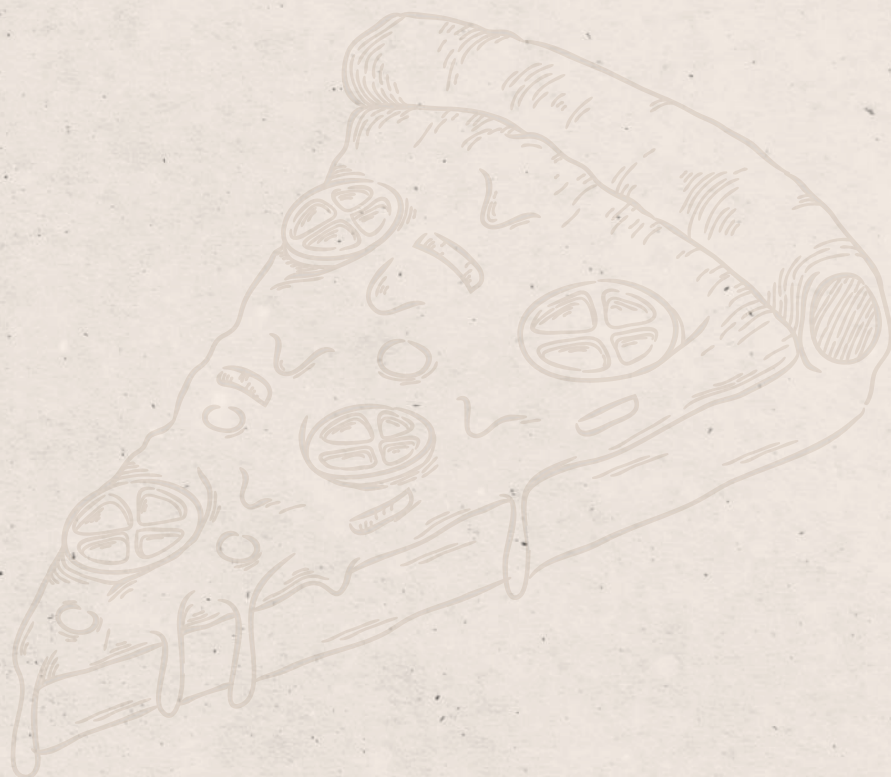


POSS

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!

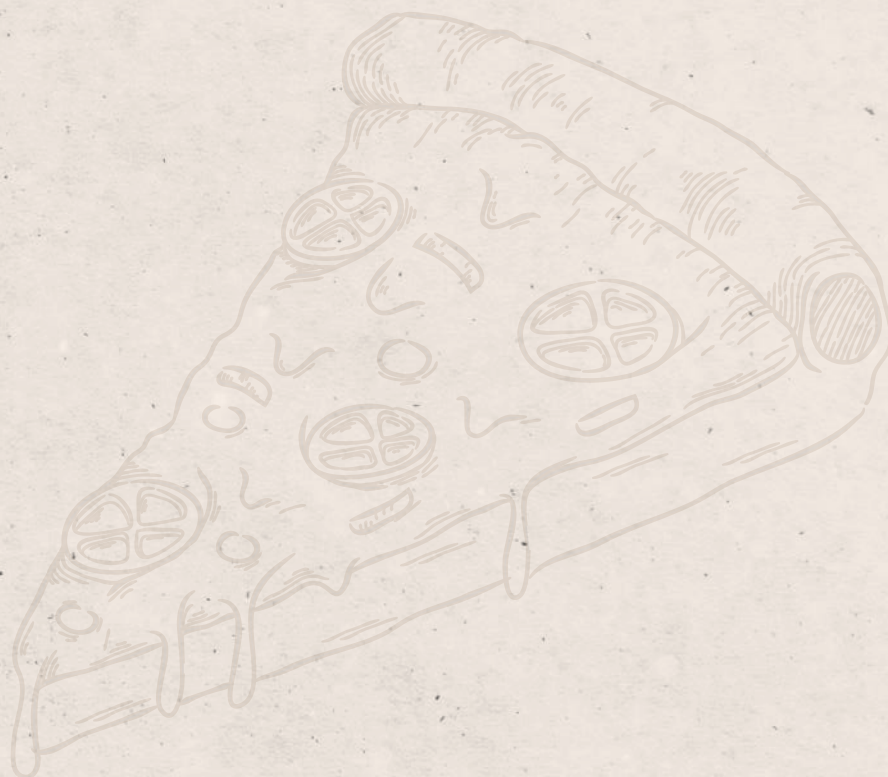
Tutti i prezzi sono in euro

**...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