

Parmigiana di melanzane	4,5	7,5
Vitello tonnato	4,5	8
Salsiccia cruda di vitello, valeriana e grana	4,5	8
Acciughe al verde		4,5
Hummus di ceci		4,5
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

Ribollita toscana	6,5
Vellutata di topinambur, crostini e olio alla salvia	6,5

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
Speck, scamorza, cipolla e rucola	8
Tomino al forno, cipolla rossa, coppa e crema al balsamico	8
Gamberi*, cime di rapa, burrata e olio al limone	11
Burrata, valeriana e pomodori secchi	8
Fontina, funghi e salsiccia	9
Fonduta di toma, cime di rapa e nocciole	7
Funghi, fonduta di toma e prosciutto crudo	8,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe	8,5
Pollo alla cacciatora con olive e porcini	10
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana	8,5
Pulled Pork Planted* 100% vegetale al BBQ con cavolo viola e senape	9,5

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

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4,5
Panna cotta al gianduia	4,5
Panna cotta al caramello	4,5
Crema caramel	4,5
Brownies con panna montata	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	
		Baladin Isaac - Blanche	
Vino della Casa Rosso / Bianco		Birra artigianale Gluten Free	5,5
1/4 lt.	3	Baladin Nazionale	
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.

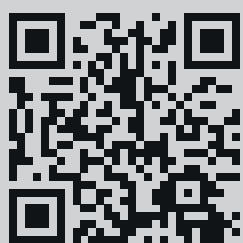
OLTRE LA BUCCIA C'È DI PIÙ

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