L'ANTIPASTO

	MEZZA PORZIONE	PORZIONE INTERA
Parmigiana di melanzane *(3,7,9)*	**4,5**	**7,5**
Vitellone tonnato *(3,8,9)*	**4,5**	**8**
Salsiccia cruda di vitello, valeriana e grana *(3,7)*	**4,5**	**8**
Acciughe al verde *(1,4,12)*		**5**
Hummus di ceci *(11)*		**5**
Caponata di melanzane e peperoni con mandorle tostate *(8,9,12)*		**6**
Burrata e prosciutto crudo *(7)*		**10**
Tagliere misto di salumi e formaggi *(7)*		**13**
Selezione del Piemonte *(acciughe, salsiccia cruda, vitellone tonnato, tomino)* *(1,3,4,7,8,9,12)*		**15**

Tutti gli antipasti sono serviti con pane (1)

LE ZUPPE E LE INSALATE

Gazpacho con crema al basilico *(1,7,9)*	**6,5**
Insalata con valeriana, rucola, cipolla, cetrioli, olive, feta, pomodoro e origano *(7)*	**8**
Insalata poorcaesar *(valeriana, insalata, pollo, uovo sodo, crostini, grana in scaglie)* *(1,3,7,10)*	**8**
Cous Cous alla curcuma con verdure *(1,9,11)*	**6,5**

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi *(12)*	**6,5**
Burrata, prosciutto crudo e olive *(7)*	**9**
Fagiolini, crema di basilico, pomodorini e pinoli *(8)*	**7,5**
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia *(7)*	**9**
Greca: feta, olive, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, rucola e origano *(7)*	**8**
Mortadella, pistacchi e squacquerone *(7,8)*	**7,5**
Roastbeef , rucola, pomodorini, grana, crema al balsamico *(3,7,12)*	**9**
Crema di zucchine, caprino, speck e mandorle *(7,8)*	**8,5**
Parmigiana di melanzane scomposta con cuor di burrata e crema al basilico *(7,8)*	**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 *(3,7)*	**8,5**
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana *(3,7)*	**8,5**
Porchetta di Ariccia, peperoni e scamorza *(7)*	**8,5**
Burrata, valeriana e pomodori secchi *(7,12)*	**8**
Salmone marinato, crema di yogurt al lime e rucola *(4,7)*	**10**
Caponata di melanzane e peperoni con mandorle tostate *(8,9,12)*	**7,5**

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

Cestino di pane *(1)* **1** Servizio **1**

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù *(1,3,7)*	**4,5**
Pesche ripiene al cioccolato e amaretti *(1,3,7,8)*	**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**
Bibite	**3,5**
Molecola	**3,5**
Vino della Casa Rosso / Bianco *(12)*	
1/4 lt.	**3,5**
1/2 lt.	**6**
1 lt.	**11,5**

Birra Pilsner Urquell 33cl *(1)*	**4**
Birra artigianale alla spina 33cl *(1)*	**5,5**
Baladin Nazionale - Ale Baladin Super - Ambrata Baladin Isaac - Blanche	
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
#pataterripiene

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) lattiolo.

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 illinoinensis (wangenh.) K. Koch], noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci Macadamia o noci del Queen sland (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 SO2 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.