

PIOLA®

FAMOSI PER LA PIZZA

GLI ANTIPASTI

APERITIVOS Y SNACKS PERFECTOS PARA COMPARTIR

PAPAS A LA FRANCESA 150 gr. preparadas con sal, acompañadas con catsup	\$115
BRUSCHETTA 4 rebanadas de pan casero recién horneado con tomate fresco, ajo, albahaca y aceite de olivo	\$115
PAN DE PIZZA CON PARMESANO Cortado en finas rebanadas	\$159
VALGARDENA 3 rebanadas de pan casero recién horneado con queso brie, jamón serrano y roquefort	\$169
POLPETTINE PIOLA Mini albóndigas en salsa de tomate servidas con nuestro pan casero horneado	\$169
TORCHELLOS Rollitos de jamón serrano, queso brie y arúgula con un toque de vinagreta de la casa	\$230

DAL NOSTRO FORNO

ELABORADAS CON MASA RECIEN HECHA TODOS LOS DÍAS.

NUESTRAS PIZZAS SON DE 30 CMS. HECHAS AL MOMENTO EN NUESTRO HORNO DE LEÑA.

LOS INGREDIENTES FRESCOS SE AÑADEN UNA VEZ SALIDA LA PIZZA DEL HORNO.

LE PIZZA

DE CORTEZA DELGADA HORNEADA CON SALSA DE TOMATE Y QUESO MOZZARELLA

MARGHERITA La pizza clásica con albahaca fresca	\$235
DIAVOLA Pepperoni	\$275
HONOLULU Jamón y piña	\$275
CAPRICCIOSA Alcachofa, jamón y champiñones	\$295
PISA Jamón	\$265
FUNGHI MISTI Champiñones	\$265
QUATTRO FORMAGGI Roquefort, brie, parmesano y mozzarella	\$295
VEGETALE Berenjena, pimienta, tomate fresco, calabaza, champiñón y tomate cherry	\$275
MODENA Jamón serrano	\$329
COMO Jamón serrano y champiñones	\$295
FIRENZE Salami y champiñones	\$295
MODERNA Tomate, arúgula y láminas de parmesano	\$275
MAREMONTI Camarón y champiñones	\$329
MAREVERDE Camarón, queso brie y arúgula	\$329
MARINA Camarón y perejil	\$329
MANTOVA Carpaccio de filete de res, brie, tomates frescos y arúgula	\$329
AREZZO Tomates deshidratados, alcachofas, champiñones, albahaca y aceitunas negras	\$295
RAGUSA Rollos de tocino rellenos de roquefort	\$295
PIOLA Salami, pepperoni, jamón, tocino y chorizo	\$295
PASTORELA Chorizo, pepperoni, piña, cebolla, cilantro y salsa de habanero	\$295
MONTERREY Arrachera, chile serrano, tomate fresco y cebolla	\$329
AVÁNDARO Jamón serrano, arúgula y brie	\$329
SANTA FE Roquefort, brie, parmesano, rodajas de tomate fresco, aceitunas negras, orégano y aceite con ajo	\$329
CALZONE CAPRICCIOSO Jamón, champiñones y alcachofa	\$275
CALZONE DIAVOLA Pepperoni	\$275
CALZONE HONOLULU Jamón y piña	\$275

LE INSALATE

NUESTRAS ENSALADAS SON HECHAS CON LOS INGREDIENTES MÁS FRESCOS

VERDE & CO	Lechuga, arúgula, zanahoria, pimiento, pepino, tomate fresco y cebolla cambray	\$139
BEATRICE	Endivias, queso de cabra, nueces, uvas pasas, demiglase de aceto balsámico y miel	\$219
ARISTOTELE	Arúgula, radicchio, lechuga, queso de cabra, tomates cherry, pepino y aceitunas negras	\$219
CESAR	Lechuga romana, croutones, parmesano, aderezo César y pechuga de pollo	\$235
CAPRESE	Mozzarella fresca, tomate y albahaca	\$235
TINTORETTO	Lechuga, tomates deshidratados, mozzarella fresca, jamón serrano y aceitunas negras	\$285
CALVINO	Jugosas tiras de filete de res, lechuga, arúgula, nuez, roquefort, tomates cherry, cebolla y pimiento	\$285

DALLA NOSTRA CUCINA

COCINA TRADICIONAL Y CREATIVA PARA COMPLEMENTAR NUESTRAS PIZZAS

IL CARPACCIO *FINAS LÁMINAS PREPARADAS CON LA RECETA ORIGINAL ITALIANA*

TROVATORE	Filete de res con arúgula, aguacate y láminas de parmesano	\$299
ATÚN CHAMOY	Lomo de atún en finas láminas, aderezado con chile serrano, cebolla morada y nuestra salsa especial de chamoy	\$299

LE PASTE *PASTA TRADICIONAL ITALIANA PREPARADA AL MOMENTO*

SPAGHETTI AL BURRO, PESTO O ARRABIATA		\$219
SPAGHETTI SORRENTO	Salsa de tomate, albahaca y aceite de olivo	\$235
SPAGHETTI PORTOFINO	Tomates deshidratados, ajo, albahaca, crushed pepper y láminas de parmesano	\$235
SPAGHETTI ALLA CRUDAIOLA	Tomates, mozzarella fresca, aceite de oliva y albahaca	\$245
SPAGHETTI DE LA ANTONIA	Albóndigas, salsa de tomate y albahaca	\$245
FUSILLI BIANCO VERDE	Brócoli, pollo, crema y láminas de parmesano	\$255
GNOCCHI LEGNANO	Mozzarella, brie, roquefort y parmesano	\$255
GNOCCHI AL RAGU	Salsa de tomate con carne cortada a cuchillo	\$255
FETUCCINE AL RAGU	Salsa de tomate con carne cortada a cuchillo	\$255
PENNETTE ROSATE	Salmón ahumado, salsa de tomate, crema espesa y perejil	\$275
LASAGNA RINA	Finas láminas de pasta, salsa bechamel, salsa al ragu, mozzarella y queso parmesano	\$275
SPAGHETTI JESOLO	Tomates frescos, mariscos, ajo, perejil y crushed pepper	\$299

f piolasantafemx

@ piolasantafe

www.piola.it



ZUPPA PIOLA *SOPA DEL DÍA (LUNES A VIERNES) \$95*

CARNE E ALTRO *CARNE Y OTRAS ESPECIALIDADES*

PECHUGA A LA PLANCHA Con ensalada verde	\$259
POLLO PIOLA Pechuga de pollo rellena de queso ricota y espinacas, con salsa de champiñones y papas a la francesa	\$339
POLLO A LA PARMIGIANA Pechuga de pollo empanizada con salsa de tomate y gratinada, acompañada de spaghetti al burro	\$339
ARRACHERA Suave y jugoso corte cocinado en nuestro horno de leña acompañado de papas a la francesa	\$339
MILANESA A LA FUGAZZETA Milanesa de lomo gratinado con cebolla, orégano y papas a la francesa	\$379
ATÚN THAI Lomo de atún marinado en jugo de cítricos, reducción de balsámico, pimienta en tiras con queso de cabra y ensalada mixta	\$379

IL DOLCI *TRADICIONALES POSTRES ITALIANOS HECHOS EN CASA*

PANNACOTA Flan de crema italiana con salsa de chocolate o mango o frutos	\$125
TIRAMISU Bizcocho, mascarpone, café y cacao	\$125
PROFITEROLES Rellenos de helado de vainilla con salsa de chocolate	\$125
COPPA PIOLA Helado de vainilla empanizado con hojuelas de maíz con salsa de chocolate sobre una tulipa	\$125
PIZZA DE NUETLLA Con frutas de la estación (Para compartir)	\$235





CAFFE

CAFÉ AMERICANO	\$49
ESPRESSO	\$49
TÉ	\$49
CAPUCCINO	\$75
ESPRESSO DOBLE	\$75
CARAJILLO	\$175

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA	\$45
AGUA MINERAL	\$55
REFRESCOS	\$55
REFRESCO MEZCLADOR (237ml)	\$45

NARANJADA / LIMONADA	\$55
TE HELADO (Vaso grande)	\$55
PINK LEMONADE	\$55
CLAMATO	\$80
PIÑADA	\$80

IL VINO



Copa

Botella

COPA VINO TINTO

\$110

TINTO BOTELLA A

\$410

TINTO BOTELLA AA

\$710

TINTO BOTELLA AAA

\$990

VINO BLANCO

\$710

VINO ROSADO

JARRA DE CLERICOT

\$645



IL BAR

LE BIRRE

CORONA	\$59
VICTORIA	\$59
NEGRA MODELO	\$65
MODELO ESPECIAL	\$65
STELLA ARTOIS	\$75
MICHELOB	\$75
MICHELADA	\$15 Extra
MICHELADA CON CLAMATO	\$25 Extra

RONES

BACARDÍ BLANCO	\$99
MATUSALEM PLATINO	\$99
APPLETON STATE	\$99

VODKAS

ABSOLUT	\$105
STOLICHNAYA	\$115

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO TRADICIONAL	\$99
HERRADURA BLANCO	\$115
HERRADURA REPOSADO	\$115
DON JULIO REPOSADO	\$135
DON JULIO BLANCO	\$129
DON JULIO 70	\$145

GINEBRAS

BOMBAY SAPHIRE	\$119
HENDRICK'S	\$190

TEQUILAS

CAIPIRINHA	\$129
CAIPIROSKA	\$129
MARTINIS (Varios)	\$129
DAIKIRIS (Varios)	\$129
MARGARITAS (Varios)	\$129
MOJITOS (Varios)	\$129

MEZCAL

400 CONEJOS	\$115
-------------	-------

COGNAC & BRANDIES

TORRES 10	\$105
-----------	-------

WHISKY

JACK DANIEL'S	\$120
JOHNNIE WALKER RED	\$120
JOHNNIE WALKER BLACK	\$180
CHIVAS REGAL	\$160

LIGORES

SAMBUCA VACCARI NERO	\$115
JÄGERMEISTER	\$115
BAILEYS	\$115
LICOR DEL 43	\$115
CARAJILLO	\$170