

POSS

Trancio Cucina

Impossibile Resistere

INIZIA CON...

EL DORATO

Tutto fritto di jalapeño verdi e rossi con formaggio, frittelle d'alga, olive ascolane, arancini all'nduja, cremini marchigiani e fiori di zucca ripieni di ricotta, serviti con salsa tartara 13.5

TARTADAM

Battuta di manzo piemontese adagiata su polvere di frisélla integrale, ricoperta di straciatella e decorata con corallo di basilico. 12.6

PRIMI

RISOTTO

Riso carnaroli con crema di asparagi, burrata, polvere di pomodoro secco e nuvola di porri fritti. 15.8

PIATTO UNICO

GALBI BAP

Risotto allo zafferano, mantecato al kimchi ed accompagnato da costine brasate in salsa teriyaki. 18.9

DALLA PADELLA...

SOVRACCOSCIA

Sovraccoscia di pollo marinata con lime, pepe rosa e paprika dolce, accompagnata da contorno a scelta tra quelli proposti. 16.5

MAIARINO

Pancia di maiale cotta a bassa temperatura e glassata, servita su crema di riso pilaf allo zafferano, condita con semi di sesamo bianchi ed erba cipollina. 15.9

COTOLETTA DEL POSS

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



Il classico tagliere DA CONDIVIDERE

Tagliere con prosciutto crudo di Parma, salame nostrano, coppa piacentina e prosciutto cotto di Praga. Formaggi selezionati: brie con miele e noci, fontina d'alpeggio, straciatella e pecorino sardo. Il cuore del tagliere sono i mini burger con crema di patate arrosto e porchetta fatta in casa, un'esplosione di gusto che racconta tutta la passione per le cose buone 15.5



CEVICHE

Battuta di scottona piemontese marinata in ceviche, servita con crema di robiola di capra al basilico e chips di riso allo zafferano. 13

POCHÉ

Uovo poché con pesto d'asparagi, glassa ai mirtilli, gelée al the nero e crumble di taralli e amaretti. 9.9

PACCHERO

Paccheri freschi con salsa di datterini e basilico, crema di grana Bella Lodi e riduzione al vin brulé. 12

Tentazione pura TAGLIOLINI

Tagliolini cacio e pepe con glassa ai pistacchi e crumble di pistacchio salato. 13.9

AGGIUNGI IL GUANCIALE CROCCANTE +1.5

PULLED KING

Bun con pulled pork homemade, cavolo cappuccio e crema di zucca piccante al miele, accompagnato da patatine fritte. 14.8

BISTECCA REALE

Costata di reale di maiale marinata con spezie ed aromi, grigliata e rosolata in forno con una noce di burro all'nduja di suino nero Isotta salumi e servita con contorno a scelta tra quelli proposti. 15

POSS BURGER *Ancora più grande*

Bun con doppio hamburger di scottona, bacon laccato alla paprika, insalata, pomodoro, cheddar e salsa barbecue, accompagnato da patatine fritte. 15.8

PULASTER

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con aromi e spezie, passato alla griglia e servito con contorno a scelta tra quelli proposti. 14.1

CUCINA

...ALLA BRACE Per tutta la carne alla brace è possibile abbinare un contorno a scelta tra quelli proposti

PICANHA

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

FILETTO

di scottona bavarese ca. 250 gr. con salsa Poss. 24.5

ENTRAÑA

di Black Angus Uruguay ca. 450 gr. con salsa Poss. 24.5

TAGLIATA

di controfiletto di scottona Uruguay ca. 250 gr. con salsa Poss. 19.9

Dry-age

COSTATA BAVARESE

di scottona - ca. 500gr - GERMANIA 22

COSTATA DI BARBINA - CA. 1KG - ITALIA

Barbina è un termine tipico di Brescia, che si usa per descrivere la scottona, una mucca giovane tra i 18 e i 24 mesi che non ha ancora partorito. La sua carne è particolarmente gustosa grazie alla presenza di estrogeni e alla ricca marezzatura. Questa prelibatezza proviene da allevamenti sostenibili e viene nutrita esclusivamente con cereali. 44.9

FIorentina PIEMONTESE

di fassona - ca. 1,5 KG - ITALIA 68

Servite con salsa Poss & chimichurri

AGGIUNTA DI SALSA POSS, SALSA TARTARA O CHIMICHURRI +1



CONTORNI

CAPONATA  5.9

ZUCCHINE IN OSMOSI  5

PATatine FRITTE*  4.6

PATATE AL FORNO  4.5

VERDURE GRIGLIATE  4.6

FRIGGITELLI  5

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL POMODORO/PESTO  6

RISOTTO ALLA MILANESE  8

COTOLETTA DI POLLO CON PATatine FRITTE* 9

EHI RICORDATI DI NON LASCIARTI SFUGGIRE I NOSTRI DOLCI, LASCIA UN POSTICINO PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA!

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

 VEGETARIANO

 PICCANTE

COPERTO: 1,5

*PRODOTTO SURGELATO

Best-seller

I tranci più classici, perfetti nella loro semplicità! 😊

VEGETA

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco e le nostre verdure fresche: zucchine, melanzane e peperoni rossi. **N 8.9** - XL 13.3

LA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto scelto, funghi spadellati con burro alle erbe, olive leccino e carciofini. **N 9.9** - XL 14.8

DIAVOLONA

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante, 'nduja di suino nero Isotta Salumi e cipolla rossa di Tropea. **N 10.7** - XL 16



ESTIVA

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini semi-dry, ricotta salata, origano di Sicilia e basilico fresco. **N 9.9** - XL 14.8

MORTAZZA & ZOLA

Pomodoro, mozzarella, mortadella di Bologna IGP e gorgonzola DOP. **N 10.2** - XL 15.3

SPILINGA 1/10 decidi tu quanto farlo hot!

Pomodoro, mozzarella e 'nduja di suino nero Isotta Salumi. **N 8.4** - XL 12.6

SOTTOBOSCO (non chiamatela cotto e funghi)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto scelto e funghi spadellati con burro alle erbe. **N 10.5** - XL 15.7

PIACENTINA

Pomodoro, doppia mozzarella, pancetta rosolata e pepe nero. **N 10.5** - XL 15.7

FORMAGGIOSA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, scamorza affumicata, taleggio di bufala e scaglie di grana Bella Lodi. **N 9.9** - XL 14.8

SUPER NORMA

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella, melanzane alla parmigiana con gratin di grana Bella Lodi, emulsione al basilico, scaglie di ricotta salata e basilico fresco. **N 11.6** - XL 17.4

REGINA VERACE

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico fresco. **N 8.5** - XL 11.8

TRENTO

Pomodoro, speck e scamorza affumicata. **N 8.9** - XL 13.3

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, filetti d'acciuga, origano di Sicilia e basilico fresco. **N 8.3** - XL 12.4

COMPONI IL TUO TRANCIO

BASE MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella e basilico fresco. **N 7.4 / XL 11.1**

VERDURE

CIPOLLA DI TROPEA: N 1 - XL 1.5 PEPERONI: N 1 - XL 1.5
ZUCCHINE: N 1 - XL 1.5 POMODORINI: N 1.3 - XL 2
MELANZANE: N 1 - XL 1.5 FUNGHI: N 1.3 - XL 2

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO: N 1.8 - XL 2.7 PROSCIUTTO CRUDO: N 2.9 - XL 4.4
WÜRSTEL: N 1.5 - XL 2.3 MORTADELLA: N 1.8 - XL 2.7
SALSICCIA: N 1.5 - XL 2.3 VENTRICINA PICCANTE: N 1.5 - XL 2.3
GUANCIALE: N 2 - XL 3

FORMAGGI

GORGONZOLA: N 1 - XL 1.5 STRACCIATELLA: N 2.9 - XL 4.4
TALEGGIO DI BUFALA: N 2.5 - XL 3.8 MOZZARELLA DI BUFALA: N 2 - XL 3

GOLOSITÀ

PATATINE FRITTE: N 2.5 - XL 3.8 PESTO DI PISTACCHIO: N 2 - XL 3
OLIVE LECCINO: N 1 - XL 1.5 ACCIUGHÈ: N 1 - XL 1.5



ESPLOSIVI

I tranci più ricchi, studiati attentamente per regalarti un'esperienza che non proverai da nessun'altra parte

PORCHETTONA

Pomodoro, mozzarella, porchetta homemade, crema cacio&pepe, patate arrosto e scaglie di pecorino. **N 13.2** - XL 19.8



BRONTE *La nostra preferita*

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, noci, pesto di pistacchio e granella di pistacchio salato. **N 13** - XL 19.5

ARRICRIATI

Pomodoro, mozzarella, pesto di pistacchio, stracciatella, guanciale croccante e granella di pistacchio salato. **N 14** - XL 21

GODERECCIA

Pomodoro, mozzarella, mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio, burrata intera a fine cottura, granella di pistacchio salato e nocciola. **N 14.2** - XL 20.9

POSS *Impossibile resistere*

Pomodoro, mozzarella, taleggio di bufala, prosciutto cotto scelto, ruoletta e scaglie di grana Bella Lodi. **N 14.6** - XL 21.9

BURRATONA

Pomodoro, mozzarella, burrata fresca intera a fine cottura e crudo di Parma. **N 13.7** - XL 20.5

STRACCIATA

Pomodoro, mozzarella, stracciatella e crudo di Parma. **N 13.2** - XL 19.8

SALENTINA

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

ALLA GRICIA

Pomodoro, crema cacio&pepe, doppia mozzarella, guanciale croccante e scaglie di pecorino romano DOP. **N 12.9** - XL 19.3

BOSCAIOLONA *novità*

Pomodoro, speck, funghi spadellati con burro alle erbe, scamorza affumicata e tomino piemontese. **N 12.7** - XL 19

SICILIANA

Pomodoro, mozzarella, la nostra caponata, stracciatella, zeste di limoni BIO di Sicilia, ricotta salata, basilico fresco ed origano di Sicilia. **N 12.7** - XL 19

Limited edition

Settimana nuova, gusti nuovi.
Scansiona il QR Code e scopri cosa ci siamo inventati stavolta!

