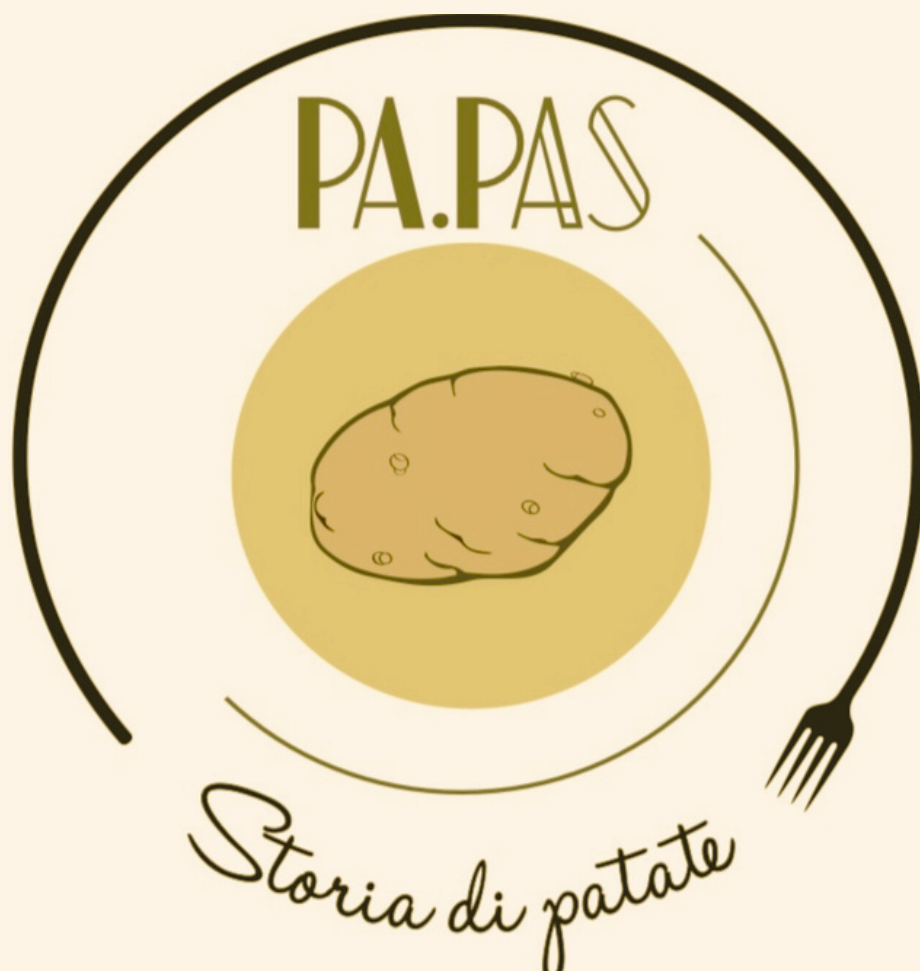


RISTORANTE PA.PAS

# Menu



LA STESSA ACQUA BOLLENTE CHE AMMORBIDISCE UNA PATATA,  
INDURISCE UN UOVO, E' TUTTA QUESTIONE DI CHE PASTA SEI FATTO





SEGUICI E TAGGACI SUI SOCIAL



PA.PAS



pa.pas\_storiadipatate

[www.storiadipatate.com](http://www.storiadipatate.com)



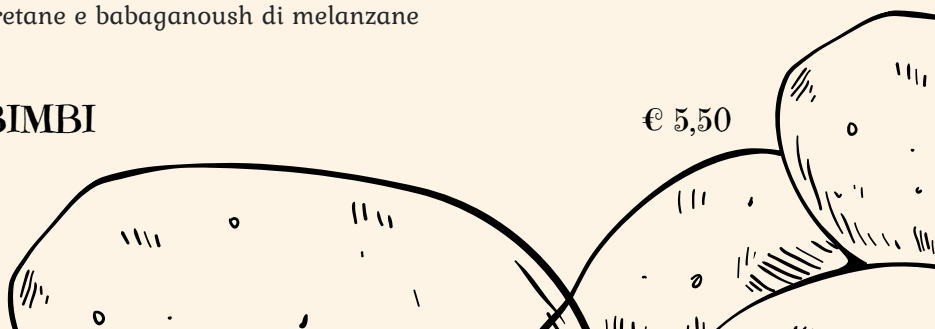
# LA CUCINA

<b>HUMMUS DI CECI</b> , olio alla paprika, pomodori secchi, olive e crostini di pane al sesamo (1-11-12)	€ 6,50
<b>GIARDINETTO DI VERDURE</b> con olio aromatizzato, robiola, zeppola di parmigiano (1-3-7-8)	€ 8,00
<b>VITELLO TONNATO</b> di nonna Rita (3-4-12)	€ 10,00
<b>CRUDO E BURRATA</b> (7)	€ 10,50
<b>INSALATA RUSSA</b> (3-4-12)	€ 6,00
<b>TARTARE DI TONNO</b> , cagliata fatta in casa, bottarga, ciliegino confit, pane carasau tostato (1-4-7-12)	€ 11,00
<b>TARTARE DI SALMONE</b> crème fraîche, philadelphia pink (1-4-6-7-12)	€ 9,50
<b>POLLO FRITTO</b> in salsa di peperoncino fermentato leggermente piccante, servito con pane al vapore, uovo marinato alla soia dal cuore morbido e carpaccio di zucchine fresche (1-3-4-6-7-10-11-12)	€ 12,00
<b>BAO DI MARE</b> con salmone, tonno spicy, stracciatella e crunch di porri (1-3-4-6-7-10-12)	€ 9,00
<b>GAMBERI IN TEMPURA</b> , mayo al lime (1-2-3-4-12)	€ 7,50



# LE PATATE

- #1 - MARGHERITA** € 8,00  
Giardiniera di verdure dell'orto, olive riviera, pesto di rucola, semi tostati  
(8-11-12)
- #2 - A CASA DELLA NONNA** € 10,00  
Rolatina di pollo, carote e maionese  
(3-7-12)
- #3 - LA TRADIZIONE** € 11,00  
Vitello tonnato con la sua salsa della tradizione, spinaci  
(3-4-12)
- #4 - UNA CON I PORRI** € 7,50  
Robiola, pomodorino secco, porri e gratin di pane con parmigiano e uvetta  
(1-7-12)
- #5 - IN VIAGGIO** € 12,50  
Gamberi speziati alla griglia, cagliata fatta in casa, besciamella al curry, spinaci,  
salsa aioli, chili olio (1-2-3-4-6-7-10-12)
- #6 - LA TONCHESE** € 8,50  
Fonduta di parmigiano alla curcuma, uovo "il Tonchese" pochè,  
speck croccante (3-7)
- #7 - LA COTTO** € 10,50  
Prosciutto cotto, stracciatella, pesto di rucola, confit e olive  
(7-8-12)
- #8 - PULLED PORK** € 11,00  
Pulled Pork, cheddar fondente, cipolla caramellata  
(1-6-7-9-10-12)
- #9 - MAIALINA** € 9,50  
La nostra porchetta, mayo aioli, cavolo cappuccio agli agrumi  
(1-3-10-12)
- #10 - ESTATE** € 11,50  
Cuor di burrata "Gioiella", prosciutto crudo nostrano, glassa di balsamico  
(7-12)
- #11 - LA CICCIA** € 10,00  
Salsiccia rosolata al vino, cipolline boretane e babaganoush di melanzane  
(1-4-6-7-12)
- #12 - LA PATATINA DEI BIMBI** € 5,50  
Prosciutto cotto e formaggio  
(7)





# SUSHI BRASILIANO (8PZ)

## #13 - SALMON

€ 10,00

Salmone, cream cheese, tonno rosso esterno, avocado, cipolla caramellata, salsa PA.PAS, croccante di tempura (1-3-4-6-7-12)

## #14 - SPICY

€ 12,00

Gambero fritto, tartare di salmone spicy, cipollotto, sri-racha mayo, crunch di platano, fili di peperoncino togarashi (1-2-3-4-6-10-12)

## #15 - CLASSIC

€8,50

Salmone, cream cheese, avocado, tobiko, mayo al sesamo, teriyaki, mandorle (1-3-4-6-7-8-10-11-12)

## #16 - PA.PAS

€ 10,50

Salmone impanato, avocado, mayo al basilico, cipolla crispy, sesamo tostato e teriyaki (1-3-4-6-8-11-12)

## #17 - SPECIAL

€ 11,50

Gambero impanato, tartare di tonno rosso e robiola, parmigiano croccante, glassa di balsamico, pistacchi, olio al rosmarino (1-2-3-4-7-8-12)

## #18 - SUMMER

€ 10,50

Gambero impanato, philadelphia, pasta kataifi, coulisse al mango, sesamo bicolore (1-2-3-4-7-11-12)

## #19 - SPICY TUNA

€ 9,50

Tonno marinato Hawaii (tabasco, ponzu, chili mayo, miso, sesamo), cetriolo, panko tostato al limone, chips di porro, teriyaki (1-3-4-6-7-12)

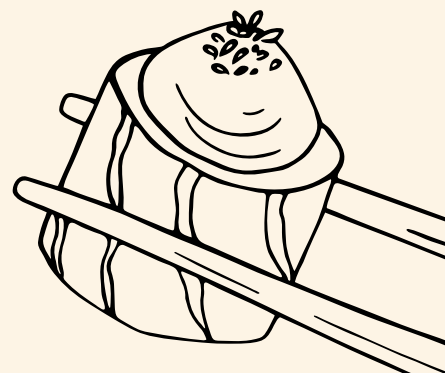
## #20 - FRY

€ 11,00

Roll fritto con doppia panatura, salmone, philadelphia pink, yogurt greco alle erbe, tobiko (1-3-4-7-12)



GIN TONIC CON MALFY ROSA, COCKTAIL  
DELL'ESTATE IN ABBINAMENTO A  
€ 6,00





# POKE BOWL

## #21 - SALMONE

€ 12,50

salmone, edamame, avocado, alga wakame, cipolla agro fucsia, sesamo bicolore, mandorle, salsa Poke  
(1-4-6-8-11-12)

## #22 - SPICY SALMON

€ 13,50

Salmone + Spicy Salmone (una squisita marinatura con maionese piccante e cipollotto), avocado, edamame, cetriolo, datterini, cipolla caramellata, sesamo, crunch di platano, salsa teriyaki (1-3-4-6-10-11-12)

## #23 - SPECIAL

€ 14,50

Gambero impanato, salmone, cavolo viola, edamame, zenzero rosa, croccante di tempera, spicy mayo e teriyaki (1-2-3-4-6-10)

## #24 - TONNO E GAMBERO

€ 15,50

Spicy Tonno & Gamberi grigliati, edamame, mango, tartare di barbabietola, cagliata, zenzero, dukkah (un saporito mix di semi misti tostati), erba cipollina, teriyaki e pipetta di salsa di soia (1-2-3-4-6-7-11-12)

## #25 - VEGAN

€ 11,50

Avocado, cavolo viola, mango, anacardi, edamame, barbabietola, salsa teriyaki, sesamo (1-6-8-11-12)

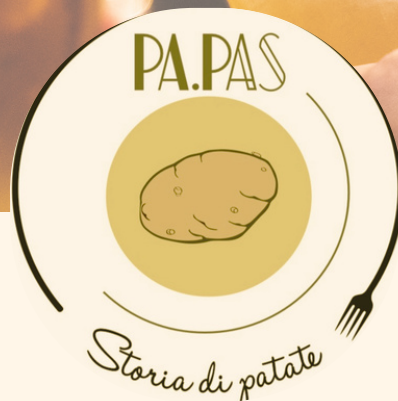
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, COMUNICARLO AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE

### TABELLA ALLERGENI

1- Glutine 2- Crostacei 3- Uova 4- Pesce 5- Arachidi 6- Soia 7- Latte e derivati 8- Frutta a guscio  
9- Sedano 10- Senape 11- Sesamo 12- Anidride solforosa 13- Lupini 14- Molluschi







## Bevande

Acqua microfiltrata 1/2 litro	€ 1,00
Acqua microfiltrata 1 litro	€ 2,00
Coca Cola Bottiglia Vetro (Normale/ Zero)	€ 3,50
Aranciata Bio San Pellegrino	€ 3,50
Estathè Limone/ Pesca	€ 3,50
Cedrata Tassoni	€ 3,50

## Birre

### IN BOTTIGLIA

Birra dello stretto lager/non filtrata	€ 3,50
Moretti la Rossa	€ 4,00
Messina lager	€ 4,00
Heineken Silver/ Heineken 0.0	€ 4,00
Birra senza glutine	€ 4,50
Franziskaner 0,50l	€ 6,00

### ALLA SPINA

	PICCOLA	MEDIA
Messina cristalli di sale	€ 4,00	€ 6,00
Ichnusa non filtrata	€ 4,00	€ 6,00
Moretti la Rossa	€ 4,00	€ 6,00

## Vino della casa

1/4l Barbera Superiore/ Charddonay	€ 4,00
1/2l Barbera Superiore/ Charddonay	€ 7,00
1l Barbera Superiore/ Charddonay	€ 11,00

## Dolci

**Chiedi al nostro staff  
da € 4,50 a € 7,00**



## Caffè

Normale, Dec, Orzo, Ginseng	€ 1,00
Corretto	€ 1,50
Capuccino	€ 1,50

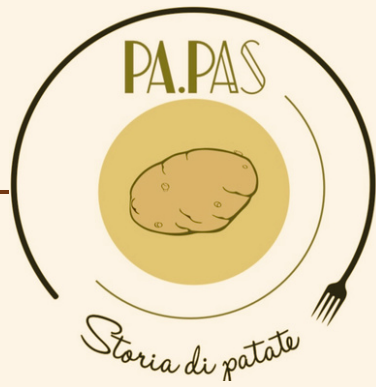


## Amari

Grappa Charddonay	€ 4,00
Grappa Nebbiolo	€ 4,00
S.Simone, Montenegro, Del capo, Sambuca, Braulio	€ 4,00

Amaro della casa:	€ 4,00
• Arancia, Cardamomo, Cannella	
• Crema al Limone	

COPERTO € 1,50



Avevamo un sogno: aprire un locale tutto nostro nella città dove siamo cresciuti.

Perché PA.PAS?

Papas è il nome con il quale vengono chiamate le patate in Sud America, la loro terra d'origine.

Volevamo rendere uno degli alimenti più poveri e antichi del mondo, un piatto in grado di soddisfare le esigenze di tutti, con un occhio di riguardo verso i classici della cucina piemontese e l'altro rivolto alla cucina moderna, utilizzando materie prime di qualità con passione e dedizione.

Le nostre patate vengono cucinate in un forno speciale, in grado di renderle morbide e cremose all'interno ma senza scordarsi della buccia, anch'essa piacevole e buona da mangiare nonché ricca di vitamine e fibre.

A livello nutrizionale, contengono carboidrati che le rendono energetiche e nutrienti ma meno caloriche rispetto a pane e pasta.

Soprattutto, sono una valida alternativa da gustare in una dieta priva di glutine e, peraltro, digeribili anche dai celiaci.

PA.PAS è un luogo semplice e conviviale dove si racconta una storia, una storia di patate e di una cucina legata alle tradizioni ma allo stesso tempo innovativa.

