

DAL NOSTRO FORNO

NUESTRA MASA SE ELABORA A DIARIO. LAS PIZZAS SON DE 33 CM DE TAMAÑO INDIVIDUAL, PREPARADAS SOBRE PEDIDO EN NUESTRO HORNO DE LADRILLOS. LOS INGREDIENTES FRESCOS SE AGREGAN CUANDO LA PIZZA SALE DEL HORNO.

LA PIZZA MASA FINA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA.

MARGHERITA Salsa de tomate, mozzarella y albahaca. 5500

MODERNA Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula hidropónica y queso parmesano. 6000

DIAVOLA Salsa de tomate, mozzarella y chorizo casero con una pizca de merquén. 6500

CAPRICCIOSA Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y alcachofas. 6600

QUATTRO FORMAGGI Salsa de tomate, mozzarella, quesos: brie, roquefort y parmesano, 6500

RIO DE JANEIRO Salsa de tomate, mozzarella, pollo en trozos, queso roquefort y perejil. 6400

MARE E MONTI Salsa de tomate, mozzarella, camarones, champiñones y callampas secas. 7200

VENEZIA Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, cebollas en argolla y huevo duro rallado. 6200

MARINA Salsa de tomate, mozzarella, camarones y perejil. 6700

VEGETALE Salsa de tomate, mozzarella, berenjenas, pimentones, brócoli, zucchini y champiñones. Todas las verduras asadas. 6400

MODENA Salsa de tomate, mozzarella y jamón crudo italiano. 6600

MARINARA Salsa de tomate, aceite de oliva, ajo, albahaca. 4800

TRENTO Salsa de tomate, mozzarella y champiñones. 6200

RAGUSA Salsa de tomate, mozzarella, rollos de tocino rellenos con queso roquefort. 6500

MÉXICO Salsa de tomate, mozzarella, cebolla caramelizada, chorizo casero y salsa tabasco. 6600

MILANO Salsa de tomate, mozzarella, salame tipo milano y orégano.
5900

TRAPANI Salsa de tomate, mozzarella, camarones, ostiones, calamares, aceite de ajo y perejil. 7700

CARBONARA Salsa de tomate, mozzarella, huevo al horno, tocino y queso parmesano. 6600

PISA Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y orégano. 5900

SANTIAGO Salsa de tomate, mozzarella, choclo, orégano, carne molida con cebolla en cubo salteada en aceite de oliva y merquén. 6400

MODENA VERDI Salsa de tomate, mozzarella, jamón crudo italiano y rúcula hidropónica. 6700

MARE VERDE Salsa de tomate, mozzarella, camarones, queso brie y rúcula hidropónica. 7200

BRINDISI Salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado, queso crema y cebollín. 6900

LOS ANDES Salsa de tomate, mozzarella, carpaccio de ternera al horno, porotos verdes, ají verde, tomates en cubo condimentados con aceite de oliva, ajo y albahaca. 6400

PADANA Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papa, ajo, tomate fresco y perejil. 6200

BERGAMO Salsa de tomate, mozzarella, pollo y salsa barbacoa. 6200

AREZZO Salsa de tomate, mozzarella, tomates secos, alcachofas, champiñones, aceitunas negras y albahaca. 6600

HONOLULU Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y piña. 6200

LE PIZZE BIANCHE SIN SALSA DE TOMATE. SÓLO QUESO MOZZARELLA.

DUBLINO Mozzarella, crema, jamón cocido y champiñones. 6400

SOPHIA Mozzarella, queso brie, tomate fresco, jamón crudo y albahaca. 6800

FOCACCIA PIOLA Tradicional pan italiano, con aceite de oliva, cebolla en argollas y óregano. 3200

LE PIZZE LA FAMIGLIA PUEDE ELEGIR CADA PIZZA SIN COMBINAR INGREDIENTES.

GRANDE FAMIGLIA CON MARISCOS Salsa de tomate y mozzarella. Una mitad: camarones, champiñones y callampas secas. La otra mitad: camarones, queso brie y rúcula hidropónica. 11500

GRANDE FAMIGLIA CON CARNE Salsa de tomate y mozzarella.
Una mitad: carne molida, cebolla, choclo, orégano y merquén.
La otra mitad: jamón cocido, champiñones y alcachofas. 10800

GRANDE FAMIGLIA CON JAMÓN Y POLLO Salsa de tomate y mozzarella. Una mitad: pollo en trozos y salsa barbacoa. La otra mitad: jamón cocido y pimentones asados. 10400

...PER IL BAMBINO NIÑOS HASTA 10 AÑOS.

FETTUCCINE ALFREDO Crema, jamón cocido y queso parmesano. 3900

PIZZA PISA Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y orégano. 3900

DALLA NOSTRA CUCINA

NUESTRAS TRADICIONALES Y CREATIVAS RECETAS DE COCINA PARA COMPLEMENTAR NUESTRAS PIZZAS.

I CARPACCI

TOSCA Carpaccio de ternera, alcaparras, palta y escallas de parmesano. 5900

RIGOLETTO Carpaccio de salmón ahumado, alcaparras, palta y escallas de parmesano. 7400

MINISTRAS (SOPAS)

CREMA DE ZAPALLO 3500

LE INSALATE *PREPARADAS AL INSTANTE CON UNA DE NUESTRAS VINAGRETAS.*

VERDE Variedad de lechugas hidropónicas, rúcula, pepino, apio y palta. 4800

VERDE & CO. Variedad de lechugas hidropónicas, rúcula, zanahoria, pimentones asados, pepino, tomate y cebollín. 5200

CAPRESSE Mozzarella fresca, tomate y albahaca. 6800

D'ANNUNZIO Lechuga hidropónica, palmito, mozzarella fresca, choclo, palta, huevo duro y tomate fresco. 5800

ROSSINI Lechuga hidropónica, pollo, tomate, palta, crutones y zanahoria. 6200

PROSCIUTTO & CARCIOFI Rúcula, jamón crudo italiano, tomate, alcachofas, aceitunas negras y albahaca. 6500

TOSCANINI Camarones, salmón ahumado, kanikama, rúcula hidropónica, queso brie, huevo duro y aceitunas negras. 6900

CESARE POLLO Lechuga costina, pollo, crutones, escallas de parmesano y salsa Cesar. 6200

CESARE GAMBERETTI Lechuga costina, camarón, crutones, escallas de parmesano y salsa Cesar. 6500

CANOVA Green mix hidropónico, lomitos de atún, tomate cherry, palmitos, cebolla morada, almendras y dressing dijon. 6000

GLI ANTIPASTI *APERITIVOS, PARA PICAR, ACOMPAÑAMIENTOS IDEALES PARA COMPARTIR.*

BRUSCHETTA (Para dos personas) Cuatro tostadas de pan casero con tomate fresco, ajo, albahaca y aceite de oliva. 2900

BRUSCHETTA DI SALMONE (Para dos personas) Cuatro tostadas de pan casero con queso brie, rúcula y salmón ahumado. 4900

POLPETTINE PIOLA (Para dos personas) Albóndigas de cerdo y carne de vacuno en salsa de vino blanco con cebollas y papas crocantes. 5400

LINOSA Camarones ecuatorianos grillados condimentados con salsa rosa y palta. 5900

ANTIPASTO PIOLA (Para cuatro personas) Tabla de jamón crudo italiano, lomo cocido, quesos: roquefort, brie, mantecoso y mozzarella. Corazón de alcachofa y pimentones asados. Acompañados con tostadas de pan casero. 11900

ANTIPASTO SANTIAGO (Para cuatro personas) Tiras de carne salteada a las finas hierbas, pollo salteado y condimentado, camarones salteados al vino blanco. Todo acompañado de papas fritas y diferentes salsas. 10900

I PESCI

PESCE AL CUBO Green mix hidropónico, tomate cherry y cubos de salmón salteados en vino blanco. 7200

LE CARNI

POLLO PIOLA Pechuga de pollo rellena con ricota y espinaca, acompañado con salsa de champiñones y papas salteadas. 6900

CARNE E COMPAGNIA Lomo vetado acompañado de papas salteadas a la mantequilla y perejil. 7200

CARNE E COMPAGNIA A LO POBRE Lomo vetado acompañado de papas fritas, huevo y cebolla frita. 7500

MILANESINE PIOLA Lomo liso apanado, green mix hidropónico, tomate cherry y papas fritas. 7200

TAGLIATA DI MANZO ALLE ERBE Tiras de lomo liso a las finas hierbas sobre cama de rúcula hidropónica y papas salteadas. 7200

LE PASTE *TRADICIONAL PASTA ITALIANA PREPARADA AL INSTANTE CON UNA DE NUESTRAS SALSAS CASERAS.*

SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA Tomate fresco, mozzarella fresca, aceite de oliva, ajo y albahaca. 6400

SPAGHETTI SORRENTO Salsa de tomate italiana, albahaca, aceite de oliva y ajo. 6200

SPAGHETTI JESOLO Tomate fresco, camarones, ostiones, calamares, ajo, perejil y merquén. 6900

SPAGHETTI CON LE POLPETTINE Salsa de tomates con albóndigas de cerdo y carne de vacuno. 6500

FETTUCCINE PIOLA Camarones, cebollín, tomates cherry y salsa de soya. 6900

FETTUCCINE AL RAGU Salsa de tomate italiana con carne en trozos y aceite de oliva. 6500

FETTUCCINE ALFREDO Crema, jamón cocido y queso parmesano. 6200

PENNETTE ROSATE Salsa de tomate italiana, crema, salmón ahumado y perejil. 6900

PENNETTE CIVIDALE Tomate fresco, jamón crudo, crema y romero. 6500

DALLA NOSTRA CUCINA

NUESTRAS TRADICIONALES Y CREATIVAS RECETAS DE COCINA PARA COMPLEMENTAR NUESTRAS PIZZAS.

FATTA IN CASA *PASTAS CASERAS DE RECETA PIOLA*

RAVIOLI CORTINA Rellenos con ricotta, crema y champiñones. 6800

RAVIOLI SORRENTO Rellenos con carne, salsa de tomate italiana, albahaca, aceite de oliva y ajo. 6600

SORRENTINI CAPRI Rellenos de mozzarella, jamón y provolone, con salsa, crema de espinaca y tomate con mozzarella fresca. 6900

GNOCCHI LEGNANO Gnocchi de papas con salsa cuatro quesos. 6700

GNOCCHI AL RAGU Gnocchi de papas, salsa de tomate italiana con carne en trozos y aceite de oliva. 6700

LASAGNA Salsa bolognesa, queso parmesano y salsa bechamel. 5800

CRESPELLE NAPOLI Creps de espinacas y ricotta gratinados con bechamel, pollo y tomate. 6900

I DOLCI

TIRAMISU Tiramisú, espolvoreado con cacao. 3200

PROFITEROLES Profiteroles, rellenos con helado de vainilla, bañados en salsa de chocolate. 3200

CREME CARAMEL Flan casero. 2800

MOUSSE DI CIOCCOLATO Mousse de chocolate casero. 3000

GELATO Mousse de limón, chocolate, frutilla, vainilla, dulce de leche y berries. 2900

TORTA NERA Bizcocho de chocolate con helado de vainilla. 3200

PANNACOTTA Flan de crema italiano, con salsa de frutos del bosque o chocolate. 2800

CHEESECAKE PIOLA Clásico cheesecake con base de chocolate, con salsa de frutos del bosque o maracuyá. 3500

DOLCE MIX (de 3 a 5 personas) Variedad de postres de la casa para degustar. 9900

JUGOS Y BEBIDAS

JUGOS NATURALES (Varios Sabores) 2100

LIMONADA (Menta, Albahaca o Jengibre) 1800

AGUA MINERAL CACHANTUN (C/S GAS) 1300

COCA COLA 1300

COCA COLA LIGHT 1300

COCA COLA ZERO 1300

FANTA 1300

SPRITE 1300

SPRITE ZERO 1300

BILZ / PAP/ KEM 1300

TÓNICA CANADA DRY 1300

GINGER ALE LIGHT CANADA DRY 1300

GINGER ALE CANADA DRY 1300

LE BIRRE

SCHOP

KUNSTMANN Torobayo 500 cc 3600

HEINEKEN 500 cc 2800

CRISTAL 500 cc 2500

CERVEZAS NACIONALES

CRISTAL LAGER 1900

CRISTAL LIGHT 1900

INTERNACIONALES Y PREMIUM

HEINEKEN 2600

SOL 2600

CORONA 2600

ROYAL GUARD 2500

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD

AUSTRAL Lager - Calafate 2900

KUNSTMANN Lager - Torobayo - Bock 2900

KUNSTMANN Gran Torobayo 3800

CERVEZAS SIN ALCOHOL

KUNSTMANN Free Alcohol 3000

CRISTAL CERO 0° 2000

CHELADAS 300

MICHELADAS 400

IL VINO

BLANCOS

SAUVIGNON BLANC

CASTILLO DE MOLINA ELQUI RESERVA 11000

LEYDA RESERVA 9000

CHARDONNAY

MISIONES GRAN RESERVA CUVÉE 10500

CASTILLO DE MOLINA 11000

LEYDA RESERVA 9000

VIÑAMAR RESERVA ESPECIAL 7200

TINTOS

CABERNET SAUVIGNON

GRAN RESERVA TARAPACA 13000

MISIONES GRAN RESERVA CUVÉE 10500

CASTILLO DE MOLINA RESERVA 11000

VIÑAMAR RESERVA ESPECIAL 7200

GRAN TARAPACA RESERVA 375 cc 5900

MERLOT

GRAN RESERVA TARAPACA 13000

CASTILLO DE MOLINA 11000

VIÑAMAR RESERVA ESPECIAL 7200

CARMENÈRE

GRAN RESERVA TARAPACA 13000

CASTILLO DE MOLINA 11000

LEYDA RESERVA 9000

VIÑAMAR RESERVA ESPECIAL 7200

POR COPA

SANTA ELENA RESERVA

(Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc, Carmenère) 2600

ESPUMANTE

VIÑAMAR Charmant Brut 9900

VIÑAMAR BRUT En copa. Botella 375 cc 4200

CAFFE

RISTRETTO 1300

ESPRESSO 1300

ESPRESSO DOBLE 1800

CORTADO 1300

CORTADO DOBLE 1800

CAPUCCINO 1800

TÈ

DILMAH (variedades) 1300

TRAGO BAJATIVO

SGROPPINO PIOLA Clásico cocktail italiano a base de helado de limón y vodka al estilo Piola. 3200