

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.

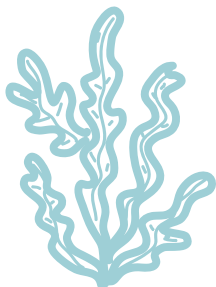
Vi suggeriamo di visionare anche la nostra carta dei vini, che comprende un'ampia selezione di etichette di vini bianchi, rossi e rosati, con un occhio di riguardo per Champagne e bollicine italiane.

IL MENU

TASTING ITALIAN CAVIAR

Italiani come maggiori produttori di Caviale.

Sorbetto d'ostrica
Blinis e panna acida
Pan Brioches tostato al burro
Sablè e zabaione salato
€ 37.00



COQUILLAGE SOLITARIO

- 2 Ostriche Karanteg Bretagna
- 2 Ostriche Fin David Herve Francia
- 2 Ostrica Cristalda Italia
- 6 Bocconi
- 2 Scampi*
- 2 Gamberi Rossi*
- 2 Amande (Bretagna)

€ 36,00

COQUILLAGE SUPERIOR

- 4 Ostriche Karanteg Bretagna
- 4 Ostriche Cristalda Italia
- 2 Ostriche Tsarskaya Bretagna
- 10 Bocconi
- 2 Scampi*
- 4 Gamberi Rossi*
- 3 Gamberi Argentina a vapore*
- 4 Amande (Bretagna)

€ 77,00

PAPO ROYALE

- 2 Ostriche San Michele Italia
- 2 Ostriche Tarbouriech Italia
- 2 Gillarddeau Francia
- King Krab (200 gr)*
- 1\2 Astice Blu Percebes (100 gr)
- 2 Gamberoni Carabineros 10/12*
- 4 scampi*
- 4 Amande (Bretagna)
- 2 Limoni di mare

€ 135,00



RONDO' D'OSTRICHE

2 Ostriche Karanteg Bretagna
1 Ostrica San Michele Italia
1 Ostrica Cristalda Italia
1 Ostrica Gillardeau Francia
1 Ostrica Tsarskaya Bretagna
1 Ostrica Tarbouriech Italia
1 Ostrica Utha Beach Normandia
1 Ostrica Fin David Herve Francia
€ 45,00

OSTRICHE

Bretagna Karanteg cad **€ 3.00**

Italia San Michele cad **€ 5.00**

Italia Cristalda cad **€ 3.50**

Francia Gillardeau cad **€ 7.50**

Bretagna Tsarskaya cad **€ 3.50**

Italia Tarbouriech cad **€ 15.00**

Normandia Utha Beach M. Jean Paul cad **€ 7.00**

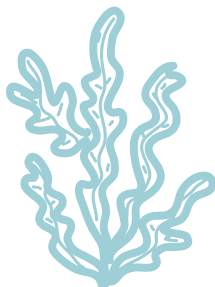
Francia Fin David Herve cad **€ 4.00**

Irlanda Ostra Regal n 3 cad **€ 6.00**

Francia Royale David Herve cad **€ 5.00**

KING CRAB

all'etto **11,00 €**



I CRUDI

Branzino, Ombrina e Tonno (secondo disponibilità) vengono lavorati con il metodo Ikejime per garantire la massima integrità del pesce.

Crudo mix (2 tartare** lavorate a quenelle, 3 carpacci**, 1 gambero rosso* 1 scampo)
€ 25.00

Trilogia (tartare di salmone**, carpaccio di branzino e gamberi rossi)
€ 14.00

Cannolo di tonno, maionese vegana al curry e zuppetta di cocco
€ 16.00

Carabineros*, melanzana violetta al forno e ricotta di pecora
€ 20.00

Salmone norvegese** marinato all'aneto, misticanza di puntarelle e gel al lime
€ 15.00



CRUDO KING PAPO

Tonno*
Ricciola*
Branzino (Anisakis free)
Ombrina (Anisakis free)
Scampi (4 pezzi)
Spada*
Salmone**
Seppia**
1 Carabineros* 10\12
80,00 €



ANTIPASTI

Lobster Sandwich (Astice cotto al vapore, lattuga, maionese al coriandolo e pan brioche)
€ 22.00

Ventresca di tonno* pinna gialla brasata, demiglace e finocchio confit
€ 17.00

Capessante scottate, cialde di barbabietola e spuma di zenzero e mele
€ 16.00

Triglia di scoglio, cavolo nero e foie gras
€ 16.00

Rollè di branzino (Ikejime, Anisakis free) biete al burro di Normandia e salsa al rabarbaro e habanero rosso
€ 14.00

AL VAPORE

Tonno*
Salmone
Spada
Ricciola
1 Scampo*
2 Gamberi Rossi*
1 Gambero Argentino*
25,00 €



PRIMI

Strozzapreti al pesto e tartare di tonno* al sesamo
€ 15.00

Tortelli al limone di Sorrento e vongole veraci
€ 16.00

Spaghettoni quadrati, crema di aglio nero e carpaccio di scampi*
€ 18.00

Carnaroli (acquerello invecchiato 3 anni) al Franciacorta, asparagi di Santena e sgombro brasato
€ 15.00

ALLA GRIGLIA

Tonno Pinna Gialla*
all'etto **8,50 €**

Ricciola
all'etto **8,50 €**

Salmone
all'etto **4,50 €**

Spada
all'etto **8,00 €**

Gambero Argentina*
all'etto **4,50 €**

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 €**

Scampi
all'etto **8,00 €**



AL FORNO

Pescato intero
all'etto **6,00 €**

Pesce 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 €**

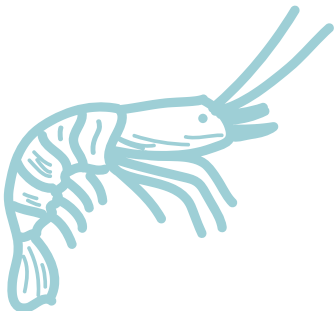
I FRITTI

Paranza elegance
(calamari, gamberi, alici, triglie, gamberone e scampo)
18,00 €

Calamari e gamberi*
16,00 €

Calamari
14,00 €

Fiore di zucca ripieno di mozzarella fior di latte e alici di Cetara
15,00 €



I CONTORNI

Patate al forno
4,00 €

Misticanza in foglie
4,00 €

Verdure grigliate
4,00 €

Cono di chips
4,00 €



€ 2.00 coperto | € 2.00 acqua | € 2.00 caffè

*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
@papo_fish