

L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE

PORZIONE INTERA

Parmigiana di melanzane	4,5	7,5
Vitello tonnato	4,5	8
Salsiccia cruda, valeriana e grana	4,5	8
Acciughe al verde		4,5
Hummus di ceci		4,5
Baccalà* mantecato		8
Burrata e prosciutto crudo		10
Tagliere misto di salumi e formaggi		12
Selezione del Piemonte (<i>acciughe, salsiccia cruda, tomino</i>)		11

LE ZUPPE E LE INSALATE

Vellutata di zucca e porri con riso Venere	6
Zuppa di legumi	6

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi	6
Burrata, prosciutto crudo e olive	9
Prosciutto cotto alla brace e fontina	7,5
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia	9
Scamorza, porri e speck	8,5
Tomino al forno, speck e fichi caramellati al balsamico	8
Baccalà* mantecato e cipolle rosse caramellate	9
Burrata, valeriana e pomodori secchi	8
Fontina, funghi e salsiccia	9
Crema di zucca, caprino, nocciole e olio alla salvia	7
Mocetta, tomino fresco, rucola miele e noci	8,5
Ragù, besciamella e grana	8,5
Porcini*, fonduta di gorgonzola e noci	11
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guancialetto croccante, pecorino e pepe	8,5
Porri, crema di zucca e nocciole	7
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana	8,5

Sono possibili variazioni alle ricette, eventuali aggiunte potrebbero comportare una differenza di prezzo.

Cestino di pane

1

Servizio

1

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4,5
Bonèt	4,5
Coppa Poormanger: crema al Gianduja, biscotti e panna	4,5
Coppa Poormanger: crema al Gianduja, frutta di stagione e panna	4,5

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1	Birra Pilsner Urquell 33cl	4
Bibite	3	Birra artigianale alla spina 33cl	5,5
Molecola	3,5	Baladin Nazionale - Ale	
		Baladin Super - Ambrata	
Vino della Casa Rosso / Bianco		Baladin Isaac - Blanche	
1/4 lt.	3	Baladin Nazionale - Gluten Free	
1/2 lt.	5,5	Caffè	1
1 lt.	11	Amari e grappe	3

♦ Ricetta contenente
prodotti/ingredienti surgelati

In caso di allergie o intolleranze
chiedere al personale.

OLTRE LA BUCCIA C'È DI PIÙ

Scegliamo le patate migliori. Le cuociamo lentamente in un forno speciale, che rende il cuore morbido e la buccia croccante e saporita. Le mantechiamo con olio extravergine di olive liguri e poi le farciamo con fantasia, abbinando ingredienti freschi e stagionali, da produttori locali.

Le nostre ricette si ispirano alla tradizione gastronomica italiana, per soddisfare ogni esigenza alimentare. Portiamo avanti una cucina sostenibile, senza sprechi e senza uso di plastica, sempre attenti all'impatto sull'ambiente.

Lavoriamo per offrire il massimo, nella cura dei piatti e degli spazi. Per dare a tutti un posto a tavola. Creiamo un'esperienza di ristorazione semplice e originale, che unisce gusto e convivialità. Perché Poormanger non è solo un ristorante – è un posto dove sentirsi a casa, fra amici.

Poormanger



English
menu

Carte en
Français

Condividi le tue foto

facebook

@poormanger

instagram

#poormanger

#patateripiene