

# 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 \$12000  
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.
- 02 MARINARA** \$7000 \$10500  
Salsa de tomate, aceite de oliva, ajo y albahaca fresca.
- 08 ROSSA** \$10500 \$14000  
Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco y albahaca fresca.
- 15 PISA** \$11500 \$15000  
Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido.
- 16 TRENTO** \$11500 \$15000  
Salsa de tomate, mozzarella y champignones.
- 06 SICILIANA** \$11500 \$15000  
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras.
- 49 TRIESTE** \$11500 \$15000  
Salsa de tomate, mozzarella y panceta ahumada.
- 04 MODERNA** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula y escallas de queso parmesano.
- 09 DIAVOLA** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y ají chili molido.
- 19 QUATTRO FORMAGGI** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso provolone y queso roquefort.
- 37 PADANA** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, ajo, tomate fresco y perejil.
- 14 PAVIA** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champignones.
- 25 VEGETALE** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones naturales, zucchini y champignones asados.
- 36 GIOCONDA** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, tomate fresco y rúcula.
- 52 CATANIA** \$12500 \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y morrones naturales asados.
- 39 ENNA** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y palmitos.
- 42 BELLUNO** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y tomates secos.

- 83 PARMA** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella y berenjenas a la parmesana.
- 132 HONOLULU** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y ananá.
- 54 VENEZIA** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, cebolla y huevo duro rallado.
- 84 MILANO** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso roquefort y tomate fresco.
- 93 GRENOBLE** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie y tomate fresco.
- 97 RAGUSA** \$13500 \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, rollos de panceta y queso roquefort.
- 76 CARBONARA** \$14000 \$17500  
Salsa de tomate, mozzarella, huevo al horno, panceta y queso parmesano.
- 43 MODENA** \$14000 \$17500  
Salsa de tomate, mozzarella y jamón crudo.
- 13 CAPRICCIOSA** \$15000 \$18500  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champignones y corazones de alcauciles.
- 68 MARINA** \$15000 \$18500  
Salsa de tomate, mozzarella, langostinos y perejil.
- 92 CALABRIA** \$15000 \$18500  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, cebolla caramelizada y rúcula.
- 87 AREZZO** \$16000 \$19500  
Salsa de tomate, mozzarella, tomates secos, corazones de alcauciles, champignones, aceitunas negras y albahaca fresca.
- 85 MANTOVA** \$16000 \$19500  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, tomate fresco, rúcula y carpaccio de ternera.
- 130 AVANDARO** \$16000 \$19500  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, rúcula y jamón crudo.

## Farinata

- 241 FAINÁ PIOLA** \$7000  
Nuestra versión de un clásico. Cuatro porciones cortadas de manera muy especial.

## Le PIZZE FIOR DI LATTE

- 114 PESCARA** \$11500 \$15000  
Salsa de tomate, mozzarella fior di late y albahaca fresca.
- 118 PIOLA** \$14000 \$17500  
Salsa de tomate, mozzarella fior di late, tomates secos y albahaca fresca.
- 126 MIAMI BEACH** \$14000 \$17500  
Salsa de tomate, mozzarella fior di late, rúcula y tomates cherry.
- 116 NAPOLI** \$14000 \$17500  
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** \$6500  
Con aceite de oliva y romero.
- 232 PONCETTA PIOLA** \$8500  
Queso parmesano, albahaca, ajo, orégano, aceite picante y sal gruesa.
- 200 PAN DE PIZZA CON PROVOLONE** \$9500  
Puro queso provolone gratinado a leña.
- 246 BUENOS AIRES** \$8500 \$12000  
Mozzarella, cebolla y orégano.
- 252 CALAIS** \$15000 \$18500  
Mozzarella, queso brie, rúcula y mortadella con pistachos.
- 223 SOPHIA** \$16000 \$19500  
Mozzarella, queso brie, tomate fresco, jamón crudo y albahaca fresca.
- 220 STOCOLMA** \$16000 \$19500  
Mozzarella, queso brie, salmón ahumado y rúcula.


## I CALZONI

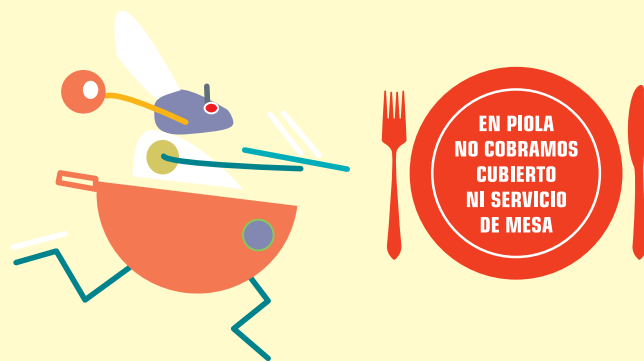
- 183 CALZONE PIOLA** \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones asados y huevo duro.
- 180 CALZONE VEGETALE** \$16000  
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones, zucchini, champignones y aceitunas negras.
- 153 CALZONE NAPOLETANO** \$17000  
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y huevo duro.
- 150 CALZONE CAPRICCIOSO** \$18500  
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)** \$7000  
Cuatro tostadas de pan casero con tomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva. 
- 355 BUÑUELOS DE ACELGA** \$8000  
Tres buñuelos de acelga con salsa de tomate tibia. 
- 353 VALGARDENA (para 2 a 4 personas)** \$9750  
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)** \$12000  
Aros de calamar rebozados, fritos y con perejil fresco.
- 360 PROVOLETA PIOLA (para 2 personas)** \$12000  
Provoleta de 250 gramos a las brasas, rúcula especialmente condimentada y tomates confitados caseros. 
- 383 LINOSA (para 2 personas)** \$13500  
Ocho (8) langostinos grillados condimentados con salsa rosa y mousse de palta.
- 381 BURRATA PIOLA (para 2 a 3 personas)** \$16000  
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)** \$22000  
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** \$13500  
Filet de merluza a la plancha con mix de verduras y hongos salteados en aceite de oliva.
- 570 RISO MISHIMA** \$14500  
Wok de arroz con pollo, langostinos, verduras salteadas y sésamo.

## Le insalate

- 401 VERDE** \$5500  
Variedad de lechugas, rúcula fresca, pepinos y apio. 
- 402 VERDE & CO** \$7500  
Variedad de lechugas, rúcula, zanahoria, morrones asados, pepinos, tomate fresco y cebolla de verdeo. 
- 406 CAPRESE** \$12500  
Mozzarella fior di latte, tomate fresco y albahaca. 
- 424 CANALETTO** \$12500  
Arroz, atún, aceitunas negras, huevo duro, tomate fresco, morrones y albahaca.
- 403 VITA SANA** \$12500  
Ensalada tibia de quinoa, tomates cherry, brócoli, champignones, zanahoria y aceite de oliva. 
- 410 GARIBALDI** \$12500  
Lechuga, tomate fresco, zanahoria, mozzarella fior di latte y pollo al horno especiado.
- 412 ROSSINI** \$12500  
Lechuga, tomate fresco, croutons, pollo al horno especiado y queso parmesano.
- 415 D'ANNUNZIO** \$13500  
Lechuga, tomate fresco, granos de maíz, brotes de soja, palmitos, mozzarella fior di latte, palta y huevo duro. 
- 436 TINTORETTO** \$15000  
Lechuga, tomates secos, mozzarella fior di latte, aceitunas negras y jamón crudo.
- 432 RAFFAELLO** \$15000  
Rúcula, queso brie, tomates secos, jamón crudo y croutons.
- 430 TOSCANINI** \$17500  
Rúcula, salmón ahumado, kanikama, langostinos, queso brie, huevo duro y aceitunas negras.
- 445 CESARE** \$9000  
Lechuga, croutons, queso parmesano y aderezo caesar.
- 446 Con pollo al horno especiado** \$11500
- 447 Con langostinos grillados** \$14000
- 448 CESARE DE MAR Y TIERRA** \$15000  
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** \$11500  
Salsa de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva. 
- 507 SPAGHETTI DON GIOVANNI** \$12000  
Salsa de tomate y crema de leche. 
- 579 SPAGHETTI AL PESTO** \$12000  
Pesto de almendras con albahaca fresca, ajo y aceite de oliva. 
- 514 FETTUCCINE CASALE** \$12000  
Tomate fresco, verduras mixtas, aceite de oliva y escallas de queso parmesano. 
- 501 SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA** \$12500  
Tomate fresco, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva y escallas de queso parmesano. 
- 503 SPAGHETTI ALLA CARBONARA** \$13500  
Crema de leche, yema de huevo, panceta crocante y queso parmesano.
- 509 FETTUCCINE AL RAGÙ** \$13500  
Salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.
- 505 SPAGHETTI JESOLO** \$15500  
Tomate fresco, langostinos, frutos de mar, ajo, aceite de oliva, perejil fresco y ají chili.
- 519 CAVATELLI AMATRICIANA** \$15500  
Cavatelli hechos a mano en salsa de tomate con pancetta y queso parmesano.



## 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** \$15000  
Tomate fresco, jamón crudo en cubos, crema, romero fresco y escallas de queso parmesano.
- 531 PENNETTE ROSATE** \$16500  
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 CICCIOLO** \$14000  
Trozos de pollo con salsa al curry y arroz pilaf.
- 662 TAGLIATA DI POLLO ALLE ERBE** \$14000  
Tiras de pollo salteadas a las finas hierbas, con lechuga y papas salteadas.
- 651 POLLO PIOLA** \$16000  
Pechuga de pollo rellena con ricotta y espinaca, con salsa de crema y champignones y papas salteadas.
- 660 BELLE MILANESINE** \$16000  
Milanesas de ternera, green mix, tomates cherry y papas bastón.
- 664 POLLO RUSTICO E PATATE DOLCI** \$17000  
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** \$18000  
Tiras de lomo de ternera salteadas a las finas hierbas, con rúcula y papas salteadas.
- 602 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \$20000  
Filetes finos de lomo de ternera con jamón crudo y salvia acompañado con milhojas de papa y salsa de puerros.

## I carpacci

- 601 AIDA** \$12500  
Con rúcula y escallas de queso parmesano.
- 605 TROVATORE** \$16000  
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** \$16500  
Mollejas fileteadas con rúcula al limón y salsa criolla.
- 672 BIFE DE CHORIZO MADURADO - 500 Gramos** \$32000  
Bife de chorizo madurado 30 días con papas fritas bastón, coles law y salsa criolla.
- 517 LOMO PIOLA - PARA DOS PERSONAS** \$39500  
Turnedós de lomo (4) con panceta, salsa crema de hongos, papas fritas bastón y ensalada caesar.

LAS MEDIAS PORCIONES TIENEN UN VALOR DE \$5000 MENOS A LOS PRECIOS DE LA CARTA.

## Gnocchi e pasta ripiena

Pastas elaboradas artesanalmente en nuestra Cocina con recetas Piola®

- 562 GNOCCHI LEGNANO** \$12000  
Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa crema cuatro quesos.
- 563 GNOCCHI AL RAGÙ** \$13500  
Gnocchi artesanales de papas o de espinacas; con salsa de tomate y carne cortada a cuchillo.
- 553 RAVIOLI MARANELLO** \$13500  
Ravioles artesanales de calabaza y queso suave; en salsa de manteca, salvia y escallas de queso parmesano.
- 554 RAVIOLI CORTINA** \$14000  
Ravioles artesanales de ricotta; con salsa de crema y champignones.
- 555 SORRENTINI CAPRI** \$16000  
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** \$16000  
Cappelletti hechos a mano. Rellenos de carne vacuna con salsa de tomate, aceite de oliva y albahaca.



## caffè

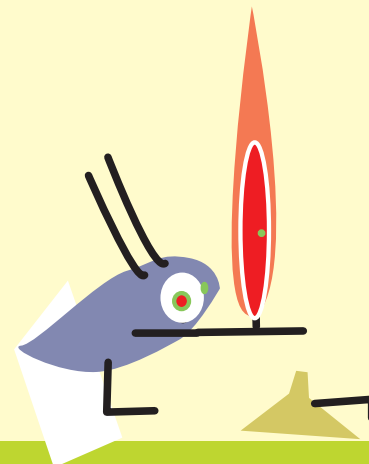
El café "Selection" de Segafredo Zanetti presenta notas dulces y un aroma intenso, con cuerpo completo, granos 100% arábica de alta calidad. Esta variedad mantiene fiel al sabor auténtico del "espresso italiano".

- 901 CAFÉ ESPRESSO SELECT** \$2500
- 903 CAFÉ CON CREMA SELECT** \$2800
- 902 CAFÉ AMERICANO SELECT** \$2800
- 926 CAFÉ CON LECHE SELECT** \$3000
- 927 CAFÉ DESCAFEINADO SELECT** \$3500
- 904 CAFÉ DOBLE SELECT** \$4000
- 905 CAPPUCCINO A LA ITALIANA SELECT** \$4500  
Café, leche, chocolate y crema.
- 906 CAFEMBUCA SELECT** \$4500  
Café y Sambuca.
- 911 CAFÉ DOBLE CON CREMA SELECT** \$5000
- 900 CAFÉ DOBLE DESCAFEINADO SELECT** \$5000
- 907 CAFÉ CORRETTO CON GRAPPA SELECT** \$5000
- 908 CAFÉ IRLANDÉS SELECT** \$5500  
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** \$5000  
Flan casero con dulce de leche y/o crema chantilly.
- 705 FORMAGGIO E DOLCE** \$5000  
Dulce de batata o membrillo y queso tybo.
- 715 GELATO** \$5000  
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** \$5000  
Flan de crema italiano, con salsa de chocolate o jalea de frutos del bosque.
- 712 MOUSSE DI CIOCCOLATO** \$6000  
Mousse de chocolate casero en una tulipa de galleta de manteca.
- 718 AFFOGATO PIOLA** \$6000  
Helado de vainilla, salsa de chocolate y café espresso Segafredo.
- 710 CHURROS CASEROS** \$6000  
Cuatro (4) churros caseros con ganache de chocolate.
- 716 TORTA NERA** \$7000  
Torta suave de chocolate tibia con helado de vainilla.
- 725 COPPA PIOLA** \$7000  
Helado de crema americana, salsa de chocolate, copos de maíz y bizcocho dulce triturado; en una tulipa de galleta de manteca.
- 701 TIRAMISÙ PIOLA** \$7500  
Bizcocho, queso mascarpone, café espresso y cacao.
- 704 PROFITEROLES** \$7500  
Dos profiteroles rellenos de helado de vainilla cubiertos con salsa de chocolate.
- 717 TORTA DI MELE** \$7500  
Torta de manzana tibia con helado de crema americana.



• AGREGADOS, DEPENDIENDO EL INGREDIENTE, SE COBRARÁN DE \$1500 A \$5000



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](http://WWW.PIOLA.IT)

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