

P A P O

kitchen & fish.

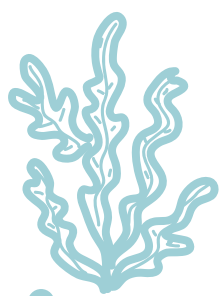
Benvenuti da PAPO!

Il nostro menu comprende Antipasti, Primi, Secondi e Zuppe che cambiano secondo la disponibilità del mercato e della stagione. Inoltre, avete la possibilità di scegliere personalmente dalla nostra pescheria sia il tipo di pesce che la quantità che desiderate. I nostri Chef potranno prepararlo in tre modi diversi:

al sale, alla griglia oppure fritto.

Vi suggeriamo di visionare anche la nostra carta dei vini, che comprende un'ampia selezione di etichette di vini bianchi, rossi e rosati, con un occhio di riguardo per Champagne e bollicine italiane.

IL MENU



COQUILLAGE SOLITARIO

- 2 Ostriche Fin De Claire
 - 2 Ostriche Irlanda
 - 2 Ostriche Speciali
 - 6 Bocconi di mare
 - 15 Lumachine
 - 6 Mandorle
 - 3 Gamberi* Argentina al vapore
- 26.00 €**

COQUILLAGE SUPERIOR

- 4 Ostriche Fin De Claire
 - 4 Ostriche Speciali
 - 2 Ostriche Tsarskaya
 - 10 Bocconi di mare
 - 15 Lumachine
 - 6 Mandorle
 - 3 Gamberi* Argentina al vapore
 - 2 Scampi*
 - 2 Gamberi rossi*
 - 1 Clams
 - 1/2 Astice al vapore
- 77.00 €**

RONDO' D'OSTRICHE

- 1 Ostrica Fin De Claire
- 1 Ostrica Irlanda
- 1 Ostrica Belon
- 1 Ostrica Sauvage
- 1 Ostrica Speciale
- 1 Ostrica Verde
- 1 Ostrica Tsarskaya

30.00 € (secondo reperibilita')



OSTRICHE

Fin De Claire

Cad. 2.50 €

Trsarskaya

Cad. 3.00 €

Creuse de Irlande

Cad. 3.00 €

Belon n.0

Cad. 7.50 €

Sauvage

Cad. 7.50 €

Speciali

Cad. 3.00 €

Verdi

Cad. 5.00 €

(Secondo disponibilita')

KING CRAB

all'etto **11.00 €**

I CRUDI

Crudo mix per 1 persona

(2 tartare lavorate a quenelle ** 3 carpacci** 1 scampo* 1 gambero rosso*)

25.00 €

Trilogia

(Tartare di tonno* carpaccio di branzino** gambero rosso*)

15.00 €

Scampi* lard d'Muncale`, Marron Glace` e pan tostato

16.00 €

Sashimi di ricciola**, coulis di melagrana e sedano croccante

15.00 €



ANTIPASTI

Involentino di Rana Pescatrice, crudo di Parma, crema di riso e broccolo romanesco

16.00 €

Polpo* arrosto, bagna leggera ed orto cotto e crudo

15.00 €

Capesante dorate, carciofi e limone glassato

16.00 €

Filetto di orata, belga brasata e frutta secca

15.00 €

Patata cotta al sale, gamberi rossi* di Mazara, pistacchi di Bronte e zabaione salato

17.00 €

Calamari* scottati, morbido di taragna a pietra e crumble mediterraneo

14.00 €

AL VAPORE



Tonno*

Salmone

Spada

Ricciola

1 Scampo*

2 Gamberi Rossi*

1 Gambero Argentina*

30.00 €

PRIMI

Risotto selezione Acquerello (3 anni di invecchiamento), zenzero, battuta di Gambero rosso* di Mazara e bottarga di muggine

17.00 €

Trenetta a mano al ragu'd'astice

18.00 €

Gnocchi di patate, ceci di Nuceto, cozze e pomodoro affumicato al rosmarino

15.00 €

Zuppeta di pesci e crostacei

14.00 €



ALLA GRIGLIA

Tonno pinna gialla*

all'etto 8.00 €

Ricciola

all'etto 8.50 €

Salmone

all'etto 4.50 €

Spada

all'etto 8.00 €

Gambero Argentina*

all'etto 4.50 €

Palamita

all'etto 5.50 €

Polpo*

all'etto 8.00€

Orata

all'etto 5.00€

Calamari*

all'etto 5.00 €

Astice

all'etto 8.50 €

Ombrina

all'etto 6.00 €

Spiedino di tonno*/salmone/spada

all'etto 7.00 €

Gambero rosso*

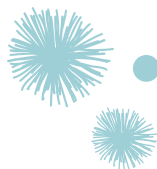
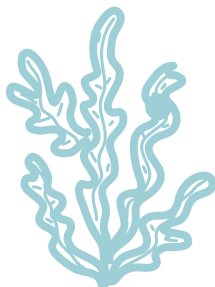
all'etto 14.50 €

Triglie

all'etto 5.50 €

Scampi*

all'etto 8.00 €



AL FORNO

Pescato intero

all'etto 6.00 €

Pescato allevato intero

all'etto 5.00 €

Le grandi pezzature (superiori ai 2 kg sia pescato che non)

all'etto 5.00 €

Rombo, Scorfano, Gallinella e Sogliola

all'etto 5.00€

I FRITTI

Paranza elegance

(Gamberi rossi* scampi* calamari* alici* e triglie)

18.00€

Calmari* e gamberi*

16.00 €

Calamari*

14.00€

Cuore di Merluzzo* impanato nel panko e carciofi

15.00 €



CONTORNI

Patate al forno

4.00 €

Misticanza in foglie

4.00 €

Verdure grigliate

4.00€

Cono di chips

4.00 €



I DOLCI

6,00 € cad.

Dibona

(nougat fine alla mandorle, biscotto viennois alla vaniglia, gelée al Cassis [ribes nero] e Gin [Bombay Sapphire], ganache montata alla vaniglia, mandorle filettate)

Bauhaus

(frolla alle nocciole, supreme alla vaniglia Madagascar, mele caramellate, ganache montata alla vaniglia, nocciole a pezzi caramellate)

Nuova Gerla

(Rocher)(biscotto morbido al cioccolato Valrhona Macae 62%, croccante con sfoglia/cioccolato, latte/pralinato nocciola, cremoso al gianduja, glassa Rocher con granella di nocciole)

Extra fondente

(biscotto financier al cioccolato Nyangbo 68%, gelée al lampone, foglio di cioccolato fondente, mousse leggera al cioccolato Nyangbo 68%, glassa al cacao)





€ 2.00 coperto | € 2.00 acqua

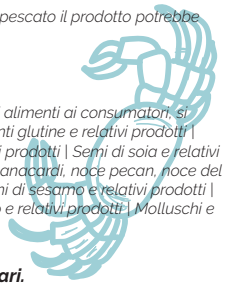
*Prodotto congelato all'origine. | **Prodotto acquistato fresco all'origine e abbattuto da noi. | (*) Secondo il pescato il prodotto potrebbe essere fresco*

Il pane servito a coperto potrebbe essere soggetto a doratura.

In assenza di reperimento di prodotto fresco alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine.

A seguito dell'entrata in vigore del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, si rende noto alla Spettabile Clientela che i nostri preparati potrebbero contenere tracce di: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti | Crostacei e relativi prodotti | Uova e relativi prodotti | Pesce e relativi prodotti (istamine) | Arachidi e relativi prodotti | Semi di soia e relativi prodotti | Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio) | Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti | Sedano e relativi prodotti | Senape e relativi prodotti | Semi di sesamo e relativi prodotti | Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂ | Lupino e relativi prodotti | Molluschi e relativi prodotti

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e/o allergie alimentari.



PAPÒ kitchen & fish.
Via Monferrato, 4b, 10131 Torino TO
011 819 0495

paporistorante.it
Instagram: @papo_fish