

## 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 (acciughe, salsiccia cruda, tomino)		10

## LE PATATE RIPIENE

Stracchino, verdure miste e crema di pomodori secchi	5
Fonduta di gorgonzola, radicchio e salsiccia	7
Crema di fave*, catalogna, uvetta, pinoli e olio all'aglio e peperoncino	6
Cuor di burrata, prosciutto crudo e olive taggiasche	7,5
Spianata calabra, friggirelli e scamorza affumicata	6,5
Lardo d'Arnad, fontina e pesto di spinaci	7,5
Burrata, valeriana e crema di pomodori secchi	7,5
Asparagi con Crema al tuorlo d'uovo e speck	7,5
Carbonara con crema al tuorlo d'uovo, guanciale, pecorino e pepe	7,5
Ragù alla bolognese, besciamella, Grana Padano	7,5
Prosciutto Crudo, radicchio, stracchino e olive taggiasche	7
Sgombro* al forno con spinacino fresco, pomodori e olive taggiasche	7,5
Speck, scamorza, cipolla rossa al forno e rucola	6,5
Salsiccia cruda di vitello, rucola e grana	7,5
Asparagi con Crema al tuorlo d'uovo e grana	7

## LE ZUPPE E LE INSALATE

Riso nero, verdure e maionese di carote vegane	5,5
Vellutata di fave*, piselli* e menta con cuor di burrata	5,5

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

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

## I DOLCI DELLA CASA

Tiramisù	4
Panna cotta alle fragole	4
Panna cotta con crema gianduja	4
Cannolo siciliano ripieno di ricotta* di pecora con scaglie di cioccolato	4

## LE BEVANDE

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

\* Ricetta contenente prodotti/ingredienti surgelati

In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale.

### Condividi le tue foto

facebook    instagram  
@poormanger    #poormanger  
#patateripiene

## 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.

Poormanger