



RESTAURANTE PIAGGIA

Piaggia, con su esencia ítalo-mediterráneo, ha hecho de Playa del Carmen y Tulúm su hogar, con la misión de reunir a las personas alrededor de la mesa. Aquí, la comida no solo nutre, sino que celebra la alegría de compartir.

Encarnando la filosofía de que la comida es una fuente de felicidad, Piaggia celebra la convivencia profunda de las comidas compartidas, simbolizando la unión y la conexión entre seres queridos y nuevos amigos.

Operado por Top Table Group, un nombre sinónimo de lujo y experiencias gastronómicas de alta calidad, Piaggia es más que solo un restaurante. Es la culminación de la pasión, el esfuerzo y la planificación meticulosa, dedicada a crear experiencia inolvidables.

Cada aspecto de su visita se considera detenidamente, asegurando que su experiencia en Piaggia no sea solo una comida, sino un evento memorable que refleje el ethos de la convivencia y la felicidad.

BIENVENIDO A TU NUEVO LUGAR FAVORITO, BIENVENIDO A PIAGGIA.

PDC Lunes a Domingo de: 8:00 a.m. a 11:00 p.m.
TULUM Martes a Domingo de: 8:00 a.m. a 10:00 p.m.

*Algunos platillos del menú pueden contener trazas de uno o más ingredientes alergénicos. Informe a nuestro personal sobre cualquier alergia alimentaria. Dado que no podemos garantizar que nuestros platos estén 100% libres de dichos alérgenos, el consumo es responsabilidad de quienes consumen dichos alimentos.

*Los alimentos crudos o poco cocidos aumentan el riesgo de intoxicación alimentaria e infecciones en personas sensibles.

*Para asegurar la frescura de nuestros platillos, nuestros ingredientes y procesos están sujetos a ajustes debido a la disponibilidad del mercado.

*Todos nuestros platos se preparan al momento.
Se agradece su paciencia.

*Nuestros precios están expresados en Pesos Mexicanos e incluyen impuestos sobre las ventas.

*Aceptamos pagos en efectivo, Visa, MasterCard y American Express.
*El pago con tarjeta no genera comisiones.

*Para poder brindar el mejor servicio posible, grupos de 8 o más personas recibirán una única cuenta por mesa. Agradecemos su comprensión y cooperación.

*Las propinas no están incluidas y no son obligatorias.



ENTRADAS

TARTAR AHUMADO DE SOLOMILLO

BUFALO \$520.00 RES \$450.00
(sujeto a disponibilidad)

Pesto, salsa tártara, Grana Padano, yema encurtida, papa confitada, mostaza, glasé de balsámico.

TARTAR DE ATÚN \$360.00

Atún fresco, crema de trufa, huevo de lumpo, alcaparras, frituras de papa, limón, gelée de jalapeño.

BRUSCHETTONE DE BURRATA & PROSCIUTTO \$350.00

Pan de la casa tostado con aceite de ajo confitado, pesto, arúgula y tomates orgánicos.

QUESO BRIE A LAS BRASAS \$260.00

Con jalea de higos, uvas aromatizadas con miel de trufa y tomillo, pistache y arúgula.

ALMEJAS ALLA PESCATORA \$340.00

Con mantequilla de perejil al vino blanco, sofrito de tomate y pancetta ahumada.

BISQUE DE LANGOSTA \$290.00

Receta clásica, pero con nuestro toque.

CARPACCIO DE PULPO \$330.00

Queso feta, arúgula, ajo tostado, limonetta, alcaparras, aceite de oliva extra virgen con habanero tatemado.

BERENJENA ALLA PARMIGIANA \$190.00

Queso mozzarella fresco, salsa pomodoro, costra de albahaca y queso parmesano.

ENSALADA DE BETABELES ROSTIZADOS AL CARBÓN \$250.00

Con queso de cabra brúlée relleno de cebolla caramelizada, manzana, garapiñados picositos, vinagreta de la casa, glasé de balsámico y hierbas del jardín.

MEJILLONES HORNEADOS EN BRASA \$350.00

Con salsa pomodoro a la pimienta, albahaca y pan de la casa.

CAMARONES CON SALSA ROSA \$350.00

Con lechugas tiernas, pepino y aguacate con limonetta, pepinillos y hierbas del jardín.

PLATO DE QUESOS \$280.00

Selección de temporada de quesos locales e importados.

PASTA & RISOTTO

PENNE ALL'ARRABIATA \$180.00

Con la clásica salsa pomodoro y chile de Calabria, tomates confitados, aceite de oliva, perejil y queso parmesano.

SPAGUETTI QUATRO FORMAGGI \$280.00

Con salsa de cuatro quesos italianos, tomates secados al sol y perejil.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE \$270.00

Nuestra versión de esta clásica pasta con salsa de carne, servida con queso parmesano.

FETUCCINI NERO SCOGLIO \$390.00

Salteado con mantequilla de perejil, tomates, almejas, mejillones y camarón.

RAVIOLIS DEL DÍA \$320.00

Creación inspirada en los ingredientes más frescos del mercado.

LASAGNE VEGANE \$320.00

Con hongos silvestres y vegetales orgánicos, bechamel de queso azul vegano, crumble de pesto y salsa pomodoro.

PAPPARDELLE ALL'ARAGOSTA \$590.00

Con cola de langosta a las brasas con mantequilla de salvia, salsa de vodka, pancetta ahumada y perejil.

RISOTTO AL FUNGHI \$340.00

Arroz arborio, crema de azafrán, hongos ahumados y queso Grana Padano.

GNOCCHIS CASEROS CON PESTO CREMOSO \$270.00

Salteados con aceite de oliva, servidos con prosciutto crujiente, queso mozzarella fresco, tomates confitados y Grana Padano.

DEL HORNO DE BRASA

RIB EYE AL PEPE VERDE \$790.00

Salsa de crema a la pimienta verde.

POLLO & TALEGGIO \$390.00

Pierna y muslo horneado con salsa cremosa de pimientos rojos asados, gratinado con queso Taleggio DOC y pesto.

SOLOMILLO DE BÚFALO \$850.00

Salsa de hongos ahumados.

COLIFLOR ESTILO MARROQUÍ \$330.00

Con salsa de tomate al za'atar, labné vegano, crumble de albahaca y semillas de girasol.

Explore nuestra selección de guarniciones en la pagina siguiente, cada una meticulosamente elaborada para realzar su plato principal o servir como una deliciosa opción vegetariana.

DEL HORNO DE BRASA

FILETE DE TOTOABA	\$690.00	FILETE DE SALMÓN	\$610.00
Salsa de limón alcaparrada, pepitas tastadas y hierbas del jardín.		Servido con crema de azafrán y eneldo.	
CAMARONES PIL-PIL	\$590.00	PULPO PUERTO PROGRESO	\$480.00
Los clásicos con aceite de oliva, vino blanco y un toque de picante.		Salsa de mantequilla al vino blanco infusionada con alcaparras y perejil.	
COLA DE LANGOSTA			
PROVENZAL		\$840.00	
Servida con salsa cremosa de tomate con mantequilla, cítricos y estragón.			

Explore nuestra selección de guarniciones, cada una meticulosamente elaborada para realzar su plato principal o servir como una deliciosa opción vegetariana.

GUARNICIONES

VEGETALES DEL MERCADO A LAS BRASAS 🌿	\$180.00
ESPÁRRAGOS TIERNOS A LA PARRILLA	\$180.00
ESPINACAS CON CREMA DE TOMATE AL AJO	\$150.00
ESCALOPAS DE PAPA GRATINADAS CON ESENCIA DE TRUFA	\$180.00
CREMOSO PURÉ DE CAMOTE	\$160.00
ALCACHOFAS GRATINADAS	\$180.00

POSTRES

NUESTRA VERSIÓN INSPIRADA EN EL TIRAMISÚ	\$180.00
CHEESCAKE BRÛLÉE	\$180.00
POSTRE DE TEMPORADA	\$180.00
HELADOS Y SORBETES DEL DÍA	\$140.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
Piaggia, Chenin Blanc	\$ 900.00	\$220.00
Viña Maipo, Sauvignon Blanc	\$ 600.00	\$150.00
Rias del Mar, Albariño	\$1,300.00	
Brigantello, Pinot Grigio Delle Venezie	\$1,050.00	
Casas Patronales, Chardonnay	\$1,600.00	
Twin Oaks, Chardonnay	\$1,000.00	
PKNT, Reserva, Chardonnay	\$ 900.00	\$220.00
PKNT, Sauvignon Blanc	\$ 850.00	
Céfiro, Reserva, Sauvignon Blanc	\$1,200.00	
Kim Crawford, Sauvignon Blanc	\$1,200.00	

VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
Piaggia, Cabernet-Merlot	\$ 900.00	\$220.00
Viña Maipo, Cabernet Sauvignon	\$ 650.00	\$160.00
Viña Maipo, Merlot	\$ 600.00	\$150.00
Viña Maipo, Carmenere	\$ 600.00	
Brigantello, Cabernet Sauvignon	\$1,050.00	
Céfiro, Reserva, Merlot	\$1,200.00	
Brigantello, Sangiovese Rubicone	\$1,050.00	
Matarromera, Crianza, Tempranillo	\$2,800.00	
Matarromera, Reserva, Tempranillo	\$4,400.00	
Arzuaga, Crianza, Tempranillo, Cabernet, Merlot	\$3,000.00	
Páramo de Legaris, Ribera del Duero, Varietal/Cupaje	\$1,900.00	
PKNT, Carmenere	\$ 850.00	
PKNT, Malbec	\$ 900.00	\$220.00
Twin Oaks, Cabernet Sauvignon	\$1,000.00	
PKNT, Reserva, Merlot	\$ 950.00	\$240.00

TODOS LOS VINOS SON DE 750ML POR BOTELLA/ COPA 150ML.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.

VINO ROSADO

	BOTELLA	COPA
Piaggia, Cabernet-Merlot	\$ 950.00	\$220.00
Viña Maipo, Cabernet.....	\$ 600.00	\$150.00
Whispering Angel	\$1,950.00	
Minuty	\$1,700.00	
Viña Pomal, Garnacha, Viura	\$1,600.00	
Avaniel D0 Rueda verdejo	\$1,400.00	

ESPUMOSOS

	BOTELLA	COPA
Moët & Chandon	\$3,500.00	
Möet & Chandon, Rosé	\$3,800.00	
Comte de Chamberí, Mousseux Brut	\$ 600.00	\$150.00
Bottega Rose Gold	\$1,800.00	
Chandon, Garden	\$1,600.00	
Chandon, Garden, mini 187mL	\$ 350.00	
Chandon, Rosé, mini 187mL	\$ 350.00	

CERVEZA 355ML

Amstel	\$70.00
Heineken	\$75.00
Tecate/Tecate Light	\$70.00
Indio	\$70.00
Bohemia Oscura	\$70.00
Bohemia Clara	\$70.00
XX Lager	\$70.00
XX Ambar	\$70.00

TODOS LOS VINOS SON DE 750ML POR BOTELLA/ COPA 150ML.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.

LICORES

	COPA
Amaretto Disaronno	\$220.00
Aperol	\$180.00
Bailey's	\$140.00
Campari	\$140.00
Cointreau	\$220.00
Jagermeister	\$160.00
Fernet Branca	\$180.00
Licor 43	\$160.00
Martini Bianco	\$120.00
Martini Extra Seco	\$120.00
Martini Rosso	\$120.00
Limoncello	\$ 80.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUAS

Mineral

Agua de Piedra, mineral con gas, 650ml	\$120.00
Agua San Pellegrino 750ml	\$120.00
Topo Chico, agua mineral 355ml	\$ 70.00

Natural

Agua de Piedra, mineral sin gas, 650ml	\$120.00
Agua Panna 750ml	\$120.00
984, agua purificada, 1000ml	\$120.00
984, agua purificada, 500ml	\$ 80.00
Limonada o Naranjada 400ml	\$ 60.00

CAFÉ & TÉ

Café americano	\$60.00
Espresso	\$60.00
Espresso doble	\$70.00
Capuchino, Latte, Ice Latte, Moka	\$70.00
Variedad de tés	\$70.00
Extra leche vegetal	\$16.00

REFRESCOS 355 ML \$70.00

Coca-Cola, Coca-Cola
Light, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Fresca,
Manzana Mundet, Ginger
Ale

TODOS LOS LICORES SE SIRVEN EN UNA MEDIDA DE 1.5 OZ POR COPA.
TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.

CÓCTELES

007	\$180.00	PIÑA COLADA	\$160.00
"Martini con vodka, agitado, no mezclado".		Ron, piña, coco, leche condensada.	
PAPER PLANE	\$200.00	APEROL SPRITZ	\$240.00
Bourbon, Aperol, Angostura y jugo de lima.		Aperol, vino espumoso y agua mineral.	
MARGARITA	\$200.00	GARDEN SPRITZ	\$260.00
¡Porque estamos en México!		Chandon Garden, naranja y agua mineral.	
DAIQUIRÍ	\$160.00	COSMOPOLITAN	\$180.00
Ron, jugo de lima y azúcar.		Vodka, licor de naranja y jugo de cranberry.	
BOULEVARDIER	\$200.00	TEQUILA PECCATO	\$180.00
Vermouth rosso, Campari y Bourbon.		Tequila, jugo de toronja y jugo de lima.	
WHISKEY SOUR	\$180.00	CUBA LIBRE	\$140.00
Bourbon, lima, jarabe natural, angostura.		Ron, Coca-Cola y jugo de lima.	
NEGRONI	\$200.00	MOJITO	\$160.00
Tanqueray, Campari y vermouth rosso.		Ron, jugo de lima, menta, azúcar y agua mineral.	
GIN TONIC	\$180.00	CARAJILLO AHUMADO	\$180.00
Gin y agua tónica.		Espresso, mezcal y Licor 43.	
OLD FASHION	\$160.00	CARAJILLO LICOR 43	\$160.00
Bourbon, Angostura y azúcar morena.		El clásico.	
MEZCALITA	\$200.00	CARAJILLO BAILEY'S	\$160.00
Mezcal, jugo de naranja y lima.		Perfecto para acompañar nuestros postres.	
MIMOSA	\$260.00	ESPRESSO MARTINI	\$160.00
Con burbujas.		Vodka, Kahlúa y espresso.	
LIMONCELLO SPRITZ	\$260.00		
2x1 Todo el día.			

TEQUILA		
	BOTELLA	COPA
Volcán XA 750ml	\$8,200.00	\$420.00
Herradura Ultra 700ml	\$3,400.00	\$260.00
Herradura Plata 700ml	\$2,200.00	\$190.00
Herradura Reposado 700ml	\$3,400.00	\$260.00
Volcan de mi tierra, Añejo Cristalino		\$350.00
Don Julio 70 750ml	\$3,800.00	\$280.00
Don Julio Blanco 700ml	\$2,900.00	\$240.00
Don Julio, Reposado 700ml	\$2,900.00	\$240.00
Maestro Dobel Diamante		\$260.00
Jimador, Blanco		\$130.00

MEZCAL		
	BOTELLA	COPA
Montelobos, Joven Espadín		\$250.00
The lost Explorer, Espadín 750ml	\$6,000.00	\$360.00
The lost Explorer, Tobalá		\$500.00
The lost Explorer, Salmiana		\$650.00
Ojo de Tigre, Espadín/Tobalá 750mL	\$2,800.00	\$220.00
Verde Momento		\$200.00

WHISKY		
	BOTELLA	COPA
Buchanan's, 12 años 750mL	\$3,400.00	\$260.00
Buchanan's, 18 años		\$450.00
Glenfiddich 12 750mL.....	\$4,500.00	\$300.00
Johnnie Walker, Black Label 750mL	\$3,800.00	\$280.00
Johnnie Walker, Red Label 750mL	\$2,200.00	\$190.00
Jack Daniel's		\$210.00
Jim Beam, White		\$160.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.
TODOS LOS DESTILADOS SE SIRVEN EN UNA MEDIDA DE 1.5 OZ POR COPA.
EN LA COMPRA DE CADA BOTELLA, INCLUYE 5 REFRESCOS.

VODKA

	BOTELLA	COPA
Belvedere 700mL	\$3,400.00	\$260.00
Grey Goose 700mL	\$3,400.00	\$260.00
Stolichnaya 750mL	\$1,900.00	\$150.00
Absolut 750mL.....	\$2,200.00	\$190.00

BRANDY & COGNAC

	COPA
Torres 10 700mL	\$220.00
Torres 20 700mL	\$400.00
Hennessy V.S. 700mL	\$320.00
Hennessy V.S.0.P. 700mL.....	\$380.00

GINEBRAS

	BOTELLA	COPA
Beefeater		\$260.00
Bombay Sapphire 750mL	\$2,400.00	\$200.00
Hendrick's 750mL.....	\$3,800.00	\$280.00
London 1		\$240.00
Tanqueray 10 años 750mL	\$3,800.00	\$280.00

RON

	BOTELLA	COPA
Eminente		\$290.00
Flor de Caña, 4 años 750mL	\$1,800.00	\$160.00
Flor de Caña, 7 años		\$190.00
Flor de Caña, Gran Reserva		\$250.00
Flor de Caña, Centenario		\$290.00
Bacardí, Blanco 980mL	\$1,700.00	\$140.00

TODOS LOS PRECIOS ESTÁN EN PESOS MEXICANOS.
TODOS LOS DESTILADOS SE SIRVEN EN UNA MEDIDA DE 1.5 OZ POR COPA.
EN LA COMPRA DE CADA BOTELLA, INCLUYE 5 REFRESCOS.

TOP TABLE GROUP

