

# 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** \$15000 \$22000  
Salsa de tomate, mozzarella y albahaca fresca.
- 02 MARINARA** \$12000 \$19000  
Salsa de tomate, aceite de oliva, ajo y albahaca fresca.
- 08 ROSSA** \$19000 \$26000  
Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco y albahaca fresca.
- 15 PISA** \$21000 \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella y jamón cocido.
- 16 TRENTO** \$21000 \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella y champignones.
- 06 SICILIANA** \$21000 \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella, anchoas y alcaparras.
- 49 TRIESTE** \$21000 \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella y panceta ahumada.
- 04 MODERNA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, tomate fresco, rúcula y escallas de queso parmesano.
- 09 DIAVOLA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y ají chili molido.
- 19 QUATTRO FORMAGGI** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso parmesano, queso provolone y queso roquefort.
- 37 PADANA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, ajo, tomate fresco y perejil.
- 14 PAVIA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y champignones.
- 25 VEGETALE** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones naturales, zucchini y champignones asados.
- 36 GIOCONDA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, láminas de papas, tomate fresco y rúcula.
- 52 CATANIA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y morrones naturales asados.
- 39 ENNA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, aceitunas negras y palmitos.
- 42 BELLUNO** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, rúcula y tomates secos.

- 83 PARMA** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella y berenjenas a la parmesana.
- 132 HONOLULU** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido y ananá.
- 54 VENEZIA** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, aceitunas negras, cebolla y huevo duro rallado.
- 84 MILANO** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso roquefort y tomate fresco.
- 93 GRENOBLE** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie y tomate fresco.
- 97 RAGUSA** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, rollos de panceta y queso roquefort.
- 76 CARBONARA** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella, huevo al horno, panceta y queso parmesano.
- 43 MODENA** \$23000 \$30000  
Salsa de tomate, mozzarella y jamón crudo.
- 13 CAPRICCIOSA** \$25000 \$32000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, champignones y corazones de alcauciles.
- 68 MARINA** \$25000 \$32000  
Salsa de tomate, mozzarella, langostinos y perejil.
- 92 CALABRIA** \$25000 \$32000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, cebolla caramelizada y rúcula.
- 87 AREZZO** \$25000 \$32000  
Salsa de tomate, mozzarella, tomates secos, corazones de alcauciles, champignones, aceitunas negras y albahaca fresca.
- 85 MANTOVA** \$27000 \$34000  
Salsa de tomate, mozzarella, queso brie, tomate fresco, rúcula y carpaccio de ternera.
- 130 AVANDARO** \$27000 \$34000  
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** \$21000 \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella fior di late y albahaca fresca.
- 118 PIOLA** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella fior di late, tomates secos y albahaca fresca.
- 126 MIAMI BEACH** \$22000 \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella fior di late, rúcula y tomates cherry.
- 116 NAPOLI** \$23000 \$30000  
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** \$12000  
Con aceite de oliva y romero.
- 232 PONCETTA PIOLA** \$14000  
Queso parmesano, albahaca, ajo, orégano, aceite picante y sal gruesa.
- 200 PAN DE PIZZA CON PROVOLONE** \$18000  
Puro queso provolone gratinado a leña.
- 246 BUENOS AIRES** \$15000 \$22000  
Mozzarella, cebolla y orégano.
- 252 CALAIS** \$27000 \$34000  
Mozzarella, queso brie, rúcula y mortadella con pistachos.
- 223 SOPHIA** \$27000 \$34000  
Mozzarella, queso brie, tomate fresco, jamón crudo y albahaca fresca.
- 220 STOCOLMA** \$29000 \$36000  
Mozzarella, queso brie, salmón ahumado y rúcula.



## I CALZONI

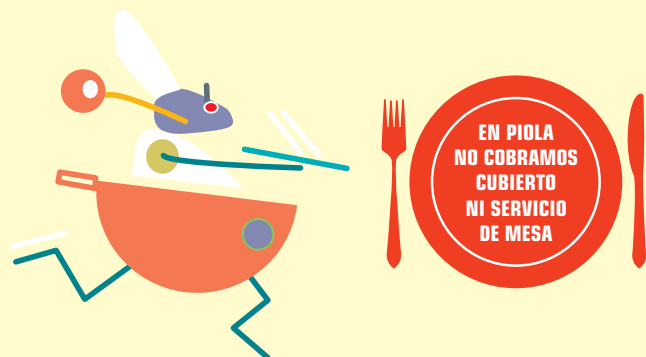
- 183 CALZONE PIOLA** \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, morrones asados y huevo duro.
- 180 CALZONE VEGETALE** \$28000  
Salsa de tomate, mozzarella, berenjena, morrones, zucchini, champignones y aceitunas negras.
- 153 CALZONE NAPOLETANO** \$29000  
Salsa de tomate, mozzarella, chorizo estilo de cantimpalos y huevo duro.
- 150 CALZONE CAPRICCIOSO** \$32000  
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)  \$8500  
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) \$12000  
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) \$25000  
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** \$19000  
Filet de merluza a la plancha con mix de verduras y hongos salteados en aceite de oliva.
- 570 RISO MISHIMA** \$23000  
Wok de arroz con pollo, langostinos, verduras salteadas y sésamo.

## Le insalate

- 401 VERDE**  \$8500  
Variedad de lechugas, rúcula fresca, pepinos y apio.
- 402 VERDE & CO**  \$10000  
Variedad de lechugas, rúcula, zanahoria, morrones asados, pepinos, tomate fresco y cebolla de verdeo.
- 406 CAPRESE**  \$18000  
Mozzarella fior di latte, tomate fresco y albahaca.
- 424 CANALETTO** \$18000  
Arroz, atún, aceitunas negras, huevo duro, tomate fresco, morrones y albahaca.
- 403 VITA SANA**  \$18000  
Ensalada tibia de quinoa, tomates cherry, brócoli, champignones, zanahoria y aceite de oliva.
- 410 GARIBALDI** \$18000  
Lechuga, tomate fresco, zanahoria, mozzarella fior di latte y pollo al horno especiado.
- 412 ROSSINI** \$18000  
Lechuga, tomate fresco, croutons, pollo al horno especiado y queso parmesano.
- 415 D'ANNUNZIO**  \$18000  
Lechuga, tomate fresco, granos de maíz, brotes de soja, palmitos, mozzarella fior di latte, palta y huevo duro.
- 436 TINTORETTO** \$22000  
Lechuga, tomates secos, mozzarella fior di latte, aceitunas negras y jamón crudo.
- 432 RAFFAELLO** \$22000  
Rúcula, queso brie, tomates secos, jamón crudo y croutons.
- 434 FERRARI** \$22000  
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**  \$16000  
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**  \$16000  
Salsa de tomate, albahaca fresca y aceite de oliva.
- 507 SPAGHETTI DON GIOVANNI**  \$18000  
Salsa de tomate y crema de leche.
- 579 SPAGHETTI AL PESTO**  \$18000  
Pesto de almendras con albahaca fresca, ajo y aceite de oliva.
- 501 SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLO**  \$18000  
Tomate fresco, mozzarella fior di latte, albahaca fresca, aceite de oliva y escallas de queso parmesano.
- 503 SPAGHETTI ALLA CARBONARA** \$20000  
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** \$20000  
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 CICCIOLO** \$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** \$24000  
Pechuga de pollo rellena con ricotta y espinaca, con salsa de crema y champignones y papas salteadas.
- **660 BELLE MILANESINE** \$24000  
Milanesas de ternera, green mix, tomates cherry y papas bastón.
- **664 POLLO RUSTICO E PATATE DOLCI** \$26500  
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** \$28000  
Tiras de lomo de ternera salteadas a las finas hierbas, con rúcula y papas salteadas.
- 602 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** \$28000  
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** \$22000  
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.

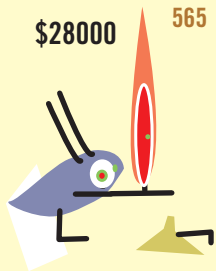
- 650 MOLLEJAS DE TERNERA FILETEADAS** \$28000  
Mollejas fileteadas con rúcula al limón y salsa criolla.
- 672 T-BONE STEACK - 500 Gramos** \$45000  
Bife de costilla completo. Acompañado con milhojas de papa y salsa criolla.
- 517 LOMO PIOLA - PARA DOS PERSONAS** \$58000  
Turnedós de lomo (4) con 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** \$22000  
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** \$3000
- 903 CAFÉ CON CREMA SELECT** \$3500
- 902 CAFÉ AMERICANO SELECT** \$3500
- 926 CAFÉ CON LECHE SELECT** \$3500
- 927 CAFÉ DESCAFEINADO SELECT** \$4000
- 904 CAFÉ DOBLE SELECT** \$4500
- 905 CAPPUCCINO A LA ITALIANA SELECT** \$5000  
Café, leche, chocolate y crema.
- 906 CAFEMBUCA SELECT** \$5000  
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** \$2000

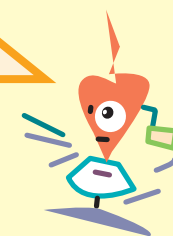
## I DOLCI

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.
- 715 GELATO** \$7000  
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** \$7000  
Flan de crema italiano, con salsa de chocolate o jalea de frutos del bosque.
- 718 AFFOGATO PIOLA** \$8000  
Helado de vainilla, salsa de chocolate y café espresso Segafredo.
- 710 CHURROS CASEROS** \$8000  
Cuatro (4) churros caseros con ganache de chocolate.
- 712 MOUSSE DI CIOCCOLATO** \$9000  
Mousse de chocolate casero en una tulipa de galleta de manteca.
- ♥ **716 TORTA NERA** \$9000  
Torta suave de chocolate tibia con helado de vainilla.
- 725 COPPA PIOLA** \$9000  
Helado de crema americana, salsa de chocolate, copos de maíz y bizcocho dulce triturado; en una tulipa de galleta de manteca.
- ♥ **701 TIRAMISÙ PIOLA** \$10000  
Bizcocho, queso mascarpone, café espresso y cacao.
- 704 PROFITEROLES** \$10000  
Dos profiteroles rellenos de helado de vainilla cubiertos con salsa de chocolate.
- ♥ **717 TORTA DI MELE** \$10000  
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](http://WWW.PIOLA.IT)

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