

L'ANTIPASTO

MEZZA PORZIONE PORZIONE INTERA

Parmigiana di melanzane	3,5	6
Vitello tonnato	3,5	6
Salsiccia cruda di vitello di B* *, valeriana e grana	3,5	7
Acciughe al verde		3,5
Caponatina di melanzane e peperoni		4
Milanese di pollo e zucchine in carpione		5
Hummus di ceci e sesamo	3,5	
Tagliere misto di salumi e formaggi	10	
Selezione del Piemonte (acciughe, salsiccia cruda, tomino)	10	

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	6,5
Cuor di burrata, prosciutto crudo e olive taggiasche	7,5
Greca: feta, olive, pomodorini, cetrioli, cipolla rossa e rucola	6
'Nduja, burrata affumicata e melanzane	7,5
Salmone marinato alle erbe con sour cream al lime e rucola	9,5
Porchetta, peperoni e scamorza affumicata	6,5
Crema di zucchine, caprino, speck e mandorle tostate	6,5
Parmigiana di melanzane scomposta, cuor di burrata e crema al basilico	7,5
Roast beef, grana, pomodorini, rucola e crema al balsamico	7
Burrata, valeriana e pomodorini	7,5
Milanese di pollo e zucchine in carpione	6,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale croccante, pecorino e pepe	7
Salsiccia cruda di vitello di B* *, rucola e grana	7,5

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

Cestino di pane	1
-----------------	---

LE ZUPPE E LE INSALATE

Gazpacho di pomodoro con crema al basilico	5,5
Cous cous alla curcuma con verdure	5,5

I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	3,5
Panna cotta con coulis di frutti di bosco*	3,5
Sbrisolona ripiena alle pesche	3,5

LE BEVANDE

Acqua microfiltrata	1
Bibite Lurisia	3
Molecola	2,5
Menabrea	3,5
Birra artigianale alla spina Baladin 33 cl	4,5
Nazionale - Ale	
Super - Ambrata	
Isaac - Blanche	
Nazionale - Gluten free (in bottiglia)	
Vino della Casa Rosso / Bianco	
1/4 lt.	3
1/2 lt.	5,5
1 lt.	11
Caffè	1
Amari e grappe	3

* Il prodotto potrebbe essere congelato.

In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale.

Poormanger

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, senza prenotazioni e senza coperto da pagare. 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.

CONDIVIDI LE TUE FOTO

facebook
@poormanger
instagram
#poormanger
#patateripiene

DOVE CI TROVI

via Maria Vittoria 36/B
angolo via delle Rosine
10123 Torino

◆
via Palazzo di Città 26/B
10121 Torino

ORARI

dal lunedì alla domenica
12.00 – 15.00
19.00 – 23.00

◆
non si effettuano
prenotazioni

Poormanger

CHI MANGIA PATATE
CHI BEVE UN BICCHIERE
CHI SOLO UNA VOLTA
CHI TUTTE LE SERE