

# L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE

PORZIONE INTERA

Parmigiana di melanzane	<b>4,5</b>	<b>7,5</b>
Vitello tonnato	<b>4,5</b>	<b>8</b>
Salsiccia cruda di vitello, valeriana e grana	<b>4,5</b>	<b>8</b>
Acciughe al verde		<b>5</b>
Hummus di ceci		<b>5</b>
Burrata e prosciutto crudo		<b>10</b>
Tagliere misto di salumi e formaggi		<b>13</b>
Selezione del Piemonte ( <i>acciughe, salsiccia cruda, tomino</i> )		<b>11</b>
Serviti con pane		

## LE ZUPPE E LE INSALATE

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

## LE PATATE RIPIENE

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

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