

# POSS

Trancio  Cucina



## MENÙ

# GLI ANTIPASTI

## IL TAGLIERONE

IDEALE DA CONDIVIDERE

Salame di Castelleone, prosciutto crudo di Collecchio, coppa piacentina, burratina pugliese affumicata al naturale, caprino erborinato, pecorino toscano, olive verdi, pomodori secchi, cipolla caramellata, miele d'acacia e in accompagnamento LA NOSTRA FOCACCIA. 16.9

## IL FRITTINO

IL NOSTRO PREFERITO

Fritto composto da polpettine di melanzane, crocchette di patate olandesi, verdure pastellate, anelli di cipolla croccanti, gemme di formaggio e patatine dippers; accompagnato da salsa tartara. 13.3

## TARTAROBA

Controfiletto di scottona piemontese battuto a coltello, condito con olio, sale, pepe ed arricchito da senape, tuorlo d'uovo, acciughe del Cantabrico e fiori di capperi. 14

# PRIMI PIATTI

## GLI STRINGOZZI

DA LECCARSI I BAFFI

Stringozzi con fonduta di caciotta al tartufo, petali di caciotta e scagliette di tartufo nero. 16.5

## IL RISOTTO

Selezione di riso carnaroli bio allo zafferano con salsa all'aglio nero, crema al taleggio, pesto di puntarelle e puntarelle fritte. 12.9

## LA BRACE

Per tutta la carne alla brace è possibile abbinare un contorno tra quelli proposti

### FIorentina

di Barbina della Franciacortina ca. 1,5 kg con salsa chimichurri. 59.9

### FILETTO

di scottona bavarese ca. 250 gr. con salsa Poss. 25

## UOVO TARTUFATO

Ova all'occhio di bue con fonduta di taleggio, accompagnate da funghi porcini, crostini di pane ed arricchite da scaglie di tartufo nero. 13.9

## TAPOSS

Due tortillas di grano, la prima farcita con controfiletto, peperoni, cipollotto e curry; la seconda, con petto di pollo, zucchine, carote, peperoni e crema allo yogurt. 8.6



COMINCIA CON UNO SPRITZ



## LA CARBONARA CHE NON LA CONOSCI?

Spaghetti con crema all'uovo, guanciale croccante e pecorino romano. 12.3



## COSTATA

di Barbina della Franciacortina ca. 700/750 gr. con salsa Poss e chimichurri. 29.9

## PICANHA

di Black Angus dell'Uruguay ca. 300 gr. con salsa chimichurri. 22.9

## TAGLIATA

di controfiletto di scottona dell'Uruguay ca. 250 gr. con salsa Poss. 20.9

# SECONDI PIATTI

## GANASSA

Guancetta di vitello brasata, servita su purè di patate e cavolfiori, con cous cous di cavoli romani colorati, lime ed erba cipollina. 20.6

## COTOLETTA DEL POSS

Cotoletta di lonza ad orecchia d'elefante, larga, piatta e croccante. Contornata da patate, rucola, scaglie di grana Bellalodi, pomodorini e salsa tartara. 19.9



CREA DIPENDENZA

## CONTORNI

Puntarelle saltate con acciughe 5  
Purè di patate e cavolfiori 5  
Patate al forno 4  
Patatine fritte 4  
Carciofi alla giudia 4

## LO STINCO

Stinco di maiale al forno, a cottura lenta, con birra e senape. Servito con crauti rossi in agrodolce e patate rosse al forno. 18.2

## IL RUSPANTE

Galletto Vallespluga disossato, cotto a bassa temperatura con olio evo e miscela di spezie tandoori masala, scottato alla griglia e servito con cocottina di patate al rosmarino, pannocchia baby e pomodorini grigliati. Accompagnato da salsa allo yogurt, lime e zenzero. 19.9

## POSS BURGER

Hamburger di scottona, bacon, insalata, pomodoro, cheddar e salsa barbecue. Il tutto racchiuso tra due fette di pane ed accompagnato da patatine fritte. 11.9

## PER I PIÙ PICCOLI

Pasta al pomodoro/pesto 6  
Risotto alla milanese 7  
Cotoletta di pollo con patatine fritte 9

NON PERDERTI  
le pizze Poss

# PIZZA POSS

**XL** - trancio abbondante  
**N** - trancio normale

## LE SUCCULENTE



### ARRICRIATI

Pomodoro, mozzarella, pesto di pistacchio, stracciatella e guanciale croccante.  
XL 20.5 / N 13.9

### BRONTE LA PIÙ AMATA

Pomodoro, mozzarella, zola, noci, pesto di pistacchio e granella di pistacchio.  
XL 19.5 / N 13



### UN SACCO BBELLA!

Pomodoro, mozzarella, carbo-crema al tartufo, guanciale croccante, crema al pecorino e pepe bianco, tartufo nero a scaglie. XL 27.4 / N 18.3

### LA NOCINELLA

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, salsiccia, emulsione bilanciata alle noci e miele d'acacia, prosciutto crudo di Collecchio e noci.  
XL 19.8 / N 13.4

### LA BURRATONA

Pomodoro, mozzarella, burrata fresca intera a fine cottura e prosciutto crudo di Collecchio. XL 19.8 / N 13.4

### SALENTINA

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, salsiccia, taralli sbriciolati, emulsione al basilico, olive leccino, pomodori secchi "cunzati" e basilico fresco. XL 18.7 / N 12.5

### STRACCIATA

Pomodoro, mozzarella, stracciatella e prosciutto crudo di Collecchio. XL 19.3 / N 12.9

### A' CAFONA

Pomodoro, mozzarella, patate rosse al forno, porchetta di Ariccia IGP, pecorino romano e glassa al pecorino e pepe. XL 19.3 / N 12.9

### ZAFFE-ROMANA

Pomodoro, mozzarella, crema di funghi porcini e zafferano, porchetta di Ariccia IGP e pecorino romano DOP. XL 18.9 / N 12.6

## LE REGINE

### REGINA ELISABETTA

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella di bufala, olio aromatizzato all'aglio e grana Bellalodi. XL 17.8 / N 11.9

### REGINA VERACE

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella di bufala, olio extra vergine siciliano e basilico fresco. XL 11.8 / N 8.5

### REGINA CATERINA

Pomodoro, mozzarella e basilico fresco. XL 9.8 / N 6.9



Ogni settimana reinterpretiamo alcuni prodotti speciali, con abbinamenti pensati per soddisfare anche i palati più esigenti...

**Inquadra il QR-code e scoprirai la pizza ed il piatto in edizione limitata.**



## TRADIZIONE POSS

### ALLA GRICIA

Pomodoro, crema di pecorino e pepe nero, doppia mozzarella, guanciale croccante e scaglie di pecorino romano DOP.  
XL 19.3 / N 12.9

### ZAFFERANA

Pomodoro, mozzarella, crema ai funghi porcini e zafferano, scaglie di grana Bellalodi e prosciutto cotto Rovagnati a fine cottura. XL 19.3 / N 12.9

### JAMMÈ BELL' JA...!

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli AOP saltati in padella e mozzarella di bufala. XL 17.4 / N 11.6

### POSS

Pomodoro, mozzarella, doppio taleggio, prosciutto cotto Rovagnati, rucola selvatica e scaglie di grana Bellalodi. XL 19.3 / N 12.9

### LA DIAVOLONA

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante, 'nduja di Spilinga e cipolla rossa di Tropea. XL 16 / N 10.7

### SUPER NORMA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gratin di grana Bellalodi, emulsione al basilico, scaglie di ricotta salata e basilico fresco. XL 16.3 / N 10.9

### BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, crema ai funghi porcini, doppio taleggio e speck in cottura. XL 16.3 / N 10.9

### CALABRISELLA

Pomodoro, mozzarella, cipolle rosse di Tropea, 'nduja di Spilinga e peperoni. XL 15 / N 10

### VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella e le nostre verdure fresche (zucchine Milano, melanzane viola e peperoni rossi). XL 14.8 / N 9.9

**RENDI IL TUO TRANCIO ANCORA PIÙ GUSTOSO**

### INGREDIENTI EXTRA

	XL	N		XL	N
Crudo di Collecchio	4,5	3	Peperoni	2	1
Speck	3	2	Zucchine	2	1
Spianata piccante	3	2	Melanzane	2	1
Cotto Rovagnati	3	2	Olive Leccino	2	1
Salsiccia	3	2	Zola	2	1
Filetti di acciughe	2	1	Taleggio	2	1
Wurstel	3	2	Cipolle di Tropea	2	1
Patatine fritte	3,5	2,5	Crema ai funghi porcini	3,5	2,5
Mozzarella di Bufala	3,7	2,5			

*Hei ricordati* **DI NON LASCIARTI SFUGGIRE I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI,**  
lascia un posticino per concludere in dolcezza!

Tutti i prezzi sono in euro

**...ED ORA PUOI FINALMENTE GODERTI  
LE NOSTRE BONTÀ, BUON APPETITO!**

**Coperto 1.5**

 **Vegetariano**

GENTILE CLIENTE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O DELLE INTOLLERANZE  
O SE NECESSITI INFORMAZIONI RIGUARDO GLI INGREDIENTI PRESENTI NEGLI  
ALIMENTI O NELLE BEVANDE SERVITE IN QUESTO ESERCIZIO, TI INVITIAMO  
A RICHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE PRIMA DI ORDINARE.  
SIAMO PRONTI AD AIUTARTI NEL MIGLIORE DEI MODI



Rimani aggiornato!

[www.ilposs.it](http://www.ilposs.it)