

POSS

Trancio  Cucina

Qui entri, respiri e senti che qualcosa si sistema.

Perché questo è un posto fatto per te, di cose semplici e scelte bene, che ti parlano di mani, di tempo e di casa.

Sei parte di una storia lunga diciotto anni. In questo tempo ci hai visto cambiare, metterci in discussione e prendere direzioni diverse.

Abbiamo cambiato idea più volte, come succede alle cose vive, ma non abbiamo mai perso di vista l'obiettivo più importante: il desiderio di creare un luogo in cui tu possa sentirti accolto.

La nostra cucina nasce per rispettare i tuoi sensi: valorizziamo la tradizione attraverso uno sguardo innovativo perché meriti una cucina onesta, che sa da dove viene e non ha bisogno di dimostrarlo. Ogni piatto è pensato perché tu possa mangiarlo, dividerlo e ricordarlo.

Questo non è solo un ristorante. È il tuo spazio dove sederti, parlare e stare; dove il cibo ti accompagna con discrezione, senza mai invadere il tuo momento.

Se alla fine ti sentirai a tuo agio, come quando sei nel posto giusto senza sapere bene perché, allora sapremo di aver raggiunto il nostro scopo: questo posto è diventato anche un po' tuo.

Buon appetito, da Poss

INIZIAMO *con un drink?*

JAPPOSS

Midori, lime pestato, menta e cointreau. 8.50€

YELLOW GINMARINE

Gin allo zafferano, acqua brillante e zeste d'arancia. 8.20€

non potrai più farne a meno!

POSS 75

Gin, liquore ai fiori di sambuco e timo, sciroppo al the di gelsomino, succo di limone e prosecco. 8.30€

POSS-GRANATE

Prosecco, succo di melograno, liquore ai fiori di sambuco, foglie di menta e chicchi di melograno. 8.50€

GARIBALDI ASTEMIO

Bitter analcolico e succo d'arancia. 8.70€

MOSCOW MEDITERRANEO

Vodka, succo di lime, basilico e ginger beer. 9.50€

GIN TANQUERAY TEN

Servito con acqua brillante. 9.00€ *il più bevuto da noi*

DRINK CLASSICI A PARTIRE DA 7.00€

Piatti in

EDIZIONE LIMITATA

SETTIMANA NUOVA, GUSTI NUOVI.

Scopri cosa ci siamo inventati stavolta, chiedi informazioni al nostro Staff per scoprire il piatto e la pizza della settimana!



 VEGETARIANO

 PICCANTE

COPERTO: 2.00€

CUCINA

ANTIPASTI

EL DORATO

Tutto fritto di olive ascolane, frittelle d'alga, cipolla di tropea pastellata, rostì di patate, salvia frita, cremini marchigiani e fiori di zucca, serviti con salsa tartara. 13.50€

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

TARTARE

Battuta di manzo piemontese su crostone di polenta frita, glassa al taleggio, erba cipollina e polvere di pomodoro. 12.60€

1 - 3 - 7

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. 15.90€

1 - 4 - 7 - 8 - 11 - 12



GNOCO FRITTO

Gnocco fritto servito con prosciutto crudo di Parma e straciatella artigianale. 13.50€

1 - 7

GAZPACHO *Novità*

Gazpacho con avocado, arricchito con straciatella, crumble di frisella, ravanelli e germogli freschi 9.90€

1 - 7 - 9 - 12

PRIMI

RIS8

Risotto con crema di patate, glassato con crema di datterini, riduzione di fondo bruno, con scamorza e salvia frita. 13.00€

1 - 3 - 7 - 9 - 12

TAGLIOLINI *I più richiesti*

Tagliolini cacio e pepe con glassa ai pistacchi e crumble di pistacchio salato. 13.90€

1 - 3 - 7 - 8 - 12

AGGIUNGI IL GUANCIALE CROCCANTE +1.50€

SETTE ORE

Fusilloni al ragù di biancostato cotto per 7 ore, arricchiti da grana Bella Lodi a scaglie. 12.90€

1 - 4 - 7 - 9 - 12

PIATTO UNICO

GALBI BAP

Risotto allo zafferano, mantecato al kimchi ed accompagnato da costine brasate in salsa teriyaki. 18.90€

3 - 6 - 7 - 12

DALLA PADELLA...

PULLED KING BURGER

Bun con pulled pork homemade, cavolo cappuccio e crema di zucca piccante al miele, accompagnato da patatine fritte. 14.80€

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12



COTOLETTONA DEL POSS

Cotoletta di lonza ad orecchia d'elefante, larga, piatta e croccante. Contornata da patate, rucola, scaglie di grana Bella Lodi, pomodorini e salsa tartara. 19.90€

1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10

CHICKEN BURGER

Bun con sovraccoscia di pollo, marinata con lime e pepe rosa e poi frita, lattuga, cheddar, pomodoro e purea di zucchine, accompagnato da patatine fritte. 15.80€

1 - 3 - 7 - 12

SOTTOSOPRA *Novità*

Tagliata di filetto di maiale, servita con confettura alle cipolle rosse, ciuffi di mascarpone montato e capperi in tempura.

17.90€

1 - 7 - 12

POSS BURGER

Bun con hamburger di scottona, bacon laccato alla paprika, insalata, pomodoro, cheddar e salsa barbecue, accompagnato da patatine fritte. 14.80€

1 - 3 - 6 - 7 - 10

PROVA LA VERSIONE XL CON DOPPIO HAMBURGER A 15.80€

GRIGLIATONA

Picanha, costine, salamella, lonzino e petto di pollo. Servita con patatine fritte, salsa verde e salsa Poss. 25.00€

1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12



PULASTER

Petto di pollo cotto a bassa temperatura con aromi, spezie e dressing alla soia, passato alla griglia e servito con contorno a scelta tra quelli proposti. 14.10€

6 - 10

CAESAR SALAD

Lattuga romana, pollo a listarelle, crostini artigianali e scaglie di grana Bella Lodi, il tutto arricchito dalla nostra salsa Caesar. 12.00€

1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10

...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 verde. 22.90€

1 - 3 - 4 - 7 - 12

FILETTO

di scottona bavarese ca. 250 gr.
con salsa Poss. 24.50€

1 - 3 - 9 - 10 - 12

GALLETTO - 700 gr. *Novità*

cotto a bassa temperatura e passato
sulla piastra, servito con salsa tartara e
pane abbrustolito. 19.50€

1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12

TAGLIATA

di controfiletto di scottona Uruguay
ca. 250 gr. con salsa Poss. 19.90€

1 - 3 - 9 - 10 - 12

DRY-AGE

servite con salsa Poss & salsa verde 1 - 3 - 4 - 7 - 9 - 10 - 12

COSTATA BAVARESE di scottona - ca. 500 gr. - GERMANIA

Carne di carattere, dal sapore intenso, sapido e ferroso. Consigliata a chi cerca una consistenza decisa e il gusto rustico dei pascoli di montagna. 23.00€

COSTATA DI BARBINA - ca. 700 gr. - ITALIA

Eccellenza locale votata alla morbidezza. Fibra tenerissima e sapore dolce, con un grasso bianco e burroso che si scioglie al palato. 29.50€



CONTORNI

PATATINE FRITTE  4.60€ 1

SCAROLA RIPASSATA  5.50€ 8 - 12

VERDURE GRIGLIATE  4.60€

PATATE AL FORNO  5.00€ 12

PER I PIÙ PICCOLI

PIATTO UNICO COMPOSTO DA:

1. Pasta al pomodoro o pasta
al pesto o risotto allo
zafferano

2. Nuggets di pollo
con patatine
fritte e maionese.

10.00€

1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12



AGGIUNGI IL GELATO BABY CON
TOPPING A SCELTA E SMARTIES +2.00€

6 - 7

PIZZA AL TRANCIO

**N**

porzione normale

**XL**

porzione abbondante

Best-seller

I tranci più classici, perfetti
nella loro semplicità! 😊

SOTTOBOSCO (non chiamatela cotto e funghi) 1-6-7-12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto scelto e funghi spadellati con burro alle erbe.

N 10.50€ - XL 15.70€

SUPER NORMA 🌿 1-3-6-7-9

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 11.60€ - XL 17.40€



DIAVOLONA 🔥 1-6-7

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante, 'nduja di suino nero Isotta Salumi e cipolla rossa di Tropea. **N 10.70€** - XL 16.00€

HEALTHY & VEGAN! 🌿 100% vegana - senza lattosio 1-6-8-11-12 *Novità*

Pomodoro cotto a bassa temperatura, pomodori secchi, olive leccino, melanzane fritte, rucola, gherigli di noci, zeste di limoni BIO di Sicilia, scaglie di formaggio vegetale Mandorino, sbriciolata di taralli ed olio evo a crudo. **N 10.90€** - XL 16.30€

VEGETA 🌿 1-6-7

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco e le nostre verdure fresche: zucchine, melanzane e peperoni rossi. **N 8.90€** - XL 13.30€



AMERICANA 1-6-7

Pomodoro, mozzarella, würstel e patatine fritte.

N 11.40€ - XL 17.10€

PIACENTINA 1-6-7

Pomodoro, doppia mozzarella, pancetta rosolata e pepe nero. **N 10.50€** - XL 15.70€

LA QUATTRO STAGIONI 1-6-7-12

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto scelto, funghi spadellati con burro alle erbe, olive leccino e carciofini. **N 9.90€** - XL 14.80€

ESTIVA 🌿 1-6-7-12

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini semi-dry, ricotta salata, origano di Sicilia e basilico fresco. **N 9.90€** - XL 14.80€

FORMAGGIOSA 🌿 1-3-6-7

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, scamorza affumicata, taleggio di bufala e scaglie di grana Bella Lodi. **N 9.90€** - XL 14.80€

NAPOLI 1-4-6-7

Pomodoro, mozzarella, filetti d'acciuga, origano di Sicilia e basilico fresco. **N 8.30€** - XL 12.40€

REGINA VERACE 🌿 1-6-7-9

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico fresco. **N 8.50€** - XL 11.80€

PIZZA AL TRANCIO

**N**

porzione normale

**XL**

porzione abbondante

Esplodivi

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

NON PLUS ULTRA 1-6-7-8 *ritorna a grande richiesta!*

Pomodoro, mozzarella, burro salato di frutta secca "fatto da noi", miele, crudo di Parma, gorgonzola DOP, salsiccia e granella di nocciole. N 13.30€ - XL 19.90€

BRONTE 1-6-7-8-12

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, noci, pesto di pistacchio e granella di pistacchio salato. N 13.00€ - XL 19.50€



ARRICRIATI 1-6-7-8

Pomodoro, mozzarella, pesto di pistacchio, stracciatella, guanciale croccante e granella di pistacchio salato. N 14.00€ / XL 21.00€

POSS *Impossibile resistere* 1-3-6-7

Pomodoro, mozzarella, taleggio di bufala, prosciutto cotto scelto, rucola e scaglie di grana Bella Lodi. N 14.60€ - XL 21.90€



BURRATONA 1-3-6-7

Pomodoro, mozzarella, burrata fresca intera a fine cottura e crudo di Parma. N 13.80€ - XL 20.70€

STRACCIATA 1-6-7

Pomodoro, mozzarella, stracciatella e crudo di Parma. N 13.20€ - XL 19.80€

ALLA GRICIA 1-3-6-7

Pomodoro, crema cacio&pepe, doppia mozzarella, guanciale croccante e scaglette di pecorino romano DOP. N 12.90€ - XL 19.30€

L'INSOLITA 1-3-6-7-8

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, crema di pesto ligure con panna, gorgonzola DOP, scaglie di grana Bella Lodi e basilico fresco. N 12.90€ - XL 19.30€



CAMPAGNOLA 1-6-7-8 *Novità*

Pomodoro, mozzarella, burrata fresca intera a fine cottura, datterini rossi marinati con origano di Sicilia, pesto ligure, olio al profumo di aglio rosso e basilico fresco. N 12.90€ - XL 19.30€

SALENTINA 1-6-7-8-9-10-11-12

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, salsiccia, taralli sbriciolati, emulsione al basilico, olive leccino, pomodori secchi "cunzati" e basilico fresco. N 12.50€ - XL 18.70€

BOSCAIOLONA 1-6-7-12

Pomodoro, speck, funghi spadellati con burro alle erbe, scamorza affumicata e tomino piemontese intero. N 12.70€ - XL 19.00€

PORCHETTONA 1-3-6-7-12

Pomodoro, mozzarella, porchetta di Ariccia, crema cacio&pepe, patate arrosto e scaglie di pecorino. N 13.20€ - XL 19.80€

COMPONI IL TUO TRANCIO

BASE MARGHERITA 1 - 6 - 7

Pomodoro, mozzarella e basilico fresco.

N 7.60€ - XL 11.40€

VERDURE

ZUCCHINE: N 1 - XL 1.5

PEPERONI: N 1 - XL 1.5

MELANZANE: N 1 - XL 1.5

POMODORINI: N 1.3 - XL 2

CIPOLLE DI TROPEA:
N 1 - XL 1.5

FUNGHI: N 1.3 - XL 2

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO:
N 1.8 - XL 2.7

GUANCIALE: N 2 - XL 3

WURSTEL: N 1.5 - XL 2.3

PROSCIUTTO CRUDO:
N 2.9 - XL 4.4

SALSICCIA: N 1.5 - XL 2.3

VENTRICINA PICCANTE:
N 1.5 - XL 2.3

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

ACCIUGHE: N 1 - XL 1.5



ecco quanto è EXTRA la nostra XL

BEVERAGE

LE BIRRE ALLA SPINA

LEFFE ROUGE 6.6°

Birra doppio malto dal colore ambrato, con note di caffè e sentori di frutta candita. 30 cl - 4.50€

RIEGELE HEFE WEISSE 5°

Birra non filtrata prodotta con malto di frumento. Corposa e dissetante con un leggero retrogusto di luppolo. Schiuma intensa e profumo fruttato. 50 cl - 6.00€



LÖWENBRÄU URTYP
la migliore
UNA MEDIA A 5€

Chiara dal profumo fresco di erba appena tagliata, si presenta con schiuma compatta e gusto morbido, con finale amaro e persistente.
40 cl

GOOSE IPA 5.9°

Birra dal colore arancione ramato, all'olfatto, si ritrovano le caratteristiche delle IPA americane con sentori caratterizzati dal luppolo e aromi fruttati di pompelmo e pesca. 50 cl - 6.50€

LEFFE BLONDE 6.6°

Dal gusto morbido e complesso, con note di vaniglia e spezie. Aroma corposo e colore dorato. 30 cl - 4.50€

BIRRA DAURA SENZA GLUTINE

33 cl - 4.50€

BIRRA ESTRELLA ANALCOLICA

33 cl - 4.00€

BEVANDE

ACQUA

0.75 LT - 2.00€

BIBITE VETRO/LATTINA

Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, estathe, lemonsoda e tonica - 3.50€

WINE *List*

ROSSI

NEBBIOLO D'ALBA - CASCINA BOSCHETTI - PIEMONTE

Colore rosso rubino carico, sentori di frutti di bosco e note di rosa. Sapore armonico, fresco ed elegante. 23.00€

BARBERA D'ASTI - CIABOT - PIEMONTE

Con profumi avvolgenti conquista al primo sorso. Il gusto è pieno e armonico, sostenuto da una buona struttura e da una fresca acidità. Si presenta con un intenso colore rosso rubino. 🍷 20.00€ 🍷 5.00€

AMARONE - MONTRESOR - VENETO

Al naso sentori di frutta rossa matura, spezie ed amarene, accompagnati da piacevoli note al palato tipiche dell'appassimento: tabacco, cacao e liquirizia. È un vino di corpo, equilibrato e vellutato, con finale pieno e persistente. 42.00€

AGLIANICO DOC RISERVA - DI MAJO NORANTE - MOLISE

Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso profumi intensi di frutta matura. Al palato morbido, tannico con retrogusto di amarena. Affinato un anno in tonneaux. 29.00€

il nostro
preferito
❤️

ROSÉ IGT BIO - DI MAJO NORANTE "FLORALIA" - MOLISE

Colore rosa tenero e brillante. Al naso profumi floreali e fruttati con note agrumate, al palato piacevole con ottima acidità e lunga persistenza. 🍷 21.00€ 🍷 5.00€

MORELLINO DI SCANSANO - CAPARZO "DOGA DELLE CLAVULE" - TOSCANA

Rosso rubino luminoso, profumi di frutti rossi, rose rosse, cannella e chiodi di garofano. Al palato morbido, tannico e fruttato. 🍷 21.60€ 🍷 5.00€

PRIMITIVO DI MANDURIA - VINOSIA - PUGLIA

Rosso scuro quasi violaceo, al naso note fruttate di prugna, ciliegie mature, zenzero e vaniglia. Al palato caldo, pieno e vellutato. Affinato per 14 mesi in barrique di rovere francese. 🍷 21.60€ 🍷 5.00€

VALPOLICELLA RIPASSO - MONTRESOR - VENETO

Al naso sentori di frutta fresca, ciliegia, melograno, erbe aromatiche e piacevoli note balsamiche. Sapore asciutto e fresco. 🍷 21.00€ 🍷 5.00€



MERLOT DELLA CASA

Calice 3.00€

50 cl 6.00€

1 lt 10.00€

WINE *List*

BOLLICINE

TRENTO DOC – ENDRIZZI – TRENTO ALTO ADIGE

Maturato sui lieviti per 24 mesi. Profumi intensi di frutta, al palato secco, sapido ed una bollicina fine. 27.80€

CHAMPAGNE BRUT – GERVAIS GOBILLARD “AUTHENTIQUE” – FRANCIA

Colore giallo paglierino, profumi delicati di agrumi e frutta bianca, in bocca fresco ed equilibrato con un perlage molto fine. 45.00€

FRANCIACORTA BRUT – LE MARCHESINE – LOMBARDIA

Armonico, sapido e con buoni sentori di crosta di pane, profumi intensi ed una bollicina fine ed elegante. 29.00€

LO ADORERAI!



VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY –

MARSURET “IL SOLLER” – VENETO

Giallo paglierino, profumi fruttati in particolare la mela. Al palato elegante, aromatico, di buona struttura ed una bollicina sottile. 🍷 21.00€ 🍷 6.00€

BIANCHI

GEWURZTRAMINER – NALS MARGREID “LEITEN” – TRENTO ALTO ADIGE

Molto aromatico e fruttato, al naso speziato con note di ananas, kiwi e rosmarino. Al palato morbido con spiccati sentori di frutti esotici ed una buona freschezza finale. 🍷 23.50€ 🍷 5.00€

GRILLO VEGAN – COLOSI – SICILIA

Giallo paglierino carico con sentori di frutta matura e tropicale. Gusto equilibrato con una buona sapidità e acidità. 23.00€

RIBOLLA GIALLA – COLUTTA – FRIULI (COLLI ORIENTALI)

Giallo paglierino intenso. Profumi floreali, agrumati e di frutta secca. Al palato morbido, sapido ed equilibrato. 🍷 20.00€ 🍷 5.00€

FALANGHINA BENEVENTANO – VINOSIA – CAMPANIA

Giallo paglierino, al naso note di frutta esotica. Al palato rotondo, armonico con sentori di fiori gialli ed un finale lungo.

DOLCI *Tentazioni*

CHEESECAKE

Cheesecake cremosa
con topping a scelta.
6.70€

**OPPURE PROVALA
AL BISCOTTO
LOTUS 6.90€**
1-3-6-7

CANNOLO

Cannolo siciliano ripieno di
ricotta di pecora, servito
con granella a scelta.
6.70€

1-3-5-6-7-8

NUTELLINO

Mousse di mascarpone e
Nutella, guarnita con
Nutella e granella di
nocciole.
6.40€
3-6-7-8

la nostra
coccia
preferita

TIRAMIPOSS

Tiramisù
servito in moka
con uno spettacolare
crunchy di cacao
e cioccolato
fondente di
Modica.
8.90€

1-3-6-7



SALAME AL CIOCCOLATO

Dolce a base di
cacao, biscotti
secchi e burro,
servito su
tagliere. 6.30€
1-3-6-7-8

MACEDONIA *Novità*

Frutta fresca mista
6.00€

**AGGIUNGI PANNA
O GELATO AL
FIORDILATTE
+1.00€**

7

SORBETTO

al limone
5.00€
7

TROPICAL

Semifreddo al
mango con cuore
cremoso al frutto
della passione
e biscotto di pasta
frolla. 6.50€
3-6

GELATO *Novità*

Base fiordilatte con
gusti a scelta tra:
OREO
LOTUS
TORRONCINO
5.00€
1-6-7-8

TIRAMISÙ

Base di savoiardi
imbevuti nel
caffè, crema al
mascarpone e
spolverata di cacao.
6.30€
1-3-6-7

CHOCO SOFT VEGAN 100% vegano

Pan di spagna al caffè, crema al caffè,
crema alla vaniglia con gocce di
cioccolato fondente. 6.90€

1-6

ABBINA AL TUO DOLCE:

Malvasia delle Lipari +5.00€ / Recioto della Valpolicella +5.00€

CAFFÈ E AMARI

CAFFÈ

1.50€

CAFFÈ CORRETTO

2.50€

GRAPPE – AMARI – LIQUORI – RUM – WHISKY

A PARTIRE DA 4.00€

...E PER UN CAFFÈ ANCORA PIÙ SPECIALE, GUSTATI:

POSSETTINO

Caffè espresso con crema al
mascarpone, pavesino e
spolverata di cacao. 3.00€

1-3-6-7

CAFFÈ LOTUS

Crema di biscotto Lotus,
caffè, panna e biscotto
Lotus sbriciolato. 2.90€

1-6-7



I nostri AMMAZZACAFFÈ

LE GRAPPE

BONOLLO OF

Ottenuta da vinacce dell'Amarone, invecchiata in barrique di rovere francese. 8.00€

LIMOUSIN

Invecchiata in botti di rovere di Slavonia e Limousin. Profilo intenso, armonico, profondo e autentico. 7.00€

AMBRA DI MOSCATO

Il sapore è intenso ed avvolgente e di straordinaria persistenza. 8.00€

FRANCOLI 12

Morbida barrique. 5.00€

AROMATICA DI GEWURZTRAMINER

Morbida aromatica bianca. 6.00€

DUE BARILI

Invecchiata in barrique di rovere francese e barili di sherry. 7.00€

DICIOTTO LUNE

Invecchiata 18 mesi. 6.00€

NEBBIOLO

Bianca secca. 5.00€

**ABBIAMO UN'AMPIA SELEZIONE DI LIQUORI ED AMARI, CHIEDI AL NOSTRO STAFF,
SAREMO LIETI DI CONSIGLIARTI NEL MIGLIOR MODO POSSIBILE!**

I RUM

CLEMENT VSOP

Colore ambrato, con aromi di fiori d'arancio, miele, pepe, cioccolato, caffè, cocco e vaniglia. 11.00€

KRAKEN *il più richiesto*

Rum delle Isole Vergini, invecchiato in quercia e arricchito con 13 spezie. 9.00€

DON PAPA

Rum delle Filippine morbido, con note di mela cotogna, dattero, vaniglia, nocciola tostata, cioccolato al latte e miele. 11.00€

DIPLOMATICO

Rum venezuelano ricco, con note di vaniglia, zucchero filato, scorze d'arancia e cacao. 10.00€



Il cioccolato contiene soia

LA NOSTRA CHICCA

CLASE AZUL REPOSADO

Tequila reposado ultra-premium invecchiata per 8 mesi in botti di rovere selezionate a mano. Servita con cioccolatini, caffè, zucchero ed arancia.

25.00€

Il cioccolato contiene soia

I nostri AMMAZZACAFFÈ

I WHISKY

ARDBEG 10 ANNI - SCOZIA

Whisky pluripremiato, complesso, torbato e affumicato, invecchiato in botti di bourbon e sherry. 11.00€

TENJAKU - GIAPPONE

Blended giapponese invecchiato in botti ex bourbon, con sentori di frutta, crema pasticcera e burro, dal finale bilanciato. 9.00€

AKASHI - GIAPPONE

Blended giapponese dolce e speziato, con note di pepe, vaniglia e miele, e un finale lungo di miele, spezie e cannella. 10.00€

BUSHMILLS BLACK BUSH - IRLANDA

Blended irlandese antico, invecchiato sette anni in botti di sherry, profondo e raffinato. 8.00€

CONNEMARA - IRLANDA

Unico single malt torbato irlandese, con note dolci e fruttate e un finale lungo e bilanciato. 9.00€



Il cioccolato contiene soia

BOWMORE 12 ANNI - SCOZIA

Complesso ed equilibrato, con note torbate di Islay e sfumature floreali. 9.00€

SEGRETARIO DI STATO - ITALIA

Whisky italiano di puro malto d'orzo, gradevolmente torbato, invecchiato 5 anni in botti di Amarone. 9.00€

WILD TURKEY - U.S.A.

Bourbon ricco di segale, complesso, con note di caramello, miele, caffè e un tocco piccante. 7.00€

AMARI E LIQUORI

JEFFERSON

Servito con scorza d'arancia e cannella. 7.00€

NARDINI TAGLIATELLA

A base di grappa con distillato di ciliegie, agrumi ed erbe aromatiche dal sapore dolce-amaro. 6.50€

COGNAC ALLE PERE

Elegante liquore francese che unisce Cognac invecchiato e pere Williams, pluri-premiato per il gusto inimitabile. 7.00€

DENTE DI LEONE

Amaro alle erbe alpine dal gusto piacevolmente amaro e dal carattere inconfondibile. 6.00€

POLI VACA MORA

Amaro ottenuto per infusione in grappa di erbe aromatiche. Gusto amaro con aromi gradevolmente speziati e una nota rinfrescante di menta. 5.00€

ALLERGENI



**1
GLUTINE**



**2
CROSTACEI**



**3
UOVA**



**4
PESCE**



**5
ARACHIDI**



**6
SOIA**



**7
LATTICINI**



**8
FRUTTA A
GUSCIO**



**9
SEDANO**



**10
SENAPE**



**11
SESAMO**



**12
ANIDRIDE
SOLFOROSA E
SOLFITI**



**12
LUPINI**



**13
MOLLUSCHI**

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.

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.

SE TI FA PIACERE SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL PER NOVITÀ, EVENTI ED OFFERTE!



@IL_POSS



@ILPOSS



WWW.ILPOSS.IT