

# L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE    PORZIONE INTERA

|  |            |            |
|--|------------|------------|
| Parmigiana di melanzane (3,7,9)  | <b>4,5</b> | <b>7,5</b> |
| Vitellone 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>   |
| Burrata e prosciutto crudo (7)   |            | <b>10</b>  |
| Tagliere misto di salumi e formaggi (7)  |            | <b>13</b>  |
| Selezione del Piemonte (acciughe, salsiccia cruda, vitellone tonnato, tomino) 🌿 (1,3,4,7,8,9,12) |            | <b>15</b>  |
| <i>Tutti gli antipasti sono serviti con pane 🌿 (1)</i>   |            |            |

## LE ZUPPE E LE INSALATE

|  |  |            |
|--|--|------------|
| Riso nero con verdure, asparagi e maionese di carote (9,10)  |  | <b>6,5</b> |
| Vellutata, piselli, patate con menta e squacquerone (7,9)  |  | <b>6,5</b> |
| Insalata poorcaesar (valeriana, insalata, pollo, uovo sodo, crostini, grana in scaglie)<br>servita con crostini 🌿 (1,3,7,10) |  | <b>8</b>   |

## LE PATATE RIPIENE

|  |  |            |
|--|--|------------|
| Stracchino verdure miste (cipolle, peperoni friggirelli, radicchio) e crema di pomodori secchi (7,12)                          |  | <b>6,5</b> |
| Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia (7)   |  | <b>9</b>   |
| Burrata, prosciutto crudo e olive (7)  |  | <b>9</b>   |
| Calamari* alla mediterranea con pomodoro, capperi, olive e pinoli (8,12,14)  |  | <b>10</b>  |
| Mortadella, squacquerone e granella di pistacchi (7,8)   |  | <b>8</b>   |
| Gricia: cacio, pepe e guanciale croccante (7)  |  | <b>8,5</b> |
| Burrata, valeriana e pomodori secchi (7,12)  |  | <b>8</b>   |
| Ragù, besciamella e parmigiano (7,9,12)  |  | <b>8,5</b> |
| Salsiccia cruda, rucola e grana (3,7)  |  | <b>8,5</b> |
| Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe (3,7)   |  | <b>8,5</b> |
| Spianata calabra, peperoni friggirelli, scamorza e cipolla rossa (7)   |  | <b>8,5</b> |
| Prosciutto crudo, squacquerone e rucola (7)  |  | <b>8</b>   |
| Mondeghili con salsa di zafferano e parmigiano 🌿 (1,3,7,9)   |  | <b>9,5</b> |
| Crema di barbabietola rossa e asparagi, olio, limone e mandorle tostate (8)  |  | <b>7</b>   |
| N'duja, tomino al forno e cipolla rossa (7)  |  | <b>7,5</b> |
| Patata segreta <i>gli ingredienti cambiano tutti i mesi,<br/>non sono segreti soltanto per chi è iscritto alla newsletter!</i> |  |            |

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

Cestino di pane

**1**

Servizio

**1**

# I DOLCI DELLA CASA

|  |     |
|--|-----|
| Tiramisù (1,3,7) 🌿   | 4,5 |
| Panna cotta con coulis di maracuja ( <i>piatto vegano</i> )      | 4,5 |
| Panna cotta con gocce di cioccolato ( <i>piatto vegano</i> ) (6) | 4,5 |
| Coppa Poormanger al biscotto (3,7)                               | 4,5 |

## LE BEVANDE

|                                |      |  |       |
|--------------------------------|------|--|-------|
| Acqua microfiltrata            | 1,2  | Birra Pilsner Urquell 33cl 🌿                 | 4     |
| Bibite                         | 3,5  | Birra Pilsner Urquell alla spina 30cl/50cl 🌿 | 4/5,5 |
| Molecola                       | 3,5  | Birra artigianale alla spina 33cl 🌿          | 5,5   |
| Vino della Casa Rosso / Bianco |      | Baladin Nazionale - Ale                      |       |
| 1/4 lt.                        | 3,5  | Baladin Super - Ambrata                      |       |
| 1/2 lt.                        | 6    | Baladin Isaac - Blanche                      |       |
| 1 lt.                          | 11,5 | Birra artigianale Gluten Free                | 5,5   |
|                                |      | Baladin Nazionale                            |       |
|                                |      | Caffè  | 1,2   |
|                                |      | Amari e grappe                               | 3     |

♦ Ricetta contenente prodotti/ingredienti surgelati

**Legenda degli allergeni alimentari:** 1. Cereali contenente glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce. 5. Arachidi 6. Soia 7. Latte. 8. Frutta a guscio 9. Sedano. 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Solfiti 13. Lupini. 14. Molluschi  
Non si escludono gli allergeni sopra indicati in tracce.

## 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

# 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) latticello.



**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.