

# L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE

PORZIONE INTERA

Parmigiana di melanzane (1,7,9)	<b>4,5</b>	<b>7,5</b>
Vitello tonnato (3,8,9)	<b>4,5</b>	<b>8</b>
Salsiccia cruda di vitello, valeriana e grana (3,7)	<b>4,5</b>	<b>8</b>
Acciughe al verde (1,4,12)		<b>5</b>
Hummus di ceci (11)		<b>5</b>
Baccalà mantecato (4,12)		<b>8</b>
Burrata e prosciutto crudo (7)		<b>10</b>
Tagliere misto di salumi e formaggi (7)		<b>13</b>
Selezione del Piemonte (acciughe, salsiccia cruda, tomino) (1,3,4,7,12)		<b>11</b>

*Tutti gli antipasti sono serviti con pane*

## LE ZUPPE E LE INSALATE

Vellutata di zucca e porri con riso Venere	<b>6,5</b>
Zuppa di legumi servita con pane (1,9)	<b>6,5</b>

## LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi (7,12)	<b>6,5</b>
Burrata, prosciutto crudo e olive (7)	<b>9</b>
Prosciutto cotto alla brace e fontina (7)	<b>7,5</b>
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia (7)	<b>9</b>
Scamorza, porri e speck (7)	<b>8,5</b>
Tomino al forno, speck e fichi caramellati al balsamico (7,12)	<b>8</b>
Baccalà mantecato e cipolle rosse caramellate (4,12)	<b>9</b>
Burrata, valeriana e pomodori secchi (7,12)	<b>8</b>
Friggione di cipolle alla bolognese con salsiccia	<b>8</b>
Crema di zucca, caprino, nocciole e olio alla salvia (7,8)	<b>7</b>
Mocetta, tomino fresco, rucola miele e noci (7,8)	<b>8,5</b>
Chili di carne e fagioli neri Tex-Mex con salsa cheddar (7,9)	<b>9</b>
Porcini, fonduta di gorgonzola e noci (7,8,12)	<b>11</b>
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe (3,7)	<b>8,5</b>
Pulled planted 100% vegetale al BBQ con cavolo viola e senape (1,10)	<b>9</b>
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana (3,7)	<b>8,5</b>

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

Cestino di pane	<b>1</b>	Servizio	<b>1</b>
-----------------	----------	----------	----------

## I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù (1,3,7)	4,5
Bonèt (1,3,7)	4,5
Coppa Poormanger: crema al Gianduja, biscotti e panna (1,6,7,8)	4,5
Coppa Poormanger: crema al Gianduja, frutti di bosco* e panna (6,7,8)	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	
Vino della Casa Rosso / Bianco		Birra artigianale Gluten Free	5,5
1/4 lt.	3,5	Baladin Nazionale	
1/2	6	Caffè	1
1 lt.lt.	11,5	Amari e grappe	3

♦ Ricetta contenente  
prodotti/ingredienti surgelati

In caso di allergie o intolleranze  
chiedere al personale.

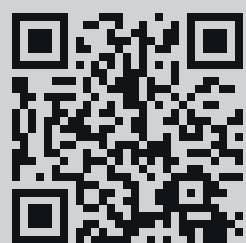
## OLTRE LA BUCCIA C'È DI PIÙ

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

\*NON SI ESCLUDONO TRACCE DI  
ALLERGENI DERIVANTI DA PROCESSO  
PRODUTTIVO (glutine, uova, pesce, soia,  
latte, lattosio, frutta guscio, sedano,  
senape, semi di sesamo, anidride solfo-  
rosa, lupini, molluschi)

# ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 -ALLEGATO II: SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



**1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**



**3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.**



**4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.



**5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**



**6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (e306), tocoferolo d-alfa naturale, tocoferolo acetato d-alfa naturale, tocoferolo succinato d-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.



**7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.



**8. FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), nocciole (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci di pecan [*carya illinoensis* (wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia vera*), noci Macadamia o noci del Queensland (*macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



**9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**



**10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.**



**11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**



**12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



**13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**



**14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

(1). E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.