

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
Burrata 125 g e prosciutto crudo		8
Tagliere misto di salumi e formaggi		10
Selezione del Piemonte (<i>acciughe, salsiccia cruda, tomino</i>)		10

LE ZUPPE E LE INSALATE

Riso nero, verdure e maionese di carote vegana	5,5
Vellutata di fave*, piselli e menta con cuor di burrata	5,5

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi	5
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia	7,5
Crema di fave, catalogna, uvetta, pinoli e olio all'aglio e peperoncino	6,5
Cuor di burrata, prosciutto crudo e olive	7,5
Spada alla mediterranea	8,5
Spianata calabra, friggirelli e burrata affumicata	7,5
Mortadella, straciatella pugliese e granella di pistacchi	8
Cacio e pepe, guanciale e crema di fave*	7,5
Burrata, valeriana e crema di pomodori secchi	7,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe	7,5
Prosciutto crudo, radicchio, stracchino e olive	7
Ragù, besciamella e grana	7,5
Speck, scamorza, cipolla rossa al forno e rucola	7
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 Servizio: cena lun/dom e pranzo sab/dom 1

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4
Pannacotta alle fragole	4
Pannacotta con crema gianduia	4
Cannolo siciliano ripieno di ricotta di pecora con scaglie di cioccolato	4

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1	Birra Pilsner Urquell 33cl	3,5
Bibite	3	Birra artigianale alla spina 33 cl	5
Molecola	3	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 language menu

Condividi le tue foto

facebook

@poormanger

instagram

#poormanger

#patateripiene

CARATTERISTICHE MENU' INVERNO 2022	DESCRIZIONE	ALLERGENI
ANTIPASTI		
PARMIGIANA DI MELANZANE	Olio di semi di girasole, melanzane, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolle, olio di oliva farina 00, basilico, grano	glutine, sedano, latticini
VITELLO TONNATO	olio di oliva, carote, sedano, cipolla, tonno in busta in olio di oliva, girello di vitello, maionese	sedano, uova, frutta guscio
SALSICCIA CRUDA DI VITELLO DI BRA, VALERIANA E GRANA	Valeriana, carne cruda 85% vitello 15% pancetta di suino, grana padano, olio evo	latticini, uovo
ACCIUGHE AL VERDE	Olio di oliva, prezzemolo, aglio, pane, acciughe, aceto	glutine, pesce, solfiti
HUMMUS DI CECI	ceci, tajina, paprika dolce, cumino, acqua, olio evo, olio di oliva, aglio, prezzemolo	sesamo
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	salame, coppa, mocetta toma, pecorino, caprino, burrata	latticini
SELEZIONE DEL PIEMONTE	Olio di oliva, prezzemolo, aglio, pane, acciughe, aceto, salsa rubra, peperoncino, valeriana, tomino fresco, salsiccia cruda	glutine, latticini, pesce, solfiti, uovo
BURRATA 125GR. E PROSCIUTTO CRUDO	burrata e prosciutto crudo	latticini
LE ZUPPE E LE INSALATE		
VELLUTATA CREMA DI FAVE*, PISELLI*, MENTA E CUOR DI BURRATA	cipolla, patate, fave*, piselli*, brodo vegetale, sale, menta, olio evo, cuor di burrata	sedano, fave, lattosio
RISO NERO OCN VERDURINE E MAIONESE DI CAROTE	cipolle, asparagi, carote, sedano, olio, carote, senape, semi di senape, riso nero	sedano, senape
DOLCI		
TIRAMISU'	mascarpone, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, caffè, savoiardi, farina 00	lattosio, glutine
PANNA COTTA ALLA FRAGOLA	panna, latte, colla di pesce, zucchero, fragole, acqua	lattosio
PANNA COTTA ALLA CREMA DI GIANDUJA	panna, latte, colla di pesce, zucchero, crema gianduja, crema fondente, acqua	lattosio, soia, frutta a guscio
CANNOLINI SICILIANI RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	cannoli, ricotta, zucchero, scaglie di cioccolato fondente	lattosio, uova, sesamo, sedano, solfiti, soia, pesce, frutta a guscio

PATATE RIPIENE Tutte le patate ripiene vengono cotte al forno al naturale, e poi mantecate con olio extra vergine di oliva e sale		
STRACCHINO, VERDURE MISTE E CREMA DI POMODORI SECCHI	Tutte le verdure sono cotte in forno con olio di oliva e sale. La crema di pomodori secchi e frullata con il loro olio	latticini solfiti
BURRATA, VALERIANA E CREMA DI POMODORI SECCHI	Burrata pugliese, valeriana e pomodori secchi frullati nel loro olio.	latticini solfiti
FONDUTA DI GORGONZOLA, RADICCHIO E SALSICCIA	Fonduta di gorgonzola con 30% di panna. Radicchio cotto in forno con olio di oliva. Salsiccia cotta in forno sfumata con acqua	latticini
CUOR DI BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE TAGGIASCHE	burrata pugliese, prosciutto crudo, olive taggiasche	latticini
CARBONARA CON CREMA AL TUORLO D'UOVO, GUANCIALE, PECORINO	Tuorlo pastorizzato montato con l'olio del guanciale, pepe, pecorino romano, guanciale cotto al forno croccante	uovo lattosio
SALSICCIA CRUDA DI VITELLO, RUCOLA E GRANA	Salsiccia cruda di vitello	lattosio uovo
CREMA DI FAVE*, CATALOGNA, UVETTA, PINOLI E OLIO AL PEPERONCINO	Crema di fave*, pinoli, uvetta, catalogna, olio al peperoncino	frutta a guscio
SPECK, SCAMORZA, CIPOLLA ROSSA E RUCOLA	scamorza, cipolla rossa al forno con olio e sale, rucola e speck	lattosio
SPIANATA CALABRA, FRIGGITELLI E BURRATA AFFUMICATA	Burrata affumicata, friggirelli, spianata calabra	lattosio
RAGU', BESCIAMELLA E GRANA	ragù di bovino e suino, besciamella vaccina, grana padano	sedano lattosio uova
PROSCIUTTO CRUDO, RADICCHIO, STRACCHINO, OLIVE	prosciutto crudo, radicchio saltato, stracchino, olive	lattosio solfiti
SPADA* ALLA MEDITERRANEA	spada*, pomodorini, capperi, olive, vino bianco, sale, aglio, olio e prezzemolo	pesce, solfiti
MORTADELLA, STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHI	mortadella, stracciatella, granella di pistacchi	lattosio frutta a guscio
CACIO E PEPE, GUANCIALE E CREMA DI FAVE*	pecorino, grana, panna, burro, guanciale, fave*	lattosio, fave, uovo

ASPARAGI , CREMA ALL'UOVO E GRANA PADANO	asparagi, tuorlo d'uovo, olio di girasole, grana padano	uova lattosio
ASPARAGI, CREMA ALL'UOVO E SPECK	asparagi, tuorlo d'uovo, olio di girasole, speck	uova
NON SI ESCLUDONO TRACCE DI ALLERGENI DERIVANTI DA PROCESSO PRODUTTIVO (glutine, uova, pesce, soia, latte, lattosio, frutta guscio, sedano, senape, semi di		
* la ricetta contrassegnata contiene prodotti surgelati		