

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 | \$17000 | \$24000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca. | | |
| 02 | MARINARA | \$14000 | \$21000 |
| | Salsa de tomate, aceite de oliva, ajo y albahaca fresca. | | |
| 08 | ROSSA | \$21000 | \$28000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco y albahaca fresca. | | |
| 15 | PISA | \$23000 | \$30000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido. | | |
| 16 | TRENTO | \$23000 | \$30000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella y champignones. | | |
| 06 | SICILIANA | \$23000 | \$30000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras. | | |
| 49 | TRIESTE | \$23000 | \$30000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella y panceta ahumada. | | |
| 04 | MODERNA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula y escallas de queso parmesano. | | |
| 09 | DIAVOLA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y ají chili molido. | | |
| 19 | QUATTRO FORMAGGI | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso provolone y queso roquefort. | | |
| 37 | PADANA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, ajo, tomate fresco y perejil. | | |
| 14 | PAVIA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champignones. | | |
| 25 | VEGETALE | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones naturales, zucchini y champignones asados. | | |
| 36 | GIOCONDA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, tomate fresco y rúcula. | | |
| 52 | CATANIA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y morrones naturales asados. | | |
| 39 | ENNA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y palmitos. | | |
| 42 | BELLUNO | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y tomates secos. | | |

- | | | | |
|-----|--|---------|---------|
| 83 | PARMA | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella y berenjenas a la parmesana. | | |
| 132 | HONOLULU | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y ananá. | | |
| 54 | VENEZIA | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, cebolla y huevo duro rallado. | | |
| 84 | MILANO | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, queso roquefort y tomate fresco. | | |
| 93 | GRENOBLE | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, queso brie y tomate fresco. | | |
| 97 | RAGUSA | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, rollos de panceta y queso roquefort. | | |
| 76 | CARBONARA | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, huevo al horno, panceta y queso parmesano. | | |
| 43 | MODENA | \$25000 | \$32000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella y jamón crudo. | | |
| 13 | CAPRICCIOSA | \$27000 | \$34000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champignones y corazones de alcauciles. | | |
| 68 | MARINA | \$27000 | \$34000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, langostinos y perejil. | | |
| 92 | CALABRIA | \$27000 | \$34000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, cebolla caramelizada y rúcula. | | |
| 87 | AREZZO | \$27000 | \$34000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, tomates secos, corazones de alcauciles, champignones, aceitunas negras y albahaca fresca. | | |
| 85 | MANTOVA | \$29000 | \$36000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, tomate fresco, rúcula y carpaccio de ternera. | | |
| 130 | AVANDARO | \$29000 | \$36000 |
| | 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 | \$23000 | \$30000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella fior di late y albahaca fresca. | | |
| 118 | PIOLA | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella fior di late, tomates secos y albahaca fresca. | | |
| 126 | MIAMI BEACH | \$24000 | \$31000 |
| | Salsa de tomate, mozzarella fior di late, rúcula y tomates cherry. | | |
| 116 | NAPOLI | \$25000 | \$32000 |
| | 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 | \$14000 | |
| | Con aceite de oliva y romero. | | |
| 232 | PONCETTA PIOLA | \$16000 | |
| | Queso parmesano, albahaca, ajo, orégano, aceite picante y sal gruesa. | | |
| 200 | PAN DE PIZZA CON PROVOLONE | \$20000 | |
| | Puro queso provolone gratinado a leña. | | |
| 246 | BUENOS AIRES | \$17000 | \$24000 |
| | Mozzarella, cebolla y orégano. | | |
| 252 | CALAIS | \$29000 | \$36000 |
| | Mozzarella, queso brie, rúcula y mortadella con pistachos. | | |
| 223 | SOPHIA | \$29000 | \$36000 |
| | Mozzarella, queso brie, tomate fresco, jamón crudo y albahaca fresca. | | |
| 220 | STOCCOLMA | \$31000 | \$38000 |
| | Mozzarella, queso brie, salmón ahumado y rúcula. | | |


I CALZONI

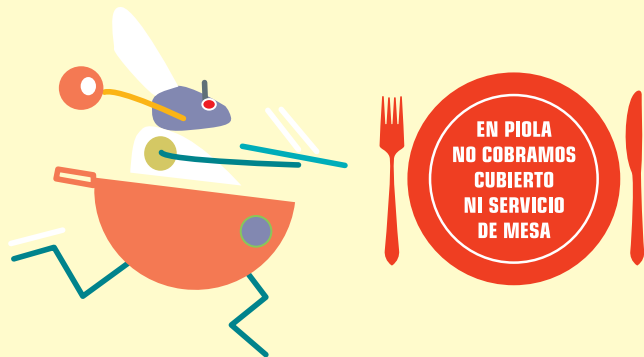
- | | | | |
|-----|--|---------|--|
| 183 | CALZONE PIOLA | \$30000 | |
| | Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones asados y huevo duro. | | |
| 180 | CALZONE VEGETALE | \$30000 | |
| | Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones, zucchini, champignones y aceitunas negras. | | |
| 153 | CALZONE NAPOLETANO | \$31000 | |
| | Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y huevo duro. | | |
| 150 | CALZONE CAPRICCIOSO | \$34000 | |
| | 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)  \$9000
Cuatro tostadas de pan casero con tomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva.
- 355 BUÑUELOS DE ACELGA**  \$10000
Tres buñuelos de acelga con salsa de tomate tibia.
- 353 VALGARDENA** (para 2 a 4 personas) \$14000
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) \$16000
Aros de calamar rebozados, fritos y con perejil fresco.
- 360 PROVOLETA PIOLA** (para 2 personas)  \$16000
Provoleta de 250 gramos a las brasas, rúcula especialmente condimentada y tomates confitados caseros.
- 383 LINOSA** (para 2 personas) \$18000
Ocho (8) langostinos grillados condimentados con salsa rosa y mousse de palta.
- 380 ANTIPASTO VENETO** (para 2 personas) \$20000
Mix de verdes en juliana, provola ahumada, mortadella con pistacchios y aceitunas masceradas.
- 381 BURRATA PIOLA** (para 2 a 3 personas) \$26000
Tipo de queso italiano a base de mozzarella fior di latte sobre mix de verdes, tomate fresco, jamón crudo y vinagreta de limón.
- 356 ANTIPASTO MEDITERRÁNEO** (para 4 personas) \$55000
Jamón crudo, mortadella con pistacchios, queso brie, stracciatella, berenjenas en escabeche, morrones asados, aceitunas masceradas y focaccia.



IL PESCE


- 657 FILETTI DI MERLUZZO** \$22000
Filet de merluza a la plancha con mix de verduras y hongos salteados en aceite de oliva.
- 570 RISO MISHIMA** \$25000
Wok de arroz con pollo, langostinos, verduras salteadas y sésamo.

Le insalate

- 401 VERDE**  \$9000
Variedad de lechugas, rúcula fresca, pepinos y apio.
- 402 VERDE & CO**  \$11000
Variedad de lechugas, rúcula, zanahoria, morrones asados, pepinos, tomate fresco y cebolla de verdeo.
- 406 CAPRESE**  \$19000
Mozzarella fior di latte, tomate fresco y albahaca.
- 424 CANALETTO** \$19000
Arroz, atún, aceitunas negras, huevo duro, tomate fresco, morrones y albahaca.
- 403 VITA SANA**  \$19000
Ensalada tibia de quinoa, tomates cherry, brócoli, champignones, zanahoria y aceite de oliva.
- 410 GARIBALDI** \$19000
Lechuga, tomate fresco, zanahoria, mozzarella fior di latte y pollo al horno especiado.
- 412 ROSSINI** \$19000
Lechuga, tomate fresco, croutons, pollo al horno especiado y queso parmesano.
- 415 D'ANNUNZIO**  \$19000
Lechuga, tomate fresco, granos de maíz, brotes de soja, palmitos, mozzarella fior di latte, palta y huevo duro.
- 436 TINTORETTO** \$24000
Lechuga, tomates secos, mozzarella fior di latte, aceitunas negras y jamón crudo.
- 432 RAFFAELLO** \$24000
Rúcula, queso brie, tomates secos, jamón crudo y croutons.
- 434 FERRARI** \$24000
Mix de verdes en juliana, bresaola, stracciatella, pera, cebolla de verdeo y emulsión de aceite de oliva y limón.
- 430 TOSCANINI** \$26000
Rúcula, salmón ahumado, kanikama, langostinos, queso brie, huevo duro y aceitunas negras.
- 445 CESARE** \$12000
Lechuga, croutons, queso parmesano y aderezo caesar.
- 446** Con pollo al horno especiado \$18000
- 447** Con langostinos grillados \$22000
- 448 CESARE DE MAR Y TIERRA** \$24000
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®

- 514 FETTUCCINE CASALE**  \$18000
Tomate fresco, verduras mixtas, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.
- 509 FETTUCCINE AL RAGÙ** \$18000
Salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.
- 519 CAVATELLI AMATRICIANA** \$20000
Cavetelli hechos a mano en salsa de tomate con pancetta y queso parmesano.
- 520 BUCATINI CALABRESE** \$20000
Salsa de tomate con reducción de vermouth rosso italiano, nduja y polpettine de carne.



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**  \$19000
Salsa de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva.
- 507 SPAGHETTI DON GIOVANNI**  \$19000
Salsa de tomate y crema de leche.
- 579 SPAGHETTI AL PESTO**  \$19000
Pesto de almendras con albahaca fresca, ajo y aceite de oliva.
- 501 SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLO**  \$19000
Tomate fresco, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.
- 503 SPAGHETTI ALLA CARBONARA** \$22000
Yema de huevo, guanciale y queso parmesano.
- 505 SPAGHETTI JESOLO** \$24000
Tomate fresco, langostinos, frutos de mar, ajo, aceite de oliva, perejil fresco y ají chili.
- 537 PENNETTE CIVIDALE** \$22000
Tomate fresco, jamón crudo en cubos, crema, romero fresco y escallas de queso parmesano.
- 531 PENNETTE ROSATE** \$24000
Salsa de tomate, crema, salmón ahumado desmenuzado y perejil fresco.

La carne

- **653 CICCIOILI** \$22000
Trozos de pollo con salsa al curry y arroz pilaf.
- **662 TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE** \$22000
Tiras de pollo salteadas a las finas hierbas, con lechuga y papas salteadas.
- **651 POLLO PIOLA** \$25000
Pechuga de pollo rellena con ricotta y espinaca, con salsa de crema y champignones y papas salteadas.
- **660 BELLE MILANESINE** \$25000
Milanesas de ternera, green mix, tomates cherry y papas bastón.
- **664 POLLO RUSTICO E PATATE DOLCI** \$28000
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** \$30000
Tiras de lomo de ternera salteadas a las finas hierbas, con rúcula y papas salteadas.
- 602 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \$32000
Filetes finos de lomo de ternera con jamón crudo y salvia acompañado con milhojas de papa y salsa de puerros.

I carpacci

- **601 AIDA** \$20000
Con rúcula y escallas de queso parmesano.
- **605 TROVATORE** \$24000
Con rúcula, palta, alcaparras y escallas de queso parmesano.

carne alla brace

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

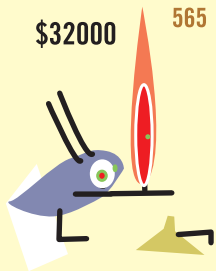
- 650 MOLLEJAS DE TERNERA FILETEADAS** \$28000
Mollejas fileteadas con rúcula al limón y salsa criolla.
- 672 T-BONE STEACK - 500 Gramos** \$45000
Bife de costilla completo. Acompañado con milhojas de papa y salsa criolla.
- 517 LOMO PIOLA - PARA DOS PERSONAS** \$58000
Turnedós de lomo (4) con panceta, salsa crema de hongos, papas fritas bastón y ensalada caesar.

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** \$18000 
Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa crema cuatro quesos.
- **563 GNOCCHI AL RAGÙ** \$18000 
Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.
- **553 RAVIOLI MARANELLO** \$20000 
Ravioles artesanales de calabaza y queso suave; en salsa de manteca, salvia y escallas de queso parmesano.
- **554 RAVIOLI CORTINA** \$20000 
Ravioles artesanales de ricotta; con salsa de crema y champignones.
- **555 SORRENTINI CAPRI** \$22000
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** \$24000
Cappelletti artesanales. 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** \$3500
- 903 CAFÉ CON CREMA SELECT** \$4000
- 902 CAFÉ AMERICANO SELECT** \$4000
- 926 CAFÉ CON LECHE SELECT** \$4000
- 927 CAFÉ DESCAFEINADO SELECT** \$4500
- 904 CAFÉ DOBLE SELECT** \$5000
- 905 CAPPUCCINO A LA ITALIANA SELECT** \$5500
Café, leche, chocolate y crema.
- 906 CAFEMBUCA SELECT** \$5500
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** \$2500

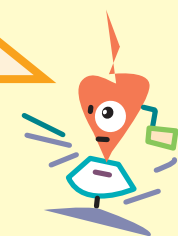
I DOLCI

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

- 711 CREME CARAMEL** \$7000 
Flan casero con dulce de leche y/o crema chantilly.
- ♥ **705 FORMAGGIO E DOLCE** \$7000
Dulce de batata o membrillo y queso tybo.
- 726 PANNA COTTA** \$7000 
Flan de crema italiano, con salsa de chocolate o jalea de frutos del bosque.
- 710 CHURROS CASEROS** \$8000
Cuatro (4) churros caseros con ganache de chocolate.
- 715 GELATO** \$9000
Dos sabores a elección: crema americana, chocolate, mousse de limón, dulce de leche, frutilla y vainilla; en una tulipa de galleta de manteca.
- 718 AFFOGATO PIOLA** \$10000
Helado de vainilla, salsa de chocolate y café espresso Segafredo.
- 712 MOUSSE DI CIOCCOLATO** \$10000
Mousse de chocolate casero en una tulipa de galleta de manteca.
- ♥ **716 TORTA NERA** \$10000
Torta suave de chocolate tibia con helado de vainilla.
- 725 COPPA PIOLA** \$10000
Helado de crema americana, salsa de chocolate, copos de maíz y bizcocho dulce triturado; en una tulipa de galleta de manteca.
- ♥ **701 TIRAMISÙ PIOLA** \$11000
Bizcocho, queso mascarpone, café espresso y cacao.
- 704 PROFITEROLES** \$12000
Dos profiteroles rellenos de helado de vainilla cubiertos con salsa de chocolate.
- ♥ **717 TORTA DI MELE** \$12000
Torta de manzana tibia con helado de crema americana.



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](https://www.instagram.com/PIOLaBSas)