

RISTORANTE PA.PAS

MENÙ

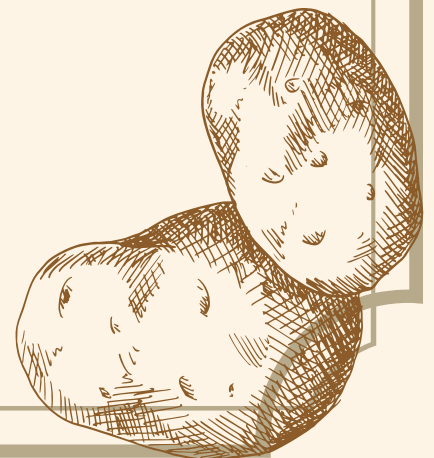


LA STESSA ACQUA BOLLENTE CHE AMMORBIDISCE UNA PATATA,
INDURISCE UN UOVO, E' TUTTA QUESTIONE DI CHE PASTA SEI FATTO



 PA.PAS

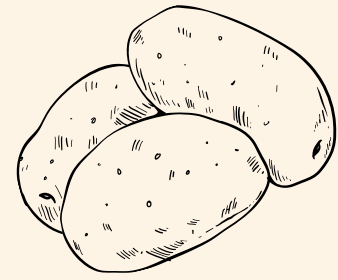
 pa.pas_storiadipatate





LA CUCINA

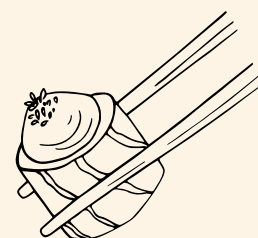
HUMMUS DI CECI, olio alla paprika, pomodori secchi, olive e crostini di pane al sesamo (1-11-12)	€ 7,00
VITELLO TONNATO di Nonna Rita (3-4-10-12)	€ 10,50
INSALATA RUSSA (3-4-12)	€ 6,00
CHICKEN BAO con pollo fritto, guacamole, salsa yogurt e cipolla agrodolce (1-3-4-6-7-10-12)	€ 10,00
140 GRAMMI cruda di Fassona, crema di burrata, parmigiano croccante (7-12)	€ 12,50
FLAN di spinaci, crema al gorgonzola e chips di cavolo nero (3-7-8-11-12)	€ 8,50
TARTARE DI SALMONE*, yogurt, avocado e barbabietola (4-7-12)	€ 10,00
PIATTO DEL POPOLO: salsicciotti in umido e pane rustico per scarpetta (1-12)	€ 10,50
POLLO FRITTO* in salsa di peperoncino fermentato leggermente piccante, servito con pane al vapore, uovo marinato alla soia e carpaccio di zucchine (1-3-4-6-7-10-11-12)	€ 12,00
TAGLIATA DI PICANHA al punto rosa con patate fritte, formaggio fuso e chili olio (1-7-8-12)	€ 18,00
TONNO SCOTTATO* in crosta di mais e pistacchi, accompagnato da una fresca insalatina tropicale (1-3-4-6-8-10-11-12)	€ 14,00
MI SPOSO IN MESSICO: burrito con chili di carne, cheddar, guacamole, pico de galo (1-7-12)	€ 9,50
GAMBERI IN TEMPURA*, mayo al lime (1-2-3-4-6-8-11-12)	€ 7,50



LE PATATE

Ogni patata è la base del piatto. È morbida e si mangia con la buccia!

#1 MARGHERITA 	€ 8,50
Ragù vegan alla soia, pomodori secchi, olive riviera, gratin di pane tostato, olio al rosmarino (1-8-11-12)	
#2 PARMIGIANA	€ 11,50
Parmigiana di melanzane scomposta, caciocavallo e ricotta di bufala (3-7-12)	
#3 GAMBERI AL CURRY	€ 12,50
Gamberi speziati alla griglia, spinaci, besciamella al curry, salsa yogurt, olio alla paprika (1-6-7-9-10-12)	
#4 FASSONA	€ 10,00
Battuta di manzo Piemontese, crema cacio e pepe, porri al forno e intingolo del contadino (7-12)	
#5 DOPO MEZZANOTTE!	€ 11,00
Salamella, verdure grigliate e maionese BBQ (3-9-12)	
#6 LA TONCHESE	€ 9,00
Fonduta di parmigiano alla curcuma, uovo "il Tonchese" pochè, speck croccante (3-7)	
#7 UNA COTTO	€ 10,50
Prosciutto cotto " Antica salumeria Borio di Costigliole d'Asti", stracciatella , pesto di rucola, confit e olive (7-8-12)	
#8 PIEMONTESE	€ 12,00
Lardo " Azienda agricola Pavaglione" , gorgonzola, crema di zucca, chips di cavolo nero (7-1)	
#9 VALDOSTANA	€ 9,50
Sovracoscia di pollo, prosciutto cotto e fontina (7-12)	
#10 PULLED PORK	€ 11,50
Pulled Pork, cheddar fondente, cipolla caramellata (1-6-7-9-10-12)	
#11 LA REGINA	€ 14,00
Guancia di maiale brasata al Barbera, fonduta di fontina DOP, cipolline in vasocottura e nocciole (1-6-7-8-12)	
#12 LA PATATINA DEI BIMBI	€ 5,50
Prosciutto cotto e formaggio (7)	



SUSHI BRASILIANO (8PZ)

#13 SALMON* Salmone, cream cheese, tonno rosso esterno, avocado, cipolla caramellata, salsa PA.PAS, croccante di tempura <small>(1-3-4-6-7-12)</small>	€ 10,00
#14 SPICY* Gambero fritto, tartare di salmone spicy, cipollotto, sri-racha mayo, crunch di platano, fili di peperoncino togarashi <small>(1-2-3-4-6-10-12)</small>	€ 12,00
#15 CLASSIC* Salmone, cream cheese, avocado, tobiko, mayo al sesamo, teriyaki, mandorle <small>(1-3-4-6-7-8-10-11-12)</small>	€ 9,00
#16 GOLDEN* Salmone, gambero cotto, philadelphia, guacamole, tonno flambé, crema di burrata, coriandolo, crunch di platano e mayo BBQ <small>(2-3-4-7-9-12)</small>	€ 14,00
#17 PA.PAS* Salmone impanato, avocado, mayo al basilico, cipolla crispy, sesamo tostato e teriyaki <small>(1-3-4-6-8-11-12)</small>	€ 10,50
#18 SPECIAL* Gambero impanato, tartare di tonno rosso e robiola, parmigiano croccante, glassa di balsamico, pistacchi, olio al rosmarino <small>(1-2-3-4-7-8-12)</small>	€ 11,50
#19 SUMMER* Gambero impanato, philadelphia rosa, pasta kataifi, coulisse al mango, sesamo bicolore <small>(1-2-3-4-7-11-12)</small>	€ 11,00
#20 CHEF* Gambero fritto, tartare di tonno "Hawai spicy", erba cipollina, granella di semi tostati, chili olio <small>(1-2-3-4-6-8-11-12)</small>	€ 10,50
#21 FLAMBÈ* Gambero impanato, philadelphia, salmone flambé, teriyaki, panko al limone <small>(1-2-3-4-6-7-12)</small>	€ 11,50

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





POKE BOWL

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

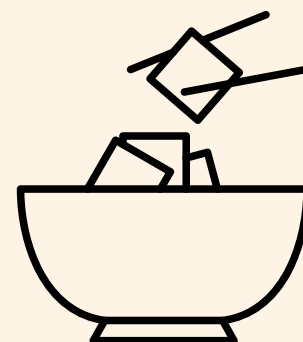
#22 SALMONE* Salmone, avocado, edamame, alga wakame, cipolla agro fucsia, sesamo bicolore, mandorle, salsa Poke <small>(1-4-6-8-11-12)</small>	€ 12,50
#23 SPICY SALMON* Salmone+ Spicy Salmone (una squisita marinatura con maionese piccante e cipollotto), avocado, edamame, cetriolo, datterini, cipolla caramellata, sesamo, crunch di platano, salsa teriyaki <small>(1-3-4-6-10-11-12)</small>	€ 13,50
#24 SPECIAL* Gambero impanato, salmone, cavolo viola, edamame, zenzero rosa, croccante di tempura, spicy mayo e teriyaki <small>(1-2-3-4-6-8-10-12)</small>	€ 14,50
#25 TONNO E GAMBERO* Spicy tonno & gamberi grigliati, guacamole, edamame, tartare di barbabietola, yogurt, zenzero rosa, dukkah (un saporito mix di semi tostati), erba cipollina, teriyaki e salsa di soia <small>(1-2-3-4-6-7-8-11-12)</small>	€ 15,50
#26 VEGAN* Avocado, alga wakame, cavolo viola, edamame, barbabietola, salsa mango, chips di platano, teriyaki, sesamo <small>(1-6-8-11-12)</small>	€ 11,50

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

*contiene prodotti congelati o abbattuti all'origine, secondo le normative di tecnologia e sicurezza alimentare, rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04





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
Heineken 0.0	€ 4,00
Paulaner 0,50l	€ 6,00
Birra artigianale Flea:	€ 6,50
•Bianca Lancia- Blanche	
•Adelaide- APA	
•Isabella- Gluten free	

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

Dolci

Chiedi al nostro staff da € 5,00 a € 7,00



Abbina i nostri Vermouth € 4,00

Caffè

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



Amari

Grappa Chardonnay € 4,00
Grappa Moscato € 4,00
S.Simone, Montenegro, Amaro del capo, Sambuca, Braulio € 4,00
St Hubertus (liquore naturale a base di erbe e fiori delle Alpi) € 4,00
Chiot (liquore di erbe aromatiche) € 4,00

COPERTO €2



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

Perché Pa.pas?

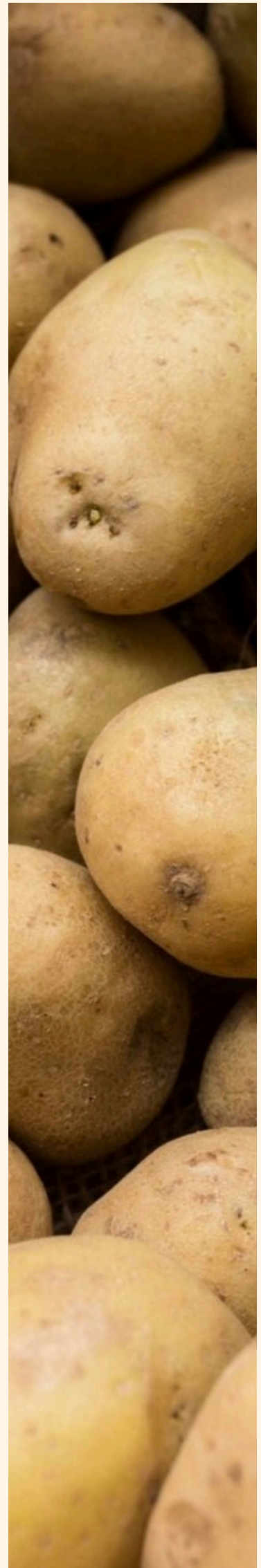
Papas é il nome con il quale vengono chiamate le patate in Sud America, la loro terra d'origine.

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'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 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.





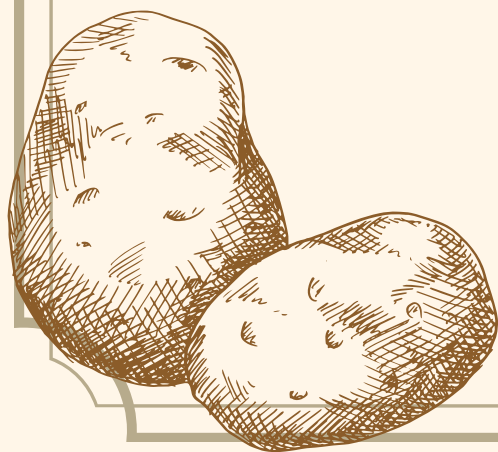
SEGUICI E TAGGACI SUI SOCIAL



PA.PAS



pa.pas_storiadipatate



www.storiadipatate.com

