



# *La Poglianasca*<sup>RO</sup>

*La Poglianasca è una trattoria dall'ambiente accogliente e familiare, con un tocco di modernità che ha l'obiettivo di affiancare ad una cucina tradizionale sapori nuovi e rivisitati.*

*Le materie prime da noi utilizzate sono accuratamente selezionate per valorizzare il patrimonio enogastronomico italiano.*

*Vogliamo che il nostro ospite conosca, di volta in volta, gli artigiani della ristorazione che intendono conservare le tradizioni della nostra storia.*

*I prodotti che utilizziamo per la preparazione dei nostri piatti ed evidenziati nel menù con il simbolo sono acquistabili direttamente nel nostro locale.*

## *Legenda Allergeni*

**IN RIFERIMENTO ALLA NORMATIVA "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. CE 1169/2011) I CLIENTI SONO INVITATI A COMUNICARE AL PERSONALE DEL RISTORANTE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE; SAREMO LIETI DI GUIDARVI NELLA GIUSTA SCELTA DEI PIATTI**



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Anidride



Lupini



Molluschi

\* I piatti contrassegnati da asterisco potrebbero essere preparati con materia prima surgelata all'origine, a seconda della disponibilità di mercato.

Coperto € 2,00





## Antipasti

Salmone scozzese con wasabi e polvere di caffè *		€ 13,00
Budino salato alla parmigiana di melanzane scomposta	  	€ 12,00
Sautè di cozze con crostini di pane aromatizzato	 	€ 10,00
Bollito di mare in gremolada lombarda *	   	€ 16,00
Selezione di salumi misti accompagnati da gnocco fritto e giardiniera	   	€ 15,00
Tris di crostini integrali: salmone con mousse di ricotta e rucola acciughe della "tonnara Campisi" con stracciatella e confit seppia con crema di piselli e menta *	   	€ 13,00
Catalana di code di gamberi *	 	€ 15,00
Battuta di fassona con salsa al mascarpone e lime		€ 16,00
Zizzona di bufala servita con culaccia di Parma, pomodorini Pachino e misticanza		€ 24,00
da ½ kg. per 2/4 persone		





## Primi piatti

Spaghetti freschi alla chitarra ai frutti di mare \*       € 14,00

Fregola sarda con vongole e bottarga di Muggine     € 16,00

Paccheri ripieni di gamberi, ricotta e verdure di stagione  
accompagnati da riduzione di bisque \*       € 14,00

Spaghetti freschi con colatura di alici di Cetara     € 13,00

Timballo di riso nero con dadolata di verdure  
e salsa al curry   € 12,00

Sedanini freschi cacio e pepe    € 13,00

Risotto alla milanese con ossubuco di vitello in gremolada  
(min. 2 persone)      € 23,00





## Secondi di mare

Frittura mista di pesce con nuvole di zucchine e gamberoni Argentini *	     	€ 18,00
Frittura di calamari *	   	€ 15,00
Tagliata di tonno rosso scottato in crosta di pistacchio e cipolle rosse di Tropea caramellate *	 	€ 18,00
Filetto di branzino alla crema di datterini e caponatina *	  	€ 15,00
Trancio di pescato del giorno		€ 18,00

## Contorni

Patate rustiche *		€ 5,00
Patatine fritte *		€ 5,00
Verdure grigliate		€ 6,00
Insalata mista		€ 4,00





## Secondi di carne

### La nostra griglia

*La nostra carne subisce un processo di frollatura "dry-aging" che conferisce alla carne un gusto morbido ed equilibrato ma allo stesso tempo ricco ed intenso.*

*In questa fase di stagionatura gli enzimi agiscono sulle proteine del muscolo dell'animale aumentando la concentrazione di sapore della carne e la tenerezza, donandole la gradevole sensazione di "succosità" prolungata che si prova nel momento dell'assaggio.*

*La frollatura è effettuata in ambiente a temperatura, umidità e ventilazione controllata, con l'ausilio di una lampada UV germicida che garantisce un prodotto sicuro.*

Tagliata di limousine con salsa bernese 	€ 18,00
Filetto di scottona bavarese alla griglia (250 gr. circa)	€ 22,00
Spiedino di picanha brasiliana	€ 18,00
Hamburger di fassona con cipolla rossa caramellata e salsa honey mustard 	€ 12,00

#### LIMOUSINE SPAGNA

Costata	€ 4,50 all'etto
Fiorentina	€ 5,00 all'etto

#### ANGUS IRLANDA

Costata	€ 5,00 all'etto
Fiorentina	€ 5,50 all'etto

#### SCOTTONA BAVARESE

Costata	€ 4,50 all'etto
Fiorentina	€ 5,00 all'etto

TOMAHAWK IRLANDESE	€ 6,00 all'etto
--------------------	-----------------

La carne alla griglia è accompagnata da cannellini o patate rustiche





## Le pizze

*Le nostre pizze, cotte in forno a legna, subiscono un processo di lievitazione di almeno 72 ore che rende il prodotto leggero e di alta digeribilità. Selezioniamo con cura le farine utilizzate e offriamo ai nostri ospiti la possibilità di scegliere tra diversi tipi di impasto:*

- ✓ Farina 00
- ✓ Farina integrale (supplemento € 1,50)
- ✓ Farina multicereale (supplemento € 2,00)

Aggiunta di ingredienti alle pizze da € 1,00 a € 3,00

## Scrocchiarella

*L'impasto della scrocchiarella, disponibile solo con farina 00, è lasciato maturare per 30 ore circa assieme al lievito madre e a tanta acqua. Il risultato finale è un prodotto leggero, croccante e digeribile. Gli ingredienti utilizzati per gustare al meglio la scrocchiarella rappresentano alcune delle eccellenze della gastronomia italiana.*

BURRATA:	salsa di pomodoro «Terre di Zisola», pomodorini di Pachino, burrata di Andria e basilico *	 	€ 13,00
SORRENTO	acciuغه marinate, lime, menta, origano *	 	€ 13,00
PARMENSE	salsa di pomodoro «Terre di Zisola», culaccia di Parma, rucola e squacquerone ravennese *	 	€ 14,00
MORTAZZA	stracchino, mortadella bolognese IGP, gocce di pesto di Pra' *	   	€ 13,00
MARGHERITA CREATIVA	mozzarella, salsa di pomodoro «Terre di Zisola» e riduzione di basilico *	 	€ 13,00





## Pizze classiche

MARINARA	pomodoro, olio agliato e origano 	€ 4,00
MARGHERITA	pomodoro, mozzarella e basilico  	€ 6,00
VERACE	pomodoro, mozzarella di bufala fresca, basilico  	€ 9,00
NAPOLETANA	pomodoro, mozzarella, acciughe e origano   	€ 7,00
ROMANA	pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi e origano   	€ 7,50
PROSCIUTTO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  	€ 8,00
QUATTRO STAGIONI	pomodoro, mozzarella prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive  	€ 9,00
QUATTRO FORMAGGI	mozzarella, taleggio, zola, grana padano e scamorza   	€ 9,00
POTATO	pomodoro, mozzarella, patatine fritte *   	€ 8,50
DIAVOLA	pomodoro, mozzarella, salame piccante  	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA	pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla fresca di Tropea   	€ 9,50
CALZONE LISCIO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  	€ 8,00
CALZONE FARCITO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi  	€ 9,50
VEGETARIANA	pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine  	€ 8,50
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, olive, capperi e origano   	€ 9,50
CARBONARA	pomodoro, mozzarella, pancetta, grana padano e uovo   	€ 9,00
PROSCIUTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon  	€ 9,00
AMERICA	pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine *   	€ 9,50





## Pizze speciali

ARLUNO	mozzarella, porcini, taleggio e salsiccia  	€ 11,50
TRENTINA	pomodoro, mozzarella, crescenza, speck e champignon  	€ 10,50
SIMO	pomodoro, mozzarella, salame piccante e zola  	€ 10,00
PARMIGIANA	pomodoro, mozzarella, melanzane, scaglie di grana, basilico   	€ 9,50
VALTELLINA	mozzarella, bresaola, rucola e grana padano a scaglie   	€ 11,00
DUCA	pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola e pomodorini *    	€ 10,50
CROCCANTINA	mozzarella, zucca, pancetta croccante e salsa riviera   	€ 10,00
BOMBA	pomodoro, mozzarella, salame piccante, zola, cipolle e peperoni  	€ 11,00
LUCIA	mozzarella, friarielli, salsiccia, scamorza affumicata, basilico  	€ 10,50
GUSTOSA	pomodoro, mozzarella, zucchine fresche e zola  	€ 10,00
POGLIANASCA	focaccia rossa, rucola, mozzarella di Bufala, prosciutto crudo e pomodorini pachino  	€ 11,50
DELICATA	mozzarella, panna, zucchine e salmone affumicato*   	€ 11,00
RIVIERA	pomodoro a cottura lenta, salsiccia, mozzarella di bufala e basilico  	€ 11,50
CECI	pomodoro, mozzarella, speck e brie  	€ 10,00
FRUTTI DI MARE	pomodoro, origano, aglio e frutti di mare*    	€ 11,00
CALAMARI FRITTI	pomodoro, mozzarella e calamari fritti *     	€ 11,00
MARE E MONTI	pomodoro, mozzarella, gamberetti e porcini *    	€ 12,00
MAYA:	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, tonno, funghi champignon e spolverata di grana padano    	€ 11,00





# Dolci

## Nostra produzione

Tiramisù classico		€ 5,00
Tiramisù al pistacchio di Bronte		€ 6,00
Panna cotta		€ 5,00
<i>alla fragola, al pistacchio, ai frutti di bosco</i>		
Sfogliatella con crema chantilly e frutti di bosco		€ 6,50
Crema catalana		€ 5,00
Cheesecake al caramello		€ 6,00
Biancomangiare alla vaniglia con composta di fichi		€ 5,50
Dolce della casa		€ 6,00



## Specialità

Tartufi di Pizzo Calabro *		€ 6,00
Il nostro cannolo siciliano con salsa all'arancia		€ 6,00



Sorbetto *		€ 4,00
Sorbetto con vodka *		€ 6,00
Gelato *		€ 5,00
Frutta		€ 5,00





## Bevande

Acqua 0,75 cl ( <i>naturale/gasata</i> )		€ 2,50
Bibita in lattina 33 cl		€ 3,00
Birra Moretti 66 cl		€ 4,50
Birre artigianali zona Franciacorta ( <i>bionda, ambrata, ipa, km 0, blanche</i> ) 		€ 6,00
Birra bionda alla spina ( <i>Nastro Azzurro</i> ) 	piccola	€ 3,00
	media	€ 5,00
Birra rossa alla spina ( <i>Peroni Gran Riserva</i> ) 	piccola	€ 3,50
	media	€ 5,50

## Vini sfusi

¼ lt di Bianco/Rosso della Casa ( <i>fermo</i> ) 	€ 2,00
¼ lt di Pinot Bianco ( <i>frizzante</i> ) 	€ 2,50
½ lt di Bianco/Rosso della Casa ( <i>fermo</i> ) 	€ 4,00
½ lt di Pinot Bianco ( <i>frizzante</i> ) 	€ 5,00
1 lt di Bianco/Rosso della Casa ( <i>fermo</i> ) 	€ 8,00
1 lt di Pinot Bianco ( <i>frizzante</i> ) 	€ 9,00

## Caffè e liquori

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Amaro, Grappa, Limoncello 	€ 4,00
Mirto Special 	€ 6,00
Grappa Barricata 	€ 6,00
Whisky 7 anni 	€ 5,00
Whisky oltre 10 anni 	€ 7,00



