

L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE

PORZIONE INTERA

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		5
Hummus di ceci		5
Burrata e prosciutto crudo		10
Tagliere misto di salumi e formaggi		13
Selezione del Piemonte (<i>acciughe, salsiccia cruda, tomino</i>)		11
Serviti con pane		

LE ZUPPE E LE INSALATE

Vellutata di patate e piselli con menta e squacquerone		6,5
Riso nero con verdure e maionese di carote		6,5

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi		6,5
Burrata, prosciutto crudo e olive		9
Salmone marinato, crema di yogurt al lime e rucola		10
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia		9
Spianata calabra, friggirelli, scamorza e cipolla rossa		8
Mortadella, pistacchi e squacquerone		7,5
Cacio e pepe, asparagi e guanciaie		9
Ragù, besciamella e Parmigiano		8,5
Polpettine al sugo		9
Asparagi, crema di uovo e grana		7,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciaie croccante, pecorino e pepe		8,5
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana		8,5
Prosciutto crudo, stracchino, radicchio e olive		8
Burrata, valeriana e pomodori secchi		8
Squacquerone, prosciutto crudo e rucola		7,5
Planted* 100% vegetale: straccetti speziati con peperoni "friggirelli"		9,5

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
Coppa Poomanger crema al gianduja, biscotto e panna	4,5
Panna cotta alle fragole	4,5
Panna cotta al caramello	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	
		Baladin Nazionale	
Vino della Casa Rosso / Bianco		Birra artigianale Gluten Free	5,5
1/4 lt.	3,5	Caffè	1
1/2	6	Amari e grappe	3
1 lt.lt.	11,5		

* 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 Poomanger non è solo un ristorante — è un posto dove sentirsi a casa, fra amici.

Poomanger.



English
menu
Carte en
Français

Condividi le tue foto

facebook instagram
@poomanger #poomanger
#patateripiene