

L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE PORZIONE INTERA

Parmigiana di melanzane	3,5	6
Vitello tonnato	3,5	6
Salsiccia cruda di vitello, valeriana, grana	3,5	7
Acciughe al verde		3,5
Hummus di ceci e sesamo		3,5
Burrata 125 g e prosciutto crudo		8
Tagliere misto di salumi e formaggi		10
Selezione del Piemonte (<i>acciughe, salsiccia cruda, tomino</i>)		10
Caponata di melanzane e peperoni con mandorle tostate		4
Roast Beef, valeriana e grana		7

LE ZUPPE E LE INSALATE

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

LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi		5
Caponata di melanzane e peperoni con mandorle tostate		6,5
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia		7,5
Cuor di burrata, prosciutto crudo e olive		7,5
Greca: feta, olive, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa, rucola e origano		7
Salmone marinato*, crema di yogurt al lime e rucola		9,5
Roast Beef, pesto di rucola, pomodorini, grana		8,5
Burrata, valeriana e pomodori secchi		7,5
Crema di zucchini, caprino, speck		7
Parmigiana di melanzane scomposta, cuor di burrata e crema al basilico		7,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe		7,5
Pollo Thai con latte di cocco, peperoni, zenzero, cipolla, coriandolo, lime e peperoncino		7,5
Porchetta di Ariccia, peperoni e scamorza		7,5
Speck, scamorza, rucola e olive		7
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana		7,5
Battuto di acciughe, capperi e olive con burrata e pomodorini		7,5

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

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4
Cheesecake con crema al gianduja	4
Cheesecake con coulis di frutti di bosco*	4
Pesche ripiene alla piemontese	4

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1	Birra Pilsner Urquell 33cl	3,5
Bibite	3	Birra artigianale alla spina 33 cl	5
Molecola	3	Baladin Nazionale – Ale	
		Baladin Super – Ambrata	
Vino della Casa Rosso / Bianco		Baladin Isaac – Blanche	
1/4 lt.	3	Baladin Nazionale – Gluten free	
1/2 lt.	5,5	Caffè	1
1 lt.	11	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

Condividi le tue foto

facebook

@poormanger

instagram

#poormanger

#patateripiene

CARATTERISTICHE MENU' ESTIVO 2022	DESCRIZIONE	ALLERGENI
ANTIPASTI		
PARMIGIANA DI MELANZANE	Olio di semi di girasole, melanzane, salsa di pomodoro, sedano, carote, cipolle, olio di oliva, farina 00, basilico, grana padano	glutine, sedano, latticini, uovo
VITELLO TONNATO	Olio di oliva, carote, sedano, cipolla, tonno in busta in olio di oliva, girello di vitello, maionese	sedano, uova, frutta guscio, pesce
SALSICCIA CRUDA DI VITELLO DI BRA, VALERIANA E GRANA	Valeriana, carne cruda 85% vitello 15% pancetta di suino, grana padano, olio evo	latticini, uovo
ACCIUGHE AL VERDE	Olio di oliva, prezzemolo, aglio, pane, acciughe, aceto	glutine, pesce, solfiti
HUMMUS DI CECI	ceci, tajina, paprika dolce, cumino, acqua, olio evo, olio di oliva, aglio, prezzemolo	sesamo
TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	salame, coppa, mortadella, toma, pecorino, fontina, miele	latticini
SELEZIONE DEL PIEMONTE	Olio di oliva, prezzemolo, aglio, pane, acciughe, aceto, salsa rubra, peperoncino, valeriana, tomino fresco, salsiccia cruda di vitello, acciughe, grana padano	glutine, latticini, pesce, solfiti, uovo
BURRATA 125GR. E PROSCIUTTO CRUDO	Burrata e prosciutto crudo	latticini

CAPONATA DI MELANZANE E PEEPRONI CON MANDORLE TOSTATE	melanzane, peperoni, cipolla, sedano, capperi, olive, aceto bianco, olio oliva, concentrato di pomodoro, mandorle tostate	Sedano, solfiti, frutta a guscio
ROAST BEEF, VALERIANA E GRANA	Roast beef, valeriana, grana padano	latticini, uovo
LE ZUPPE E LE INSALATE		
GAZPACHO DI POMODORO CON CREMA AL BASILICO	cipolla, pomodoro, peperoni, cetriolo, aceto bianco, olio oliva, basilico	Solfiti
COUS COUS ALLA CURCUMA CON VERDURE	cous cous, peperoni, zucchine, melanzane, cipolla, pomodorini, ceci, sedano, carote, sesamo, peperoncino, semi di finocchio, origano, aglio, cumino, paprika, maggiorana, timo, erba cipollina, curcuma	sedano, glutine, sesamo
INSALATA CON VALERIANA, RUCOLA, SCAROLA, OLIVE, FETA, POMODORINI, ORIGANO, CETRIOLI E CIPOLLA ROSSA	valeriana, rucola, scarola, olive, feta, pomodorini, origano, cetrioli e cipolla rossa	lattosio
DOLCI		
TIRAMISU'	mascarpone, tuorlo d'uovo pastorizzato, zucchero, caffè, savoiardi, farina 00	lattosio, glutine, uovo
CHEESECAKE CON COULIS DI FUTTI DI BOSCO*	biscotti digestive, philadelphia, panna, zucchero, burro, frutti di bosco*	lattosio, glutine
CHEESECAKE CON CREMA AL GIANDUJA	biscotti digestive, philadelphia, panna, zucchero, burro, crema di gianduja	lattosio, glutine, frutta a guscio
PESCHE ALLA PIEMONTESE	pesche, tuorlo uovo, zucchero, amaretti, cacao, burro	lattosio, uovo, glutine, frutta a guscio, solfiti

PATATE RIPIENE **Tutte le patate ripiene vengono cotte al forno al naturale, e poi mantecate con olio extra vergine di oliva e sale 380-420 gr**

STRACCHINO, VERDURE MISTE E CREMA DI POMODORI SECCHI	Tutte le verdure sono cotte in forno con olio di oliva e sale. La crema di pomodori secchi e frullata con il loro olio	latticini solfiti
BURRATA, VALERIANA E CREMA DI POMODORI SECCHI	Burrata pugliese, valeriana e pomodori secchi frullati nel loro olio.	latticini solfiti
FONDUTA DI GORGONZOLA, RADICCHIO E SALSICCIA	Fonduta di gorgonzola con 30% di panna. Radicchio cotto in forno con olio di oliva. Salsiccia cotta in forno sfumata con acqua	latticini
CUOR DI BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE TAGGIASCHE	burrata pugliese, prosciutto crudo, olive taggiasche	latticini
CARBONARA CON CREMA AL TUORLO D'UOVO, GUANCIALE, PECORINO	Tuorlo pastorizzato montato con l'olio del guanciale, pepe, pecorino romano, guanciale cotto al forno croccante	uovo lattosio
SALSICCIA CRUDA DI VITELLO, RUCOLA E GRANA	Salsiccia cruda di vitello, rucola, grana, olio evo	lattosio uovo
CAPONATA DI MELANZANE E PEPERONI CON MANDORLE TOSTATE	melanzane, peperoni, cipolla, sedano, capperi, olive, aceto bianco, olio oliva, concentrato di pomodoro, mandorle tostate	Sedano Solfiti Frutta a guscio
SPECK, SCAMORZA, RUCOLA E OLIVE	Speck, scamorza, rucola e olive	lattosio
GRECA: FETA, OLIVE, POMODORDINI, CETRIOLI, CIPOLLA ROSSA, RUCOLA, ORIGANO	Feta, cipolla rossa, rucola, cetrioli, olive, pomodorini, origano	lattosio

SALMONE MARINATO*, CREMA DI YOGURT AL LIME E RUCOLA		Pesce Lattosio
CREMA DI ZUCCHINE, CAPRINO, SPECK	zucchine, olio, caprino, speck, mandorle	lattosio frutta a guscio
ROAST BEEF, PESTO DI RUCOLA, POMODORINI, GRANA	roast beef, pomodorini, rucola, olio, grana,	lattosio frutta a guscio uovo
PARMIGIANA DI MELANZANE SCOMPOSTA, CUOR DI BURRATA E CREMA DI BASILICO	melanzane, pomodoro, olio di oliva, burrata, basilico	lattosio
POLLO THAI	pollo, latte di cocco, cipolle, peperoncini freschi, zenzero, aglio, alloro, pepe nero, paprika, coriandolo, peperoncino secco, curcuma, peperoni, lime	
PORCHETTA DI ARICCIA, PEPERONI E SCAMORZA	porchetta di ariccia, peperoni, scamorza	Pesce lattosio
BATTUTA DI ACCIUGHE, CAPPERI E OLIVE CON POMODORINI E CUOR DI BURRATA	accciughe, capperi, olive, pomodorini, burrata	Pesce lattosio

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

*** la ricetta contrassegnata contiene prodotti surgelati**