

## L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE    PORZIONE INTERA

Parmigiana di melanzane	3,5	6
Vitello tonnato	3,5	6
Salsiccia cruda di vitello, valeriana, grana	3,5	7
Acciughe al verde		3,5
Hummus di ceci e sesamo	3,5	
Baccalà* mantecato		7
Burrata 125 g e prosciutto crudo		8
Tagliere misto di salumi e formaggi		10
Selezione del Piemonte (acciughe, salsiccia cruda, tomino)		10

## LE ZUPPE E LE INSALATE

Vellutata di zucca e porri con riso Venere	5,5
Zuppa di legumi	5,5

## LE PATATE RIPIENE

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

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

Cestino di pane	1
-----------------	---

## I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4
Bonèt	4
Pannacotta al gianduja	4
Pannacotta al caramello	4
Pannacotta con composta di frutta fresca di stagione	4

## LE BEVANDE

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

\* Ricetta contenente prodotti/ingredienti surgelati

In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale.

### Condividi le tue foto

facebook    instagram  
@poormanger    #poormanger  
#patateripiene

## 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, senza prenotazioni e senza coperto da pagare. 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

CARATTERISTICHE MENU' AUTUNNO 2021	DESCRIZIONE	ALLERGENI
<b>ANTIPASTI</b>		
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b>	Olio di semi di girasole, melanzane, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolle, olio di oliva farina 00, basilico, grano padano	<b>glutine, sedano, latticini</b>
<b>VITELLO TONNATO</b>	olio di oliva, carote, sedano, cipolla, tonno in busta in olio di oliva, girello di vitello, maionese	<b>sedano, uova, frutta guscio</b>
<b>SALSICCIA CRUDA DI VITELLO DI BRA, VALERIANA E GRANA</b>	Valeriana, carne cruda 85% vitello 15% pancetta di suino, grana padano, olio evo	<b>latticini, uovo</b>
<b>ACCIUGHE AL VERDE</b>	Olio di oliva, prezzemolo, aglio, pane, acciughe, aceto	<b>glutine, pesce, solfiti</b>
<b>BACCALA** MANTECATO E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA</b>	baccalà surgelato poi lessato, sale, pepe, olio e patata. Cipolla rossa saltata e caramellata con aceto e vino bianco zucchero.	<b>pesce</b>
<b>HUMMUS DI CECI</b>	ceci, tajina, paprika dolce, cumino, acqua, olio evo, olio di oliva, aglio, prezzemolo	<b>sesamo</b>
<b>TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI</b>	salame, coppa, mocetta	<b>latticini</b>
	toma, pecorino, caprino, burrata	
	Olio di oliva. prezzemolo. aglio. pane. acciughe.	

<b>SELEZIONE DEL PIEMONTE</b>	olio di oliva, prosciutto, aglio, pane, acciughe, aceto, salsa rubra, peperoncino, valeriana, tomino fresco, salsiccia cruda di vitello, acciughe, grana padano	<b>glutine, latticini, pesce, solfiti, uovo</b>
<b>BURRATA 125GR. E PROSCIUTTO CRUDO</b>	burrata e prosciutto crudo	<b>latticini</b>
<b>LE ZUPPE E LE INSALATE</b>		
<b>CREMA DI ZUCCA, E PORRI CON RISO NERO E OLIO ALLA SALVIA</b>	zucca e porri al forno frullati con olio e sale. Riso nero al vapore. Olio aromatizzato alla salvia (da noi)	
<b>ZUPPA DI LEGUMI</b>	ceci, lenticchie, fagioli borlotti, fagioli cannellini, concentrato di pomodoro, cipolla, sedano, carote, olio, sale	<b>sedano</b>
<b>DOLCI</b>		
<b>TIRAMISU'</b>	mascarpone, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, caffè, savoiardi, farina 00	<b>lattosio, glutine</b>
<b>PANNA COTTA AL CARMELLO</b>	panna, latte, colla di pesce, zucchero, acqua	<b>lattosio</b>
<b>PANNA COTTA ALLA FRUTTA FRESCA</b>	panna, latte, colla di pesce, zucchero, fragole, acqua	<b>lattosio</b>
<b>PANNA COTTA ALLA CREMA DI GIANDUJA</b>	panna, latte, colla di pesce, zucchero, crema gianduja, crema ofndente, acqua	<b>lattosio, frutta a guscio</b>
<b>BONET</b>	cacao, latte, zucchero, tuorlo d'uovo, amaretti	<b>lattosio, glutine, uovo</b>

**PATATE RIPIENE****Tutte le patate ripiene vengono cotte al forno al naturale, e poi mantecate con olio extra vergine di oliva e sale**

<b>STRACCHINO, VERDURE MISTE E CREMA DI POMODORI SECCHI</b>	Tutte le verdure sono cotte in forno con olio di oliva e sale. La crema di pomodori secchi e frullata con il loro olio	<b>latticini</b> <b>solfiti</b>
<b>BURRATA, VALERIANA E CREMA DI POMODORI SECCHI</b>	Burrata pugliese, valeriana e pomodori secchi frullati nel loro olio.	<b>latticini</b> <b>solfiti</b>
<b>FONDUTA DI GORGONZOLA, RADICCHIO E SALSICCIA</b>	Fonduta di gorgonzola con 30% di panna. Radicchio cotto in forno con olio di oliva. Salsiccia cotta in forno sfumata con acqua	<b>latticini</b>
<b>CUOR DI BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE</b>	burrata pugliese, prosciutto crudo, olive	<b>latticini</b>
<b>CARBONARA CON CREMA AL TUORLO D'UOVO, GUANCIALE, PECORINO</b>	Tuorlo pastorizzato montato con l'olio del guanciale, pepe, pecorino romano, guanciale cotto al forno croccante	<b>uovo</b> <b>lattosio</b>
<b>SALSICCIA CRUDA DI VITELLO, RUCOLA E GRANA</b>	Salsiccia cruda di vitello	<b>lattosio</b> <b>uovo</b>
<b>BACCALA** MANTECATO E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA</b>	baccalà surgelato poi lessato, sale, pepe, olio e patata. Cipolla rossa saltata e caramellata con aceto e vino bianco zucchero.	<b>pesce</b>
<b>RAGU' ALLA BOLOGNESE, BESCIAPELLA E GRANA</b>	Ragù: carne tritata mista bovino e suino, vino rosso, sedano carota e cipolla, salsa di pomodoro. Besciamella: burro, farina, latte pastorizzato	<b>lattosio</b> <b>maiale</b>

	Besciamella: burro, farina, latte pastorizzato. Grana in scaglie	<b>solfiti</b>
<b>MOCETTA, RUCOLA, TOMINO FRESCO CON MIELE E NOCI</b>	Mocetta di bovino (senza glutine), tomino fresco piemontese, miele, noci e rucola	<b>lattosio</b> <b>frutta a guscio</b>
<b>TOMINO AL FORNO, SPECK E FICHI CAMELLATI AL BALSAMICO</b>	Tomino al forno piemontese dal cuore caldo, speck e fichi secchi caramellati con una riduzione di aceto balsamico, zucchero, miele	<b>lattosio</b> <b>solfiti</b>
<b>CREMA DI ZUCCA, CAPRINO, NOCCIOLE E OLIO ALLA SALVIA</b>	crema di zucca cotta al forno al naturale e frullata con olio e sale. Caprino semistagionato della Val Varaita. Nocciole spezzate e olio evo aromatizzato alla salvia (da noi)	<b>lattosio</b> <b>frutta secca</b>
<b>FUNGHI, FONTINA E SALSICCIA</b>	Funghi champignon cotti al forno con olio e sale, fontina a cubetti impastata e salsiccia di maiale cotta al forno	<b>funghi</b> <b>lattosio</b>
<b>SCAMORZA, PORRI, SPECK</b>	scamorza, porri saltati al forno, speck	<b>lattosio</b> <b>frutta a guscio</b>
<b>PORRI, CREMA DI ZUCCA E NOCCIOLE</b>	crema di zucca cotta al forno al naturale e frullata con olio e sale. Porri al forno con olio e sale. Nocciole spezzate	<b>frutta a guscio</b>

**NON SI ESCLUDONO TRACCE DI ALLERGENI DERIVANTI DA PROCESSO PRODUTTIVO (glutine, uova, pesce, soia, latte, lattosio, frutta guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupini, molluschi)**

**\* la ricetta contrassegnata contiene prodotti surgelati**