

PASTA & PIZZA

*Il Poggetto*

*Menu*



# Ristorante

## ANTIPASTI

ARRIVANO SUBITO, SONO FACILI DA CONDIVIDERE E PERFETTI IN ATTESA DELLA PIZZA O DI UN PRIMO FATTO CON LA NOSTRA PASTA FRESCA



### POLPETTINE DI BACCALÀ • 9,00

Servite con salsa di pomodoro piccante a parte

### POLPAIO • 12,00

L' antipasto più apprezzato: morbidissimo polpo del Mediterraneo servito con verdure fresche di stagione

### IMPEPATA DI COZZE • 9,00

Sauté' di cozze con il suo pane grigliato

### COCCOLI • 9,00

Fatti con il nostro impasto delle pizze, con lievitazione a ciclo continuo che può raggiungere le 64 ore! con crudo toscano pepato e stracchino

### TAGLIERE DEL POGGETTO • 18,00

Prosciutto crudo toscano, salame di Montalcino sbriciolata toscana, pecorino di Pienza, mozzarella di bufala, crostini misti (per due persone)

## PASTA FRESCA BIO

OTTENUTA CON SEMOLA TOSCANA BIOLOGICA



### ITALIANO • 10,00

Spaghettoni artigianali alla salsa di pomodoro di San Marzano o altro formato a scelta di pasta. Il grande classico della cucina italiana

### VERACE • 13,00

Spaghettoni artigianali (pici) al torchio con vongole veraci aperte al momento

### SCOGLIO • 14,00

Spaghettoni artigianali (pici) al torchio con cozze di Arborea, vongole veraci, calamari e code di gamberi argentini

### RISOTTO DEL POGGETTO • 14,00

Risotto dello chef

### CARBONARA DOP • 10,00

Mezze maniche trifilate al bronzo con guanciale di Amatrice e pecorino romano DOP

### TOSCANACCIO • 12,00

Tortelli mugellani con ragù di chianina



# Ristorante

SECONDI PIATTI • 18,00



CONTORNI • 4,00

- FRITTURA DI PESCE IMPERIALE, CON CALAMARI, GAMBERI, ALICI E PATATE FRITTE

- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

- TONNO SCOTTATO IN PADELLA CON CIPOLLA CARAMELLATA

- POLPO ALLA GRIGLIA CON VEDURE GRIGLIATE

- PATATE FRITTE

- PATATE ARROSTO CON AGLIO E ROSMARINO

- VERDURE GRIGLIATE

- SPINACI SALTATI

DOLCI DELLA CASA • 6,00



TIRAMISÙ ARTIGIANALE

*Lo facciamo con la ricetta che ci ha insegnato la nonna*

SICILIA BEDDA

*Crema di ricotta con granella di pistacchio di Bronte, cioccolato fuso di Modica, scorza di arancia candita e cialda di cannolo.*

*Un dolcino leggero, che rivisita la tradizione*

PANNA COTTA

*L' evergreen dei dolci, con frutti di bosco o cioccolato*

CHEESE CAKE

*A freddo, con frutti di bosco o cioccolato*

MATTONELLA AL CIOCCOLATO

*Per chi ama il cioccolato allo stato puro, con granella di nocciola e panna montata*

TARTUFI GELATO DI PIZZO CALABRO • 7,00

*Concludendo la vostra cena con uno di questi gelati, farete un breve viaggio nella gelateria via Nazionale a Pizzo Calabro*



- GELATO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA CON CUORE DI CIOCCOLATO

- GELATO ALLE NOCI CON CUORE DI CREMA DI FICHI

- GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE, NOCCIOLA E CUORE DI CIOCCOLATO



# Pizzeria

## LE SFIZIOSE

CONDITE BASE MARGHERITA - CON POMODORO DI SAN MARZANO DOP E MOZZARELLA FIORDILATTE



IL NOSTRO POMODORO È CONDITO CON OLIO, SALE, PEPE E BASILICO

### TROPEA • 9,00

Tonno al naturale e cipolla rossa di Tropea

### 50-50 • 10,00

Metà calzone prosciutto e mozzarella, metà bufala DOC

### MARTUFELLO • 9,00

Salsiccia toscana, scaglie di tartufo nero e olio al tartufo

### REGINA • 10,00

Prosciutto crudo toscano, rucola e scaglie di parmigiano reggiano

### TOSCANA • 9,00

Salsiccia toscana e stracchino

### MADE IN SUD • 10,00



'Nduja di Spilinga, salamino calabrese, scamorza affumicata

### PARMIGIANA • 9,00

Melanzane grigliate, scaglie di parmigiano reggiano

### KACIONA • 10,00



Salsiccia toscana, stracchino, 'nduja di Spilinga, burrata

### PORCONA • 9,00

Prosciutto cotto, salamino calabrese, wurstel, salsiccia toscana

### CALABRESE • 9,00

'Nduja di Spilinga, salamino calabrese, cipolla di Tropea

### VERA NAPOLI • 8,00

Acciughe di Cetara, capperi di Salina, origano

### BUFALA • 8,00

Pomodoro di San Marzano DOP e mozzarella di bufala campana DOP

### AGGIUNTE:

- Impasti speciali \* 1,00
- Bufala, burrata, crudo, porcini, friarielli 2,00
- Altri ingredienti 1,00

### \*IMPASTI SPECIALI

- Canapa



- Integrale ai multicereali





# Pizzeria

SENZA  
POMODORO



SENZA  
LATTICINI



PER DIVENTARE COSÌ BUONE, LE FACCIAMO LIEVITARE 64  
ORE, CON IMPASTO A CICLO CONTINUO



SALSICCIA E  
FRIARIELLI • 9,00

LEGGERA • 9,00

Mozzarella, cotto, zucchini  
*Consigliata con impasto integrale*



POGGETTO • 10,00

Mozzarella, burrata pomodori secchi,  
rucola

SOTTOBOSCO • 10,00

Fiordilatte, salsiccia, porcini

RUSTICA • 9,00

Fiordilatte, patate, rosmarino,  
salsiccia toscana



SICILIANA • 8,00

Pomodoro, acciughe, olive, capperi,  
origano

VEGAN • 8,00

Pomodoro, funghi e friarielli  
*Consigliata con impasto integrale*

SANDRO • 9,00

Salsa di pomodoro di San Marzano,  
capperi, carciofini, olive e salamino  
piccante

*Consigliata con impasto integrale*

.....

LE  
CLASSICHE



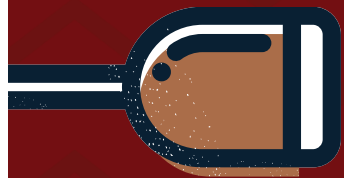
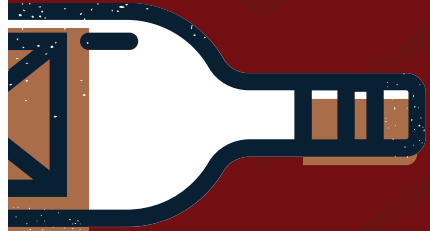
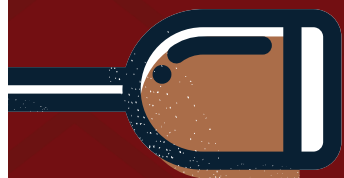
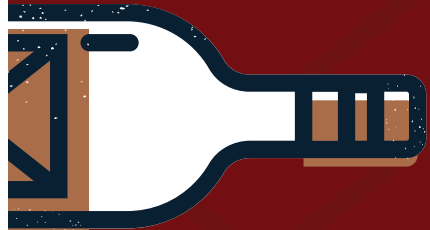
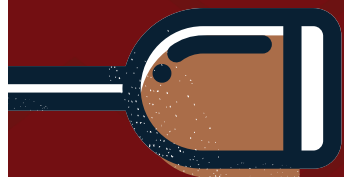
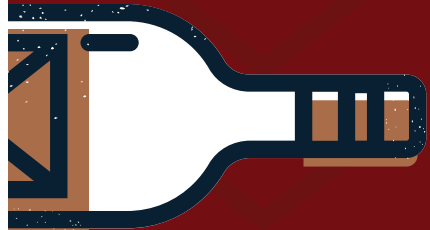
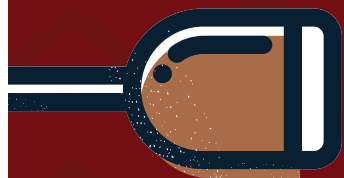
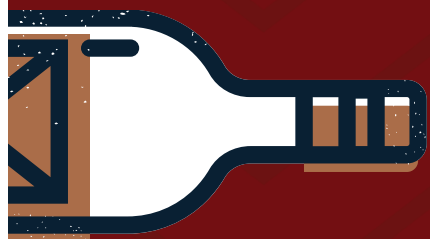
MARINARA • 6,00

MARGHERITA • 7,00

PEF • 8,00

Prosciutto e funghi

CALZONE • 9,00



# Vini Rossi



**Leone Rosso Castello Sonnino - Toscana ..... 15,00**

ABBINAMENTO: affettati, primi anche complessi, carni

AROMA: intenso di frutti rossi e spezie

**Morellino BIO Maremma - Toscana ..... 16,00**

ABBINAMENTO: pizze importanti, tutte le carni, zuppe di pesce

AROMA: elegante e intenso, frutti rossi e ciliegia

**Rosso di Montepulciano BIO - Toscana ..... 18,00**

ABBINAMENTO: primi succosi e carni rosse

AROMA: pepe e spezie

**Pinot Nero DOC cantina Cortaccia - Abruzzo ..... 22,00**

ABBINAMENTO: primi piatti di pesce, formaggi freschi

AROMA: profumo floreale con note esotiche

**Syrah IGT BIO Agrios Mormoraia - Toscana ..... 20,00**

ABBINAMENTO: carni alla griglia, bolliti, salumi stagionati

AROMA: prugna e ribes con note di spezie e vaniglia

**Nero d'Avola DOC Fazio - Sicilia ..... 19,00**

ABBINAMENTO: formaggi, carni rosse, tonno alla griglia

AROMA: frutti rossi come mirtillo e ciliegia, misto a spezie

**Bolgheri DOC Poggio dei tramonti - Toscana ..... 25,00**

ABBINAMENTO: piatti molto conditi, carni rosse, formaggi stagionati

AROMA: frutti a bacca rossa e nera con note speziate

**Chianti DOCG BIO Lavacchio - Toscana ..... 15,00**

ABBINAMENTO: con tutti i pasti

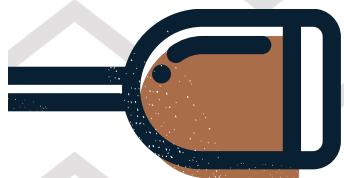
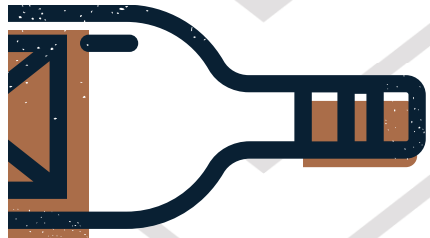
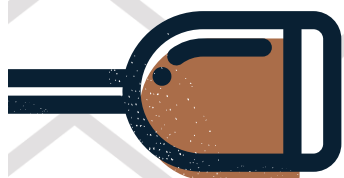
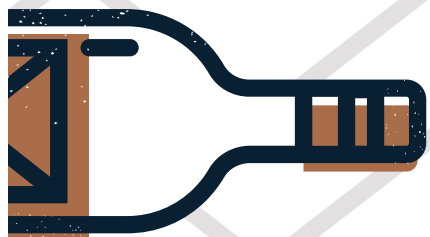
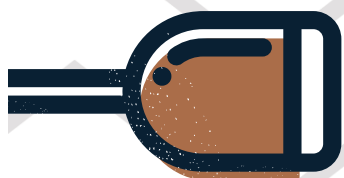
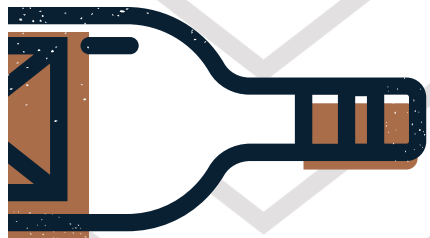
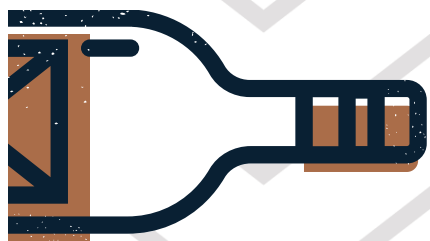
AROMA: netto, persistente, con sentori di violetta

**Rosè BIO Gudium Mormoraia - Toscana ..... 17,00**

ABBINAMENTO: carni bianche, pesce, verdura e pizze

AROMA: fine, persistente, con sentori di ciliegia e amarena





# Vini Bianchi



**Vermentino bio "micante" - Toscana ..... 15,00**

ABBINAMENTO: aperitivo, piatti di pesce (anche crudo)

AROMA: intenso, persistente

**Falanghina cantine di Tufo - Campania ..... 16,00**

ABBINAMENTO: piatti di pesce e crostacei

AROMA: fresco e gradevole, frutta esotica e agrumi

**Grillo DOC Aegedes Fazio - Sicilia ..... 18,00**

ABBINAMENTO: antipasti, formaggi, pesce cotto e crudo

AROMA: profumo floreale con note esotiche

**Pecorino BIO Vigna Madre - Abruzzo ..... 16,00**

ABBINAMENTO: primi piatti di pesce, formaggi freschi

AROMA: profumo floreale con note esotiche

**Passerina BIO Vigna Madre - Abruzzo ..... 16,00**

ABBINAMENTO: pizze bianche, piatti di pesce

AROMA: agrumato, pesca e mela selvatica

**Pinot Grigio DOC Cartaccia - Alto Adige ..... 22,00**

ABBINAMENTO: funghi, pizze, zuppe di pesce, frutti di mare

AROMA: minerale, fiori di tiglio e d' acacia

**Gewurstaminer DOC BIO**

**Cantina Toblino - Trentino ..... 22,00**

ABBINAMENTO: formaggi saporiti, crostacei, cibi speziati

AROMA: speziato con note di pompelmo, rosa e miele

**Chardonnay - Alto Adige ..... 20,00**

ABBINAMENTO: antipasti leggeri, pizze ben lievitate

AROMA: mela golden e frutta bianca esotica

**Ribolla Gialla Fossa Mala - Friuli ..... 18,00**

ABBINAMENTO: aperitivo, antipasti, pesce

AROMA: fine ed elegante, floreale di fiori d' acacia

**Prosecco DOCG Asolo Montelvini ..... 18,00**



# Birre alla spina



**Dolomiti**  
Pils

Piccola ..... 3,00  
Media ..... 5,00  
Caraffa 1,5 lt ..... 15,00

AROMA: equilibrato e morbido



**Dolomiti**  
Rossa

Piccola ..... 4,00  
Media ..... 6,00  
Caraffa 1,5 lt ..... 18,00

AROMA: pieno e intenso



**Dolomiti**  
Speciale

Piccola ..... 4,00  
Media ..... 6,00  
Caraffa 1,5 lt ..... 18,00

AROMA: pieno e leggermente fruttato

## Birre artigianali



5,5%



Bottiglia da 33 cl ..... 5,00

AROMA: amaro finale bilanciato, grande bevibilità



6,5%



Bottiglia da 33 cl ..... 5,00

AROMA: fruttato iniziale, 3 tipi di luppoli ma complessa



4,5%



Bottiglia da 33 cl ..... 5,00

AROMA: dedicata ai Led Zeppelin, 5 tipi di luppoli UK, facile da bere

## Birre in bottiglia



Beck's 33 cl ..... 4,00

Tennent's 33 cl ..... 4,00

Kapuziner weisse 50 cl ..... 6,00

Pedavena Bionda 33 cl ..... 4,00

## No alchool



Coca cola/Fanta/Sprite/Lattine ..... 3,00

Acqua naturale o gassata ..... 2,00

Caffè/decaffeinato/orzo € 1,50 - Coperto ..... 2,00