

FAMOSI PER LA PIZZA

PARA COMPARTIR



Tartar de salmón \$12.800

Salmón, cebolla morada, palta, alcaparras, jugo de limón y aceite de oliva

Carpaccio de filete \$12.800

Láminas de filete, aliño de mostaza Dijon y limón, queso parmesano, alcaparras y rúcula

Calzone \$10.900

Seis mini calzones, champiñón queso, camarón queso, 4 quesos, napolitana

Ostiones a la Parmesana \$12.500

Ocho ostiones gratinados con crema y queso parmesano

Camarones al pil-pil \$11.800

Camarones condimentados con ají cacho de cabra, ajo en láminas, vino blanco y perejil

Burrata \$10.900

Burrata fresca con tomate cherry salteado

Bruschetta de tomate \$9.900

Tomate, pesto, queso parmesano y albahaca sobre tostada

Tabla Piola \$13.900

Prosciutto, burrata fresca y grisines de la casa

Tabla Salumi \$23.900

Chorizo sarta, salame milano, prosciutto, aceitunas negras, corazones de alcachofas, queso roquefort, queso mozzarella, almendras tostadas y grisinis

Tabla Mozzarella Verdi \$16.900

Burrata, prosciutto, rúcula, aceitunas negras, tomates cherry y tostadas de pan casero

Usamos ingredientes
de auténtico sabor
italiano

PIOLA
FAMOSI PER LA PIZZA

Pregunte por el menú del día:

Plato de fondo

(pasta o pizza)

Vino, cerveza o jugo

Postre y café.

PIZZAS

Bienvenuti a casa

Il Boss \$13.200

Salsa pomodoro, mozzarella, carne molida con cebolla salteada en aceite de oliva y merquén, lomo liso en tiras y chorizo sarta picante

Trufa y hongos \$13.200

Salsa blanca, mozzarella, callampas, champiñón Paris, aceite de trufa

Margarita \$9.900

Salsa pomodoro, mozzarella y albahaca

Fugazza \$9.900

Mozarella, salsa blanca, cebolla pluma y pesto

Pepperoni \$10.900

Salsa pomodoro, mozzarella y pepperoni

Quattro formaggi \$10.900

Queso parmesano, mozzarella, brie y roquefort

Pisa \$10.300

Salsa pomodoro, mozzarella y jamón

Arezzo \$12.900

Salsa pomodoro, mozzarella, alcachofas, tomates secos y albahaca

Popolo \$13.200

Salsa pomodoro, mozzarella, salsa tomate, carne mechada y laminas de palta

Mare e monti \$11.900

Salsa pomodoro, mozzarella, camarones y callampas

Modena verdi \$11.900

Salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, rúcula, aceite de albahaca

Bergamo \$8.400

Salsa blanca, mozzarella, pollo en trozos y barbecue

Capricciosa \$11.900

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones y fondos de alcachofas

Greca \$10.900

Salsa pomodoro, mozzarella, jamón cocido y aceitunas negras

Los Andes \$12.900

Mozarella, lomo liso en tiras, tomates cherry mezclados con porotos verdes en aceite de oliva, albahaca y ají verde

Marina \$11.900

Salsa pomodoro, mozzarella, camarones, perejil y aceite de ajo

Milano \$10.500

Salsa pomodoro, mozzarella y salame milano

Santiago \$11.900

Salsa pomodoro, mozzarella, carne molida con cebolla salteada en aceite de oliva y merquén, choclo y orégano

La donna \$10.900

Salsa pomodoro, mozzarella, pollo en trozos, tomates cherry, cebollín y aceite de ajo

Ragusa \$10.900

Salsa pomodoro, mozzarella, queso roquefort y tocino

Honolulu \$10.900

Salsa pomodoro, Jamón cocido y piñas en trozos

Mexico \$10.900

Salsa pomodoro, chorizo sarta, cebolla caramelizada



CARNES Y PESCADOS

PIOLA

○ **Fettuccine di carne brasata** \$13.900

Carne cocinada a baja cocción durante 8 horas y salsa reducida de su propia cocción con fettuccine y queso parmesano.

Filete

Con ensalada, lechuga hidropónica, rúcula, palta, aceitunas negras y queso parmesano. \$13.000

Con gnocchi quattro formaggi. \$13.900

○ **Salmón de exportación**

Con ensalada, lechuga hidropónica, rúcula, palta, aceitunas negras y queso parmesano. \$13.000

Con gnocchi quattro formaggi. \$13.900

ENSALADAS



Prosciutto & carciofi

Mix verde, rúcula, prosciutto, tomates, alcachofa, aceitunas negras y mozzarella. \$10.900

César pollo

Pechuga de pollo, lechuga hidropónica, queso parmesano, crutones y aliño cesar hecho en la casa. \$10.900

Cesar camarón

Camarones, lechuga hidropónica, queso parmesano, crutones y aliño cesar hecho en la casa. \$11.900

D'Annunzio

Mozarella, huevo duro, palmito, choclo, tomate cherry y lechuga hidropónica. \$10.900

Verde

Mix de lechugas hidropónicas, rúcula, palta, aceitunas negras y escamas de parmesano. \$7.900

ARROCES Y PASTAS



Risotto de mariscos \$15.900

Cocinado con fondo de mariscos, queso parmesano y camarones

Risotto de setas trufadas \$13.900

Cocinado con fondo de callampas, acompañado de champiñón paris, shitake y callampas con aceite de trufa

Spaghetti carbonara \$11.900

Guanciale, emulsión de yema de huevo y pecorino romano

Spaghetti a la boloñesa \$10.900

Salsa de tomate italiana, carne molida, albahaca, aceite de oliva y ajo

Spaghetti quattro formaggi \$10.900

Salsa de queso brie, parmesano, mozzarella y roquefort

Spaghetti jesolo \$13.400

Salteado de tomate cherry salteado, camarones, calamares, chorito, ostión en su concha y perejil

Spaghetti amatriciana \$11.900

Salsa pomodoro y guanciale

Spaghetti di pollo alla cacciatora \$12.200

Salsa Sorrento, albahaca y mozzarella, acompañado de filetes de pollo macerado a la plancha

Spaghetti alla lombetto \$13.900

Salsa de demiglace de carne, vino tinto y crema de leche con champiñones salteados y tiras de lomo liso

Fettuccine al pesto \$9.900

Pesto de albahaca, almendra, ajo y aceite de oliva

Fettuccine al ragú \$10.900

Salsa de tomate italiana con trozos de carne y aceite de oliva

Fettuccine Alfredo \$9.900

Jamón cocido, queso partisano y salsa bechamel

Fettuccine Genova \$10.900

Trozos de pollo y champiñón con un toque de pimienta y salsa bechamel

Lasaña boloñesa \$12.900

Con salsa boloñesa, bechamel

Lasaña espinaca champiñones \$11.900

Con salsa bechamel

Lasaña mariscos \$14.000

Camarón, pulpo, calamar, choritos, vino blanco, perejil con salsa bechamel

Lasaña de pollo Piola \$13.900

Con champiñón, espinacas con salsa bechamel

Ravioli sorrento \$11.900

Relleno de carne brasatta, salsa pomodoro, albahaca fresca y queso parmesano

Ravioli cortina y trufa \$12.900

Relleno de ricotta, junto con salsa bechamel, callampas y trufas

Sorrentini capri \$11.900

Con mozzarella y jamón, salsa bechamel con espinacas y tomate cherry

Ravioli di granchio \$13.900

Raviolis negros rellenos con centolla magallánica y ricota, en una emulsión de mantequilla, vino blanco, perejil fresco y un toque cítrico.

Gnocchi pomodoro \$10.100

Salsa pomodoro, albahaca fresca y parmesano

Gnocchi al ragú \$10.100

Con trozos de carne y aceite de oliva

Gnocchi al pesto \$10.100

Con salsa pesto

Gnocchi quattro formaggi \$11.900

Con salsa cuatro quesos; brie, mozzarella, parmesano y roquefort

Gnocchi y burrata \$13.200

Salsa pomodoro, burrata fresca y aceite de albahaca

POSTRES



Tiramisú

Espolvoreado con cacao

\$5.200

Crema Caramel

Flan casero

\$4.300

Pannacotta

Flan de crema italiana con salsa de frutos rojos o maracuyá

\$4.300

Cheesecake

Tarta de queso con salsa de frutos rojos o maracuyá

\$4.900

Gelato

Pregunte por el sabor de temporada

\$4.300

Pizza Nutella

Una deliciosa masa rellena de cremosa Nutella, cubierta con frescas frutillas y rodajas de plátano

\$9.900

CAFÉ

(Lucaffé)

Espresso simple

\$2.700

Espresso doble

\$2.900

Cappuccino

\$2.700

Mocaccino

\$2.900

Americano

\$2.700

Cortado

\$2.700

JUGOS

Jugos naturales

Mango, frutilla, chirimoya y piña

\$3.700

Limonadas

Tradicional

\$3.700

Sabores

\$4.300

Menta, albahaca, jengibre

Frutilla

\$4.300

Mango

\$4.300

Piña

\$4.300

BEBIDAS

Normal o Zero \$2.500

Coca Cola

Sprite

Fanta

Ginger Ale

Tónica Canada Dry

Agua c/s gas \$2.200

BARRA



CERVEZAS

Schop 500cc

Austral Calafate	\$4.500
Kunstmann Torobayo	\$4.500
Heineken	\$3.800

Botella 330cc

Heineken	\$3.100
Corona	\$3.100
Kunstman Torobayo	\$3.800
Kunstman lager	\$3.800
Austral lager	\$3.800
Austral Calafate	\$3.800

VINOS

Por Copa

Toro de Piedra Gran Reserva Merlot	\$5.000
Toro de Piedra Gran Reserva Carmenere	\$5.000
Toro de Piedra Gran Reserva Syrah/ Cabernet Sauvignon	\$5.000
Toro de Piedra Gran Reserva Carmenere/ Cabernet Sauvignon	\$5.000
Toro de Pierda Reserva Sauvignon Blanc	\$5.000

TRAGOS DE LA CASA

Negroni	\$5.200
Gin Tonic	\$4.900
Pisco sour simple	\$4.900
Pisco sour cathedral	\$7.900
Aperol spritz	\$5.900
Ramazzotti spritz	\$5.900
Pisco mistral 35	\$4.500

MOCKTAILS

Mojito free	\$3.900
Macerado de menta con jugo de limón sutil, jarabe de goma y un toque de Canadá dry	
Arancia tónica	\$3.900
Jugo de naranja con agua tónica para rellenar	

FAMOSI PER LA PIZZA

DAL NOSTRO FORNO,
DALLA NOSTRA
CUCINA

PIOLA

FAMOSI PER LA PIZZA

NOS ENCUENTRAS COMO:
[@piolapizzaypasta](https://www.instagram.com/piolapizzaypasta)
www.piola.it

DIRECCIÓN:
Costanera Center
Av. Andrés Bello 2425,
Piso 5.