



La Poglianasca è una trattoria dall'ambiente accogliente e famigliare, 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



Coperto € 2,00







### Antipasti

Salmone marinato al the verde con citronette al mango e misticanza 🚳	€ 12,00
Flan di zucca con fonduta di gorgonzola e crumble di amaretto 🛞 🕞	€ 12,00
Sautè di cozze con crostini di pane aromatizzato 휅 🌚	€ 10,00
Tentacolo di piovra scottato con crema di patate allo zafferano 🚳	€ 13,00
Gnocco fritto accompagnato da tagliere di salumi e giardiniera (*) (*)	€ 15,00
Fagottino di baccalà in pasta fillo 🛞 🚳	€ 15,00
Battuta di fassona con spuma di parmigiano Reggiano e nocciole d'Alba tostate 🕞 🍩	€ 16,00
Zizzona di bufala servita con culaccia di Parma, pomodorini Pachino e misticanza 📵	
da ½ kg. per 2/4 persone da 1 kg per 4/6 persone	€ 22,00 € 38,00







# Primi piatti

Spaghetti alla chitarra ai frutti di mare 🐞 🕲 🚳 🚳 🌘	€ 14,00
Tagliolino al nero di seppia con gambero rosa e spuma di burrata delle Murge © © © ©	€ 15,00
Paccheri ripieni di gamberi, ricotta e verdurine di stagione accompagnati da riduzione di bisque (8) (8) (8) (8)	€ 14,00
Boulgour con dadolata di verdure croccanti e mandorle salate 🕸 🎯	€ 12,00
Spaghetti freschi alla stroncatura con colatura di alici di Cetara 🕦 💿 🐵	€ 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 (9) (a) (a)	€ 18,00
Filetto di branzino al pesto di pistacchio salato e caponatina	€ 15,00
Trancio di pescato del giorno 🐵	€ 18,00

#### Contorni

Patate rustiche speziate (**)	€ 5,00
Patatine fritte 🐞 🗞	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 5,00
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 pinne

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 bio «Terre di Zisola», pomodorini di Pachino, burrata di Andria e basilico (1) (1)	€ 13,00
SORRENTO	acciughe marinate, lime, menta, origano	€ 13,00
PARMENSE	salsa di pomodoro bio «Terre di Zisola», culaccia di Parma, rucola e squacquerone ravennese (**)	€ 14,00
MORTAZZA	stracchino, mortadella bolognese IGP, gocce di pesto di Pra' (1)	€ 13,00
SALMONATA	salmone marinato, pomodorini di Pachino confit, spuma di burrata di Andria (1) (1)	€ 14,00







### Pixxe 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







## Pixxe 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 휅 🎯 🕞	€ 11,00
DUCA	pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola e pomodorini 🛞 🕲 🕞	€ 10,50
CROCCANTINA	mozzarella, zucca, pancetta croccante e salsa riviera	€ 10,00
ВОМВА	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 produxione

Tiramisù classico (1) (1) (1)	€ 5,00
Tiramisù al pistacchio di Bronte	€ 6,00
Panna cotta 👵 🍥 alla fragola, al pistacchio, ai frutti di bosco	€ 5,00
Sfogliatella con crema chantilly e frutti di bosco 🎉 🗓 🍥	€ 6,50
Crema catalana 🍥	€ 5,00
Cheesecake ai frutti di bosco 🔞 🎯 🕸	€ 6,00
Dolce della casa	€ 6,00
Specialità	
Tartufi di Pizzo Calabro 🐞 🍪 🎯	€ 6,00
Cialda di cannolo siciliano con crema di ricotta, granella di pistacchio/gocce di cioccolato	€ 6,00
·	
Sorbetto	€ 4,00 € 6,00 € 5,00 € 5,00







#### Bevande

Acqua 0,75 cl (naturale/gasata)		€ 2,50
Bibita in lattina 33 cl		€ 3,00
Birra Moretti 66 cl		€ 4,50
Birre artigianali zona Franciacorta (bionda, ambrata, ipa, km 0, blanche)		€ 6,00
Birra bionda alla spina (Nastro Azzurro)	piccola media	€ 3,00 € 5,00
Birra rossa alla spina (Peroni Gran Riserva) 🐌	piccola media	€ 3,50 € 5,50
Vini sfusi		•
¼ It di Bianco/Rosso della Casa (fermo) ( a)		€ 2,00
¼ It di Pinot Bianco (frizzante)		€ 2,50
½ It di Bianco/Rosso della Casa (fermo)		€ 4,00
½ It di Pinot Bianco (frizzante)		€ 5,00
1 lt di Bianco/Rosso della Casa (fermo)		€ 8,00
1 It di Pinot Bianco (frizzante) 🚇		€ 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 invecchiato		€ 6,00
Whisky oltre 10 anni		€ 7,00

