La Piccola

Pasta fresca y tradición con un enfoque moderno

jueves 24 de septiembre de 2026

ESCRITO POR MAPA DEL VINO



Un nuevo concepto de restaurante de pastas llega a Buenos Aires para redefinir la manera de disfrutar la pasta fresca. Este espacio fusiona tradición con una experiencia contemporánea y acogedora, donde la

calidad del producto, el servicio y la calidez son pilares fundamentales.

En La Piccola, la pasta hecha a mano es la gran protagonista. Cada día se elabora artesanalmente con ingredientes seleccionados, respetando las técnicas tradicionales y garantizando sabores auténticos en cada plato. La carta ofrece recetas simples y precisas, donde las salsas complementan y realzan la textura y el sabor de cada preparación, equilibrando la esencia italiana con una mirada actual.

La experiencia comienza con una selección de antipasti que combinan tradición y creatividad. Se puede comenzar con la fainá con stracciatella y prosciutto, una entrada cálida y sabrosa, o dejarse tentar por la clásica melanzane alla parmigiana, un plato reconfortante que evoca sabores del sur de Italia.

Entre las pastas, hechas en casa y servidas al dente, se destacan los ravioloni di brasato con salsa boscaiola, intensos y reconfortantes, o los pappardelle con crema de funghi y aceite de trufa, que proponen una combinación aromática y envolvente.

Para quienes buscan un plato principal, los secondi piatti ofrecen opciones como la trucha patagónica con puré cremoso de boniatos, o la milanesa alla parmigiana con papas fritas, un clásico que nunca falla.

El momento dolci, llega a través clásico tiramisú, el panqueque de dulce de leche servido con helado de crema jersey, o el suave soufflé de dulce de leche, ideal para quienes prefieren texturas más delicadas. También se pueden elegir los profiteroles rellenos con helado, la meringatta —una combinación de merengue italiano, helado de crema y frutillas— o la mousse de chocolate al 70%, pensada para los amantes del cacao intenso. Como alternativa más liviana, el flan de claras con confitura de naranja, yogurt de vainilla, almendras y pasas ofrece un cierre fresco y original.

Acompañando la propuesta, ofrece una cuidada carta de vinos con etiquetas destacadas de Mendoza, y una selección de cócteles clásicos y contemporáneos pensados para realzar cada plato.

El ambiente transmite una sofisticación natural, con una estética cuidada que invita a disfrutar. Inspirado en los clásicos espacios italianos de encuentro, combina el encanto de lo tradicional con una identidad moderna y refinada. La atención se distingue por su calidez y cercanía, ofreciendo un servicio atento que convierte cada visita en un momento placentero.

Más que un restaurante, La Piccola es un lugar pensado para compartir buenos momentos en torno a la mesa, donde la combinación de pasta fresca hecha a mano y un servicio dedicado transforma cada experiencia en un verdadero disfrute. La visión y el servicio son pilares fundamentales, con un compromiso inquebrantable con la calidad y el deseo de generar alegría y satisfacción en quienes nos eligen.

Este es el primer local de una futura cadena en expansión, respaldada por un grupo con 36 años de trayectoria en la escena gastronómica porteña, creador de marcas reconocidas como La Parolaccia, La Bistecca y Mare by Fran Rosat. Con una identidad clara y un fuerte compromiso con la excelencia, la propuesta busca consolidarse como un referente de la pasta hecha a mano en la ciudad, con la misión de que cada persona se sienta plenamente feliz luego de haber vivido la experiencia.

LA PICCOLA

El Salvador 5801 – Palermo – CABA

Reservas vía WhatsApp: +54 11 5829-2222

Ig: @lapiccola.ba