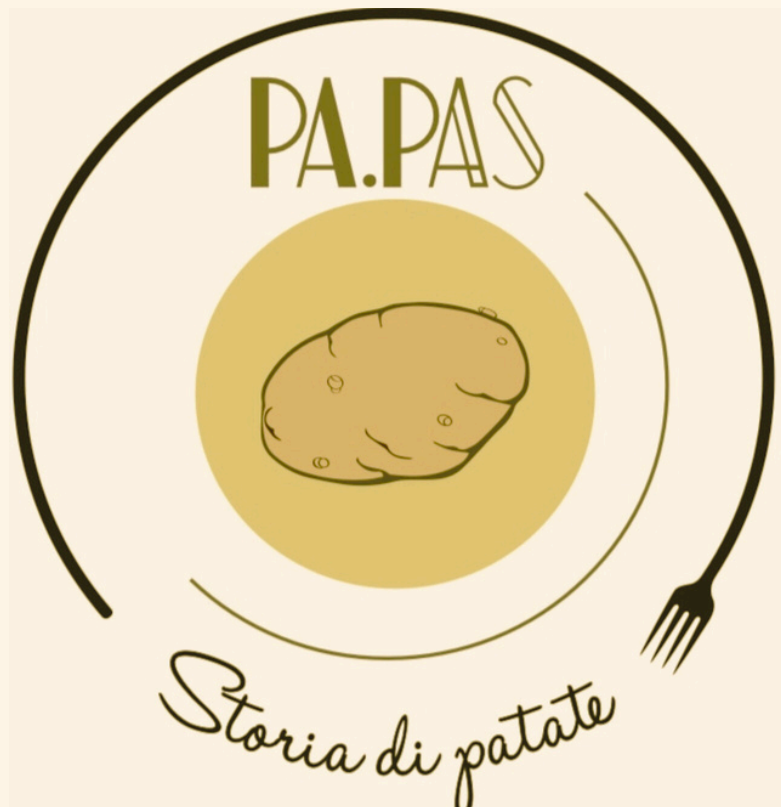




RISTORANTE PA.PAS

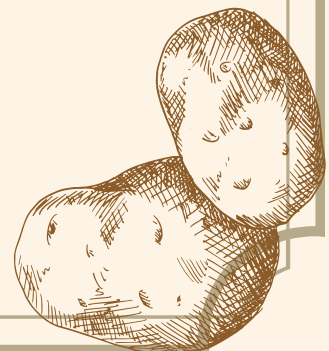
Menu



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

 PA.PAS

 pa.pas_storiadipatate

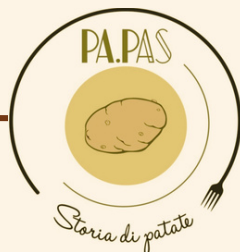




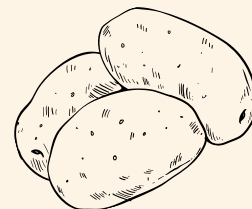
LA CUCINA



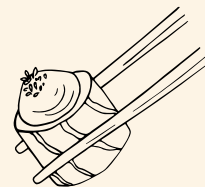
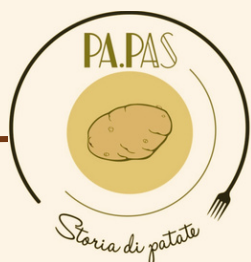
HUMMUS DI CECI, olio alla paprika, pomodori secchi, olive e crostini di pane al sesamo (1-11-12)	€ 6,50
UOVO A 62°, fonduta, funghi e nocciole (3-7-8)	€ 10,00
VITELLO TONNATO di Nonna Rita (3-4-12)	€ 10,50
GUANCIA di maiale brasata al Barbera, cremoso di patate "Agata", cipolline al miele (1-6-7-12)	€ 13,00
INSALATA RUSSA (3-4-12)	€ 6,00
FLAN di spinaci, crema al gorgonzola e chips di cavolo nero (3-7-8-12)	€ 8,50
POLLO FRITTO in salsa di peperoncino fermentato leggermente piccante, servito con pane al vapore, uovo marinato alla soia e carpaccio di zucchine fresche (1-3-4-6-7-10-11-12)	€ 12,00
TARTARE DI SALMONE, cagliata fatta in casa, philadelphia pink (1-4-6-7-12)	€ 9,50
BAO DI MARE con salmone, tonno spicy, stracciatella di burrata (1-3-4-6-7-10-12)	€ 9,00
SALMONE dal cuore morbido, cotto al vapore, accompagnato da una zuppetta thay al latte di cocco e wafer di semi croccanti (1-4-6-11-12)	€ 13,00
GAMBERI IN TEMPURA, mayo al basilico (1-2-3-4-6-11-12)	€ 7,50



LE PATATE



- # - 1 MARGHERITA € 8,00
Verdure e legumi dell'orto cotti al forno, olive riviera, pesto di rucola, mandorle tostate (8-11-12).
- # - 2 PARMIGIANA € 10,50
Parmigiana di melanzane scomposta, cuor di burrata "Nonno Nanni", gratin di pane tostato (1-7-12)
- # - 3 UNA GIOIA € 12,00
Salsiccia rosolata al vino, fonduta di fontina, funghi del bosco (1-4-6-7-12)
- # - 4 DEL CONTADINO € 11,50
Arrostito di vitello come da tradizione, piselli, cipolline boretane agrodolci, olio al rosmarino (1-6-10-12)
- # - 5 PIEMONTESE € 10,50
Lardo, gorgo, noci, miele e chips di cavolo nero (7-8-12)
- # - 6 LA TONCHESE € 8,50
Fonduta di parmigiano alla curcuma, uovo "il Tonchese" pochè, speck croccante (3-7)
- # - 7 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)
- # - 8 PULLED PORK € 11,00
Pulled Pork, cheddar fondente, cipolla caramellata (1-6-7-9-10-12)
- # - 9 LA COTTO € 10,50
Prosciutto cotto nostrano, stracciatella, pesto di rucola, confit e olive (7-8-12)
- # - 10 ZUCCA € 9,50
Vellutata di zucca, il suo fiore ripieno in pastella, i semi tostati, pomodorini secchi, crema di yogurt alle erbe (1-4-7-8-12)
- # - 11 LA PATATINA DEI BIMBI € 5,50
Prosciutto cotto e formaggio (7)

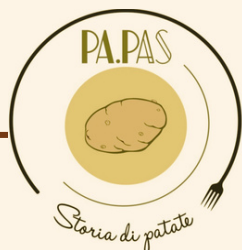


SUSHI BRASILIANO (8PZ)

- # - 12 SALMON € 10,00
Salmone, cream cheese, tonno rosso esterno, avocado, cipolla caramellata, salsa PA.PAS, croccante di tempura (1-3-4-6-7-12)
- # - 13 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)
- # - 14 CLASSIC € 8,50
Salmone, cream cheese, avocado, tobiko, mayo al sesamo, teriyaki, mandorle (1-3-4-6-7-8-10-11-12)
- # - 15 PA.PAS € 10,50
Salmone impanato, avocado, mayo al basilico, cipolla crispy, sesamo tostato e teriyaki (1-3-4-6-8-11-12)
- # - 16 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)
- # - 17 SUMMER € 10,50
Gambero impanato, philadelphia pink, pasta kataifi, coulisse al mango, sesamo bicolore (1-2-3-4-7-11-12)
- # - 18 SUPER € 11,00
Gambero impanato, tartare di tonno "Hawai spicy", erba cipollina, granella di semi tostati, chili olio (1-2-3-4-6-8-11-12)
- # - 19 WINTER € 9,50
Gambero impanato, philadelphia, salmone flambé, teriyaki, panko al limone (1-2-3-4-6-7-12)



GIN TONIC OCCITANE, DISTILLATO CON
GINEPRO ED ERBE OCCITANE, COCKTAIL
DELL'INVERNO IN ABBINAMENTO A
€ 7,00



POKE BOWL

Tutti i nostri poke hanno come base riso bianco, impreziosito e insaporito da condimenti speciali

- 20 SALMONE € 12,50

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

- 21 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)

- 22 SPECIAL € 14,50

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

- 23 TONNO E GAMBERO € 15,50

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

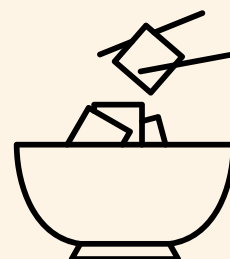
- 24 VEGAN € 11,50

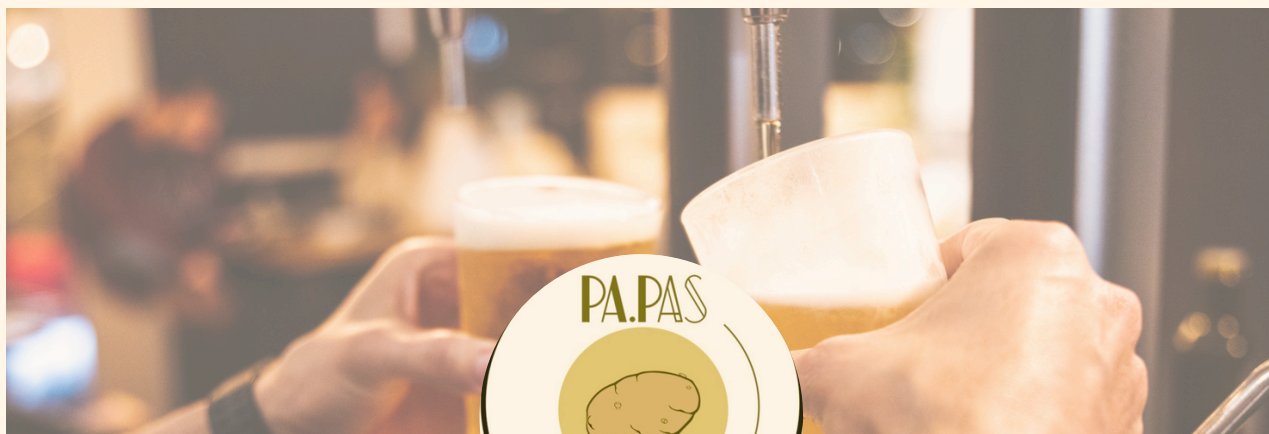
Avocado, cavolo viola, mango, anacardi, edamame, barbabietola, salsa teriyaki, sesamo (1-6-8-11-12)

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 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	€ 6,50

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 € 5,00 a € 7,00



Abbina i nostri Vermouth: € 4,00
Vermouth di Torino riserva Tosti
Vermouth di Torino riserva Bordiga

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,	€ 4,00
Sambuca, Braulio	€ 4,00
St Hubertus (liquore naturale a base	€ 4,00
di erbe e fiori delle Alpi)	
Chiot (liquore di erbe aromatiche)	€ 4,00
Amaro della casa	€ 4,00

COPERTO € 1,50



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

Perché Pa.pas?

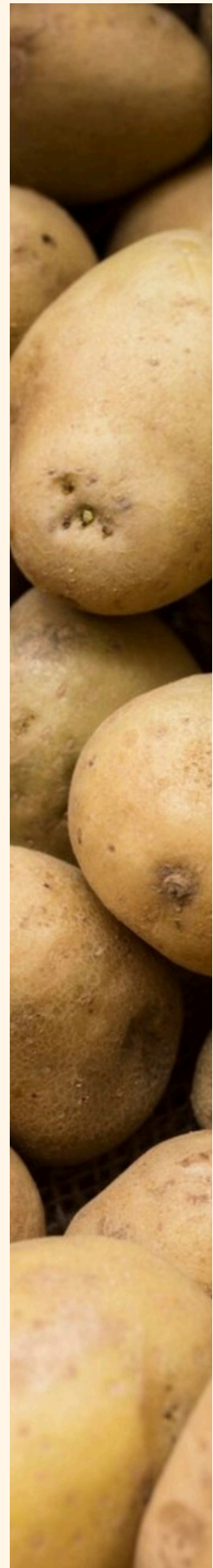
Papas é il nome con il quale vengono chiamate le patate in Sud America, la loro terra d'origine.

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'esse 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 é 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.





SEGUICI E TAGGACI SUI SOCIAL



www.storiadipatate.com

