

Poormanger.

semplicemente diverso a torino dal 2011

Poormanger: la patata ripiena per tutti!

Poormanger nasce nel centro di Torino nell'ottobre del 2011, con l'intento di proporre qualcosa di unico e innovativo nel panorama della ristorazione torinese e italiana.

La formula è semplice: portare in Italia le patate ripiene.

Prendiamo le patate migliori, quelle con la polpa più farinosa, le tagliamo in due, le mantechiamo con olio extravergine e sale e diamo spazio alla fantasia.

All'interno, proponiamo ogni tipo di farcitura: dai salumi più gustosi ai formaggi più freschi, dalle verdure di stagione alle nostre ricette regionali. I sapori migliori, con la buccia intorno.

Da 0 a 90 anni, vegani, vegetariani, celiaci... Accontentiamo tutti sia per una pausa pranzo veloce che per una cena fra amici.



DECOSTUDIO.IT

Diego Decortes - diego@decostudio.it - +393405596418

Poormanger

semplicemente diverso a torino dal 2011

Il buono della terra

Serve poco a nobilitare il prodotto povero per eccellenza, la patata. Basta scegliere ingredienti di qualità, selezionare le materie prime, trovare ricette gustose che valorizzino la diversità dei gusti della cucina italiana.

In questo modo, un classico della cucina anglosassone si trasforma in chiave italiana/mediterranea, arricchendosi delle nostre tradizioni e dei prodotti della nostra terra. La patata ripiena. Niente di più semplice, più internazionale, né di più facilmente personalizzabile. L'idea di Poormanger è tutta qui.

Semplicemente, per gioco

Da Poormanger, ci piace giocare. Con gli ingredienti, per trovare le combinazioni più gustose e realizzare le patate ripiene su misura per i nostri clienti. Con le parole, a partire dalla scelta del nostro nome. Poormanger, sia in francese che in dialetto piemontese significa "per mangiare", mentre in Inglese "Poor", significa "povero".

Da Poormanger, ci piacciono le cose semplici, ma originali.

Come le nostre patate ripiene. Poormanger è un posto dove non si consumano solo pasti dagli ingredienti semplici, ma si fa esperienza di un concetto di cucina che parte dalle tradizioni e dai prodotti della terra e riesce a mantenere costi contenuti. Il claim "semplicemente diverso" racchiude esattamente questa filosofia.

Selezioniamo la genuinità

La nostra proposta di farciture è la più ricca che riusciamo a immaginare, e varia periodicamente, per permettervi di assaggiare sempre nuovi abbinamenti.

La costante è la ricerca di ingredienti che siano sempre locali, freschi e stagionali, nel rispetto della nostra principale caratteristica: la genuinità. Gli ingredienti utilizzati per le farciture nascono da realtà vicine che come noi condividono ancora uno stretto legame con terra e natura: le patate e le verdure dalla campagna piemontese, i salumi artigianali e i formaggi da piccoli produttori locali.

Universalmente buone

Dopo il cibo, la cosa che conta di più da Poormanger sono i nostri clienti.

Per questo, abbiamo pensato a una proposta che possa accontentare tutti. Tutti i gusti, tutte le esigenze alimentari, tutte le tasche. Se la base è un alimento universale (la patata), la possibilità di personalizzarla con una varietà infinita di ingredienti rende la nostra offerta davvero accessibile a qualsiasi palato.

Vegetariani, vegani, persone con allergie o gravi intolleranze, come i celiaci, troveranno nel nostro menu soluzioni adatte alle loro esigenze.

Da 0 a 90 anni, le nostre patate ripiene sono perfette per l'intera famiglia. Veloci da mangiare (anche nel pratico formato take away), possono sostituire il solito panino per una rapida pausa pranzo d'ufficio. Note in tutto il mondo, sono molto apprezzate dai turisti, che trovano una ricetta a loro già nota, declinata per esaltare i migliori prodotti italiani. Per questo, chiunque voi siate, qualsiasi siano i vostri gusti, vi aspettiamo da Poormanger.



DECOSTUDIO.IT

Diego Decortes - diego@decostudio.it - +393405596418

Poormanger

semplicemente diverso a torino dal 2011

La giacca delle nostre patate

Da Poormanger vogliamo che vi sentiate a casa vostra.

Per questo abbiamo creato un ambiente informale, vero, trasparente, dove i clienti possano sentirsi a loro agio, come a cena da amici. Quello che vogliamo offrirvi è un servizio veloce e dinamico, amichevole, dove il vero protagonista sia sempre il cliente, accolto e seguito dalla gentilezza e professionalità del nostro personale.

Poco fumo, tanto arrosto!

Nei nostri tavoli semplici si mangiano cose buone, autentiche, gustose. Perché, pur facendo un vanto della nostra semplicità, non vogliamo che venga mai a mancare il tempo e l'attenzione per quello che facciamo. Solo, preferiamo curare le cose che più ci stanno a cuore: la relazione con i nostri clienti, con il cibo, con le persone che lavorano con noi.

Dove ci trovi

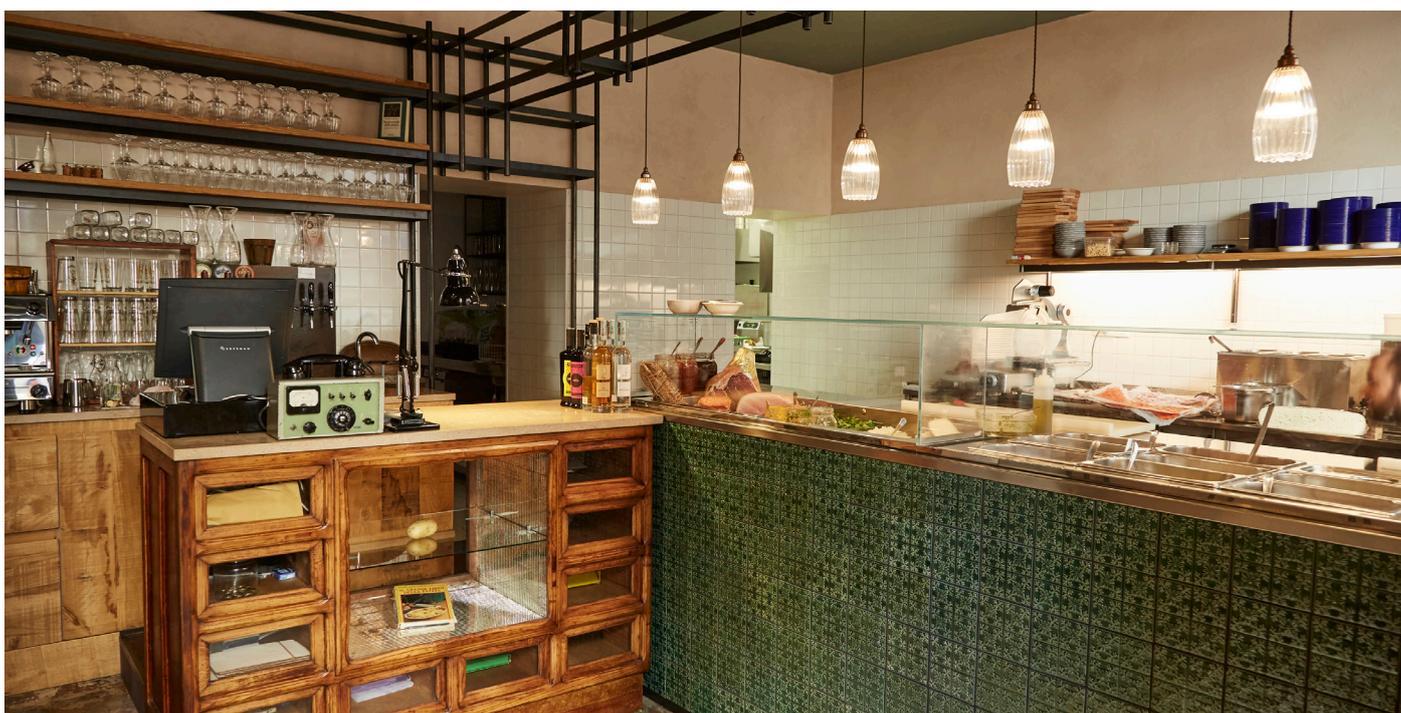
Entra, scegli, ordina, siediti e mangia. Nel frattempo, magari, fai quattro chiacchiere con chi ti sta intorno. Semplice, no?

**Siamo in via maria vittoria 36/b a Torino,
all'angolo con via delle Rosine, a 3 minuti a piedi da via po.**

Orari

da lun. a dom. 12.00 – 15.00 / 19.15 – 23.00

Non si effettuano prenotazioni.



DECOSTUDIO.IT

Diego Decortes - diego@decostudio.it - +393405596418