

Parmigiana di melanzane (3,7,9)	<b>4,5</b>	<b>8</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>
Caponata di melanzane e peperoni con mandorle tostate (8,9,12)		<b>6</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

Gazpacho con crema al basilico, servito con pane 🌿 (1,7,9)		<b>7</b>
Insalata con valeriana, rucola, cipolla, cetrioli, olive, feta, pomodoro e origano (7)		<b>8</b>
Insalata poorcaesar (valeriana, insalata, pollo, uovo sodo, crostini, grana in scaglie) (1,3,7,10) servita con crostini 🌿 (1)		<b>8</b>
Cous Cous alla curcuma con verdure 🌿 (1,9,11)		<b>7</b>

## LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi (12)		<b>7</b>
Burrata, prosciutto crudo e olive (7)		<b>9</b>
Fagiolini *, crema di basilico, pomodorini e pinoli (8)		<b>7,5</b>
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia (7)		<b>9</b>
Greca: feta, olive, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, rucola e origano (7)		<b>8</b>
Mortadella, pistacchi e squacquerone (7,8)		<b>7,5</b>
Roastbeef , rucola, pomodorini, grana, crema al balsamico (3,7,12)		<b>9</b>
Crema di zucchine, caprino, speck e mandorle (7,8)		<b>8,5</b>
Parmigiana di melanzane scomposta con cuor di burrata e crema al basilico (7,8)		<b>9</b>
Pollo Thai con latte di cocco, peperoni, zenzero, cipolla, coriandolo, lime e peperoncino		<b>9,5</b>
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe (3,7)		<b>9</b>
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana (3,7)		<b>9</b>
Porchetta di Ariccia, peperoni e scamorza (7)		<b>8,5</b>
Burrata, valeriana e pomodori secchi (7,12)		<b>8</b>
Salmone marinato*, crema di yogurt al lime e rucola (4,7)		<b>10</b>
Caponata di melanzane e peperoni con mandorle tostate (8,9,12)		<b>7,5</b>

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

# I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù 🌿 (1,3,7)	4,5
Pesche ripiene al cioccolato e amaretti (3,7,8)	4,5
Cheesecake con crema al gianduja 🌿 (1,7,8)	4,5
Cheesecake con composta di frutta fresca 🌿 (1,7)	4,5

## LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1,2	Birra Pilsner Urquell 33cl 🌿 (1)	4
Bibite	3,5	Birra Pilsner Urquell alla spina 30cl/50cl 🌿(1)	4/5,5
Molecola	3,5	Birra artigianale alla spina 33cl 🌿 (1)	5,5
		Baladin Nazionale - Ale	
Vino della Casa Rosso / Bianco (12)		Baladin Super - Ambrata	
		Baladin Isaac - Blanche	
1/4 lt.	3,5	Birra artigianale Gluten Free	5,5
1/2 lt.	6	Baladin Nazionale	
1 lt.	11,5	Caffè	1,5
		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.

🌿 Prodotto contenente glutine

## 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.