y corazones de alcauciles.		
68	MARINA	\$28000	\$35000
	Salsa de tomate, mozzarella, langostinos y perejil.		
92	CALABRIA	\$28000	\$35000
	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, cebolla caramelizada y rúcula.		
87	AREZZO	\$28000	\$35000
	Salsa de tomate, mozzarella, tomates secos, corazones de alcauciles, champignones, aceitunas negras y albahaca fresca.		
85	MANTOVA	\$30000	\$37000
	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, tomate fresco, rúcula y carpaccio de ternera.		
130	AVANDARO	\$30000	\$37000
	Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, rúcula y jamón crudo.		

Farinata

241	FAINÁ PIOLA	\$10000
	Nuestra versión de un clásico. Cuatro porciones cortadas de manera muy especial.	

Le PIZZE FIOR DI LATTE

114	PESCARA	\$24000	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella fior di late y albahaca fresca.		
118	PIOLA	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella fior di late, tomates secos y albahaca fresca.		
126	MIAMI BEACH	\$25000	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella fior di late, rúcula y tomates cherry.		
116	NAPOLI	\$26000	\$33000
	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		\$15000
	Con aceite de oliva y romero.		
232	PONCETTA PIOLA		\$17000
	Queso parmesano, albahaca, ajo, orégano, aceite picante y sal gruesa.		
200	PAN DE PIZZA CON PROVOLONE		\$21000
	Puro queso provolone gratinado a leña.		
246	BUENOS AIRES	\$18000	\$25000
	Mozzarella, cebolla y orégano.		
252	CALAIS	\$30000	\$37000
	Mozzarella, queso brie, rúcula y mortadella con pistachos.		
223	SOPHIA	\$30000	\$37000
	Mozzarella, queso brie, tomate fresco, jamón crudo y albahaca fresca.		
220	STOCCOLMA	\$32000	\$39000
	Mozzarella, queso brie, salmón ahumado y rúcula.		

I CALZONI

183	CALZONE PIOLA	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones asados y huevo duro.	
180	CALZONE VEGETALE	\$31000
	Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones, zucchini, champignones y aceitunas negras.	
153	CALZONE NAPOLETANO	\$32000
	Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y huevo duro.	
150	CALZONE CAPRICCIOSO	\$35000
	Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, corazones de alcauciles y champignones.	



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)
Cuatro tostadas de pan casero con tomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva.

VEGETARIANO

\$9000
- 355

BUÑUELOS DE ACELGA
Tres buñuelos de acelga con salsa de tomate tibia.

VEGETARIANO

\$10000
- 353

VALGARDENA (para 2 a 4 personas)
Cuatro tostadas de pan casero. Dos con queso roquefort y mortadella con pistachos, y dos con queso brie y jamón crudo.

\$15000
- 357

RABAS A LA ROMANA (para 2 personas)
Aros de calamar rebozados, fritos y con perejil fresco.

\$16000
- 360

PROVOLETA PIOLA (para 2 personas)
Provoleta de 250 gramos a las brasas, rúcula especialmente condimentada y tomates confitados caseros.

VEGETARIANO

\$16000
- 383

LINOSA (para 2 personas)
Ocho (8) langostinos grillados condimentados con salsa rosa y mousse de palta.

\$20000
- 380

ANTIPASTO VENETO (para 2 personas)
Mix de verdes en juliana, provola ahumada, mortadella con pistacchios y aceitunas masceradas.

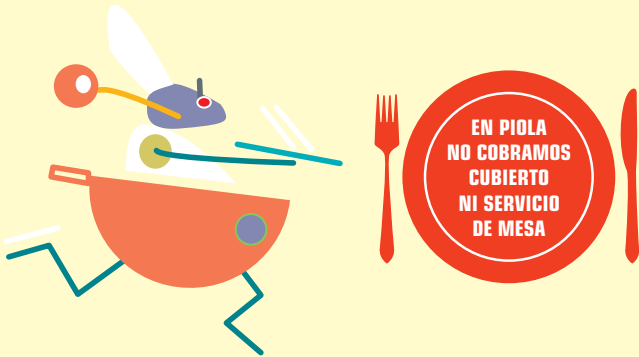
\$22000
- 381

BURRATA PIOLA (para 2 a 3 personas)
Tipo de queso italiano a base de mozzarella fior di latte sobre mix de verdes, tomate fresco, jamón crudo y vinagreta de limón.

\$26000
- 356

ANTIPASTO MEDITERRÁNEO (para 4 personas)
Jamón crudo, mortadella con pistacchios, queso brie, stracciatella, berenjenas en escabeche, morrones asados, aceitunas masceradas y focaccia.

\$55000



IL PESCE

- 657

FILETTI DI MERLUZZO
Filet de merluza a la plancha con mix de verduras y hongos salteados en aceite de oliva.

\$24000
- 570

RISO MISHIMA
Wok de arroz con pollo, langostinos, verduras salteadas y sésamo.

\$26000

Le insalate

- 401

VERDE
Variedad de lechugas, rúcula fresca, pepinos y apio.

GLUTEN FREE

\$9000
- 402

VERDE & CO
Variedad de lechugas, rúcula, zanahoria, morrones asados, pepinos, tomate fresco y cebolla de verdeo.

GLUTEN FREE

\$11000
- 406

CAPRESE
Mozzarella fior di latte, tomate fresco y albahaca.

VEGETARIANO

\$19000
- 424

CANALETTO
Arroz, atún, aceitunas negras, huevo duro, tomate fresco, morrones y albahaca.

\$19000
- 403

VITA SANA
Ensalada tibia de quinoa, tomates cherry, brócoli, champignones, zanahoria y aceite de oliva.

GLUTEN FREE

\$19000
- 410

GARIBALDI
Lechuga, tomate fresco, zanahoria, mozzarella fior di latte y pollo al horno especiado.

\$19000
- 412

ROSSINI
Lechuga, tomate fresco, croutons, pollo al horno especiado y queso parmesano.

\$19000
- 415

D'ANNUNZIO
Lechuga, tomate fresco, granos de maíz, brotes de soja, palmitos, mozzarella fior di latte, palta y huevo duro.

VEGETARIANO

\$19000
- 436

TINTORETTO
Lechuga, tomates secos, mozzarella fior di latte, aceitunas negras y jamón crudo.

\$24000
- 432

RAFFAELLO
Rúcula, queso brie, tomates secos, jamón crudo y croutons.

\$24000
- 434

FERRARI
Mix de verdes en juliana, bresaola, stracciatella, pera, cebolla de verdeo y emulsión de aceite de oliva y limón.

\$24000
- 430

TOSCANINI
Rúcula, salmón ahumado, kanikama, langostinos, queso brie, huevo duro y aceitunas negras.

\$26000
- 445

CESARE
Lechuga, croutons, queso parmesano y aderezo caesar.

\$12000
- 446

Con pollo al horno especiado

\$18000
- 447

Con langostinos grillados

\$22000
- 448

CESARE DE MAR Y TIERRA
Lechuga, croutons, queso parmesano, aderezo caesar, pollo al horno especiado y langostinos grillados.

\$24000

Pasta Fata in casa

Pastas elaboradas artesanalmente en nuestra Cocina con recetas Piola®

- 514

FETTUCCINE CASALE
Tomate fresco, verduras mixtas, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.

VEGETARIANO

\$20000
- 509

FETTUCCINE AL RAGÙ
Salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.

\$20000
- 519

CAVATELLI AMATRICIANA
Cavetelli hechos a mano en salsa de tomate con pancetta y queso parmesano.

\$22000
- 520

BUCATINI CALABRESE
Salsa de tomate con reducción de vermouth rosso italiano, nduja y polpettine de carne.

\$22000



RUMMO
MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

Le PASTE - pasta seca italiana

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

- 504

SPAGHETTI SORRENTO
Salsa de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva.

VEGETARIANO

\$20000
- 507

SPAGHETTI DON GIOVANNI
Salsa de tomate y crema de leche.

VEGETARIANO

\$20000
- 579

SPAGHETTI AL PESTO
Pesto de almendras con albahaca fresca, ajo y aceite de oliva.

VEGETARIANO

\$20000
- 501

SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA
Tomate fresco, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.

VEGETARIANO

\$20000
- 503

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Yema de huevo, guanciale y queso parmesano.

\$22000
- 505

SPAGHETTI JESOLO
Tomate fresco, langostinos, frutos de mar, ajo, aceite de oliva, perejil fresco y ají chili.

\$24000
- 537

PENNETTE CIVIDALE
Tomate fresco, jamón crudo en cubos, crema, romero fresco y escallas de queso parmesano.

\$22000
- 531

PENNETTE ROSATE
Salsa de tomate, crema, salmón ahumado desmenuzado y perejil fresco.

\$24000

La carne

- 653

CICCIOLI

Trozos de pollo con salsa al curry y arroz pilaf.

\$22000
- 662

TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE

Tiras de pollo salteadas a las finas hierbas, con lechuga y papas salteadas.

\$22000
- 651

POLLO PIOLA

Pechuga de pollo rellena con ricotta y espinaca, con salsa de crema y champignones y papas salteadas.

\$26000
- 660

BELLE MILANESINE

Milanesas de ternera, green mix, tomates cherry y papas bastón.

\$26000
- 664

POLLO RUSTICO E PATATE DOLCI

Pechuga de pollo apanada y rellena de mozzarella, provolone y jamón cocido, con crema de puerros, chips de batata y mezclum de verdes.

\$28000
- 654

TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE

Tiras de lomo de ternera salteadas a las finas hierbas, con rúcula y papas salteadas.

\$30000
- 602

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Filetes finos de lomo de ternera con jamón crudo y salvia acompañado con milhojas de papa y salsa de puerros.

\$32000

I carpacci

- 601

AIDA

Con rúcula y escallas de queso parmesano.

\$22000
- 605

TROVATORE

Con rúcula, palta, alcaparras y escallas de queso parmesano.

\$25000

carne alla Brace

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

- 650

MOLLEJAS DE TERNERA FILETEADAS

Mollejas fileteadas con rúcula al limón y salsa criolla.

\$28000
- 672

T-BONE STEACK - 500 Gramos

Bife de costilla completo. Acompañado con milhojas de papa y salsa criolla.

\$45000
- 517

LOMO PIOLA - PARA DOS PERSONAS

Turnedós de lomo (4) con panceta, salsa crema de hongos, papas fritas bastón y ensalada caesar.

\$58000

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

GNOCCHI e Pasta RIPIena

Pastas elaboradas artesanalmente en nuestra Cocina con recetas Piola®

- 562

GNOCCHI LEGNANO

Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa crema cuatro quesos.



\$20000
- 563

GNOCCHI AL RAGÙ

Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.

\$20000
- 553

RAVIOLI MARANELLO

Ravioles artesanales de calabaza y queso suave; en salsa de manteca, salvia y escallas de queso parmesano.



\$22000
- 554

RAVIOLI CORTINA

Ravioles artesanales de ricotta; con salsa de crema y champignones.



\$22000
- 555

SORRENTINI CAPRI

Sorrentinos artesanales de mozzarella, jamón cocido y provolone; en salsa crema de espinaca y salsa de tomate con mozzarella fior di latte.

\$24000
- 565

CAPPELLETTI DI CARNE

Cappelletti artesanales. Rellenos de carne vacuna con salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca.

\$26000

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

\$4000
- 903

CAFÉ CON CREMA SELECT

\$5000
- 902

CAFÉ AMERICANO SELECT

\$5000
- 926

CAFÉ CON LECHE SELECT

\$5000
- 927

CAFÉ DESCAFEINADO SELECT

\$5000
- 904

CAFÉ DOBLE SELECT

\$6000
- 905

CAPPUCCINO A LA ITALIANA SELECT

Café, leche, chocolate y crema.

\$6000
- 906

CAFEMBUCA SELECT

Café y Sambuca.

\$6000
- 911

CAFÉ DOBLE CON CREMA SELECT

\$7000
- 900

CAFÉ DOBLE DESCAFEINADO SELECT

\$7000
- 907

CAFÉ CORRETTO CON GRAPPA SELECT

\$7000
- 908

CAFÉ IRLANDÉS SELECT

Café, whisky J&B, crema y granos de café.

\$8000
- 909

TÉ NACIONAL - VARIEDADES

\$3000

I DOLCI

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

- 711

CREME CARAMEL

Flan casero con dulce de leche y/o crema chantilly.



\$8000
- 705

FORMAGGIO E DOLCE

Dulce de batata o membrillo y queso tybo.

\$8000
- 726

PANNA COTTA

Flan de crema italiano, con salsa de chocolate o jalea de frutos del bosque.



\$8000
- 710

CHURROS CASEROS

Cuatro (4) churros caseros con ganache de chcoloate.

\$9000
- 715

GELATO

Dos sabores a elección: crema americana, chocolate, mousse de limón, dulce de leche, frutilla y vainilla; en una tulipa de galleta de manteca.

\$9000
- 718

AFFOGATO PIOLA

Helado de vainilla, salsa de chocolate y café espresso Segafredo.

\$11000
- 712

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Mousse de chocolate casero en una tulipa de galleta de manteca.

\$11000
- 716

TORTA NERA

Torta suave de chocolate tibia con helado de vainilla.

\$11000
- 725

COPPA PIOLA

Helado de crema americana, salsa de chocolate, copos de maíz y bizcocho dulce triturado; en una tulipa de galleta de manteca.

\$11000
- 701

TIRAMISÙ PIOLA

Bizcocho, queso mascarpone, café espresso y cacao.

\$12000
- 704

PROFITEROLES

Dos profiteroles rellenos de helado de vainilla cubiertos con salsa de chocolate.

\$12000
- 717

TORTA DI MELE

Torta de manzana tibia con helado de crema americana.

\$12000

LOS POSTRES INDICADOS CON  PUEDEN SERVIRSE EN MEDIAS PORCIONES. LOS PRECIOS DE ESTAS MEDIAS PORCIONES SON DE \$3000 MENOS QUE LA PORCIÓN.



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