

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

Tutti gli antipasti sono serviti con pane

LE ZUPPE E LE INSALATE

Gazpacho con crema al basilico		6,5
Insalata con valeriana, rucola, cipolla, cetrioli, olive, feta, pomodoro e origano		7,5
Cous Cous alla curcuma con verdure		6,5

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi		6,5
Burrata, prosciutto crudo e olive		9
Fagiolini *, crema di basilico, pomodorini e pinoli		7,5
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia		9
Greca: feta, olive, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, rucola e origano		8
Mortadella, pistacchi e squacquerone		7,5
Roastbeef , rucola, pomodorini, grana, crema al balsamico		9
Crema di zucchine, caprino, speck e mandorle		8,5
Parmigiana di melanzane scomposta con cuor di burrata e crema al basilico		9
Pollo Thai con latte di cocco, peperoni, zenzero, cipolla, coriandolo, lime e peperoncino		9
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe		8,5
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana		8,5
Porchetta di Ariccia, peperoni e scamorza		8,5
Burrata, valeriana e pomodori secchi		8
Polpo*, pomodoro, olive, sedano e origano		11
Planted * kebab 100% vegetale, insalata, pomodoro , cipolla rossa e salsa yogurt		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
Pesche ripiene al cioccolato e amaretti	4,5
Cheesecake con crema al gianduja	4,5
Cheesecake con composta di frutta fresca	4,5

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1	Birra Pilsner Urquell 33cl	4
Bibite	3,5	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	
1/2	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 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