

RISTORANTE PA.PAS

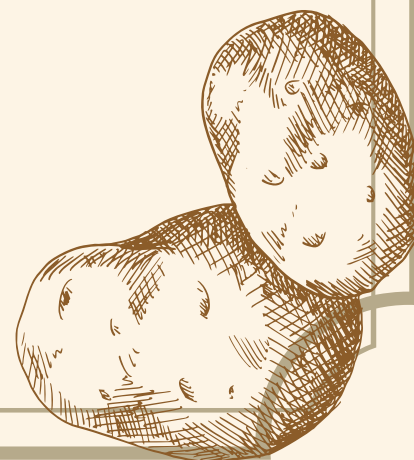
MENÙ

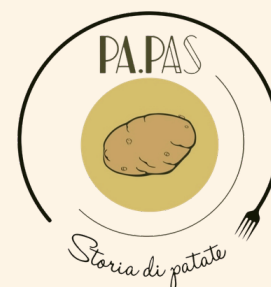


LA STESSA ACQUA BOLLENTE CHE AMMORBIDISCE UNA PATATA,
INDURISCE UN UOVO, E' TUTTA QUESTIONE DI CHE PASTA SEI FATTO

 PA.PAS

 pa.pas_storiadipatate





LA CUCINA

HUMMUS DI CECI, olio alla paprika, pomodori secchi, olive e crostini di pane con sesamo (1-11-12)	€ 7,00
VITELLO TONNATO di Nonna Rita (3-4-10-12)	€ 10,50
INSALATA RUSSA (3-4-12)	€ 6,00
BATTUTA DI FASSONA, crema di burrata, parmigiano croccante (7-12)	€ 12,50
CRUDO E BURRATA (7)	€ 11,50
MELANZANE ALLA PARMIGIANA (7-12)	€ 9,00
CEVICHE peruviano di gambero con chips di patata dolce (1-2-3-4-9-12)	€ 13,00
TARTARE DI TONNO, giardiniera e robiola (4-7-12)	€ 11,00
TARTARE DI SALMONE, avocado, barbabietola, yogurt greco (4-7-12)	€ 9,50
POLIPETTI e patate alla mediterranea (4-12)	€ 11,50
CHICKEN BAO con pollo fritto, guacamole, salsa yogurt e cipolla agrodolce (1-2-3-4-6-7-10-12)	€ 9,50
TAGLIATA DI PICAHNA rosa al punto con patata frita, formaggio fuso e chili olio (1-7-12)	€ 18,00
TONNO SCOTTATO in crosta di mais e pistacchi, accompagnato da una fresca insalatina tropicale (1-2-3-4-6-8-10-11-12)	€ 14,00
POLLO FRITTO in salsa di peperoncino fermentato leggermente piccante, servito con pane al vapore, uovo marinato alla soia e carpaccio di zucchine (1-2-3-4-6-7-10-11-12)	€ 12,00
MI SPOSO IN MESSICO: burrito con chili di carne, cheddar, guacamole, pico de galo (1-7-12)	€ 10,00
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

Pesto di rucola, pomodoro grigliato, olive riviera, verdure agrodolci, olio aromatizzato e mandorle

(9-8-12)

€ 9,00

#2 PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane, caciocavallo e crema di burrata

(7-12)

€ 11,50

#3 GAMBERI AL CURRY

Gamberi speziati alla griglia, spinaci, besciamella al curry, salsa yogurt, olio alla paprika

(1-2-4-7-10-12)

€ 12,50

#4 FASSONA

Battuta di manzo Piemontese, crema cacio e pepe, porri al forno e intingolo del contadino

(7-12)

€ 10,00

#5 POLPETTA!

Polpette al sugo, pecorino e ricotta dura

(1-3-7-9-10-12)

€ 11,50

#6 LA TONCHESE

Fonduta di parmigiano alla curcuma, uovo “il Tonchese” pochè, speck croccante

(3-7)

€ 9,00

#7 UNA COTTO

Prosciutto cotto “ Antica salumeria Borio di Costigliole d’Asti”, stracciatella , pesto di rucola, confit e olive

(7-8-12)

€ 10,50

#8 MC PAPA’S

Hamburger, stufato di bacon e cipolla, formaggio, pomodoro, insalata croccante e maionese BBQ

(3-7-9-10-12)

€ 13,00

#9 ESTATE

Burrata, prosciutto crudo nostrano, glassa al balsamico

(7-12)

€ 12,50

#10 PULLED PORK

Pulled Pork, cheddar fondente, cipolla caramellata

(1-6-7-9-10-12)

€ 11,50

#11 AI FORMAGGI

Gorgonzola fusa e fontina d’Alpeggio, come sugli gnocchi fatti in casa

(7-12)

€ 8,50

#12 LA REGINA

Guancia di maiale brasata al Barbera, fonduta di fontina DOP, cipolline in vasocottura e nocciole

(1-6-7-8-12)

€ 14,00

#13 LA PATATINA DEI BIMBI

Prosciutto cotto e formaggio

(7)

€ 5,50

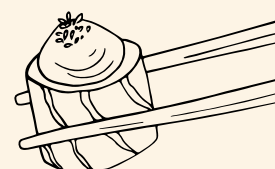




SUSHI BRASILIANO (8PZ)

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

#23 SALMONE*

Salmone, avocado, edamame, alga wakame, cipolla agro fucsia, sesamo bicolore, mandorle, salsa Poke

(1-4-6-8-11-12)

€ 12,50

#24 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

(1-3-4-6-10-11-12)

€ 13,50

#25 SPECIAL*

Gambero impanato, salmone, cavolo viola, edamame, zenzero rosa, croccante di tempura, spicy mayo e teriyaki

(1-2-3-4-6-8-10-12)

€ 14,50

#26 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

(1-2-3-4-6-7-8-11-12)

€ 15,50

#27 VEGAN*

Avocado, alga wakame, cavolo viola, edamame, barbabietola, salsa mango, chips di platano, teriyaki, sesamo

(1-6-8-11-12)

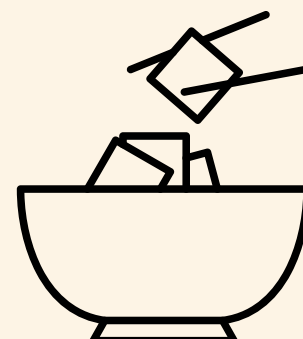
€ 11,50

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
- Acqua microfiltrata 1 litro
- Coca Cola Bottiglia Vetro (Normale/ Zero)
- Aranciata Bio San Pellegrino
- Estathè Limone/ Pesca
- Cedrata Tassoni

Birre

IN BOTTIGLIA

- Birra dello stretto lager/non filtrata
- Heineken 0.0
- Paulaner 0,50l
- Birra artigianale Flea:
 - Bianca Lancia- Blanche
 - Adelaide- APA
 - Isabella- Gluten free

Alla Spina

- Messina cristalli di sale
- Ichnusa non filtrata
- Moretti la Rossa

Vino della casa

- 1/4l Barbera Superiore/ Chardonnay
- 1/2l Barbera Superiore/ Chardonnay
- 1l Barbera Superiore/ Chardonnay



Dolci



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



Abbina i nostri Vermouth

€ 4,00

Caffè

- Normale, Dec, Orzo, Ginseng
- Corretto

€ 1,20
€ 1,50



Amari

- Grappa Nebbiolo € 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

- € 1,00
- € 2,00
- € 3,50
- € 3,50
- € 3,50
- € 3,50

- € 3,50
- € 4,00
- € 6,00
- € 6,50

- | PICCOLA | MEDIA |
|---------|--------|
| € 4,00 | € 6,00 |
| € 4,00 | € 6,00 |
| € 4,00 | € 6,50 |

- € 4,00
- € 7,00
- € 11,00

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.





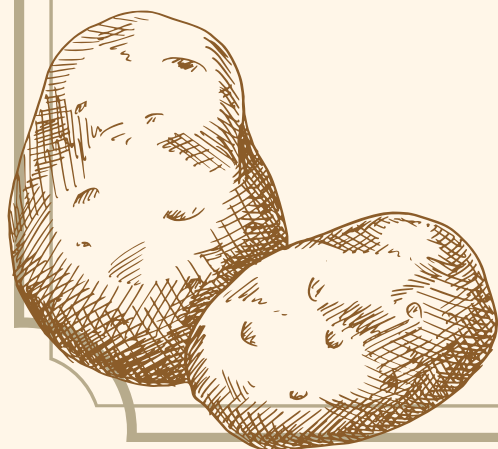
SEGUICI E TAGGACI SUI SOCIAL



PA.PAS



pa.pas_storiadipatate



www.storiadipatate.com

