

Buon appetito

il Poggio
CAGLI | PU

www.poggioristorante.it

INFORMAZIONI ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI

(Regolamento (UE) 1169/2011)

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI, PERTANTO SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I PIATTI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Sappi, comunque, che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori o cucine dove si utilizzano prodotti contenenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l)
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

Si comunica che non è possibile escludere una contaminazione crociata, specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

Elenco degli allergeni

(Direttiva CEE n. 68 del 27 Novembre 2007)

Regolamento (UE) 1169/2011: Gli allergeni devono essere evidenziati nella lista degli ingredienti con accorgimenti grafici (grassetto o colore)

I seguenti ingredienti ed i loro derivati risultano essere potenziali allergeni e vanno chiaramente indicati nell'etichetta dei prodotti alimentari:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'ESFA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) Maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'ESFA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) Sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per i liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) Olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'ESFA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI	€ 5,50
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI	€ 7,50
OLIVE RIPIENE ALL' ASCOLANA	€ 5,00
CARCIOFI SOTT'OLIO	€ 3,50
BRUSCHETTE	€ 3,50
CROSTINI MISTI	€ 4,50
CROSTINI AL TARTUFO	€ 5,00
PROSCIUTTO E MELONE	€ 7,00
FRITTO MISTO DI VERDURE	€ 5,00
CARPACCIO DI BRESAOLA CHAMPIGNON RUCOLA E GRANA	€ 8,00
BRESAOLA THE ROSS PLACE	€ 10,00
GRAN MISTO POGGIO	€ 10,00
TAGLIERE DI FORMAGGI E MIELE	€ 8,00
CROCCHETTE DI PATATE	€ 4,00
MOZZARELLINE FRITTE	€ 5,00
FORMAGGI MISTI	€ 6,00

Sei allergico o intollerante?
Chiedi al nostro Personale la
Documentazione specifica
sugli Allergeni

PRIMI PIATTI PASTA CON SEMOLA DI GRANO DURO

N.B.: serviamo massimo 3 Primi diversi per tavolo

SPAGHETTI AGLIO E OLIO	€ 5,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA 'N' (150GR)	€ 7,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA 'L' (200GR)	€ 8,50
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CLASSICA 'XL' (300GR) per singola persona*	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA AL TARTUFO*	€ S.M.
SPAGHETTI ALLA CARBONARA VEGETARIANA* S.P. DELLA CLASSICA	€ vedi classica
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MISTO FUNGHI E PORCINI 'N'	€ 10,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MISTO FUNGHI E PORCINI 'L'	€ 11,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA MISTO FUNGHI E PORCINI 'XL' per singola persona*	€ 12,00
VARIANTE CARBONARA CON PENNE O RIGATONI A SCELTA*	€ vedi classica
SPAGHETTI AL POMODORO	€ 5,00
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	€ 7,00
SPAGHETTI AI 4 FORMAGGI	€ 8,00
SPAGHETTI HOT (AGLIO, PENDOLINI, PEPERONC. FRESCO, CAPPERI, OLIVE NERE, PREZZ.)	€ 8,00
MACCHERONCINI PASTICCIATI	€ 6,00
MACCHERONCINI AL POGGIO / ALLA BOSCAIOLA	€ 6,50
PENNE AL POGGIO / ALLA BOSCAIOLA	€ 6,50
PENNE ALL'AMATRICIANA	€ 7,50
PENNE AL RAGU' / ALL'ARRABBIATA	€ 5,00
PENNE SPECK RADICCHIO E GRANA	€ 7,50
POLENTA ALLA CARBONARA (MIN. 2 PERSONE)	€ 7,50
POLENTA AL RAGU' (MIN. 2 PERSONE)	€ 6,50
POLENTA SOTTOBOSCO E SALSICCIA (MIN. 2 PERSONE)	€ 8,00
POLENTA DELLO CHEF (GORGONZ. MASCARP. SALS. E TARTUFO) (MIN. 2 PERSONE)	€ 9,50

*INTESO PER SINGOLA PERSONA < SUPPLEMENTO CONDIVISIONE PORZIONE 'XL' €4,00

PASTA FATTA IN CASA

genuinità marchigiana

TORTELLINI AL POMODORO / AL RAGU' / ALLA PANNA	€ 7,00
TORTELLINI IN BRODO	€ 7,00
TORTELLINI PASTICCIATI / ALLA BOSCAIOLA	€ 8,00
TORTELLINI AL POGGIO	€ 8,00
TORTELLINI RUCOLA E SALSICCIA	€ 8,00
TAGLIATELLE AL POMODORO / AL RAGU' / PASTICCIATE	€ 5,50
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	€ 8,00
RAVIOLI AL POMODORO / AL RAGU' / ALLA PANNA	€ 7,00
RAVIOLI BURRO E SALVIA	€ 7,00
RAVIOLI PASTICCIATI / AL POGGIO / BOSCAIOLA	€ 8,00
RAVIOLI SPECK RADICCHIO E GRANA	€ 8,00
RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI	€ 8,50
RAVIOLI GORGONZOLA MASCARPONE SPECK RADICCHIO E NOCI	€ 9,00
RAVIOLONI VERDI AL POMODORO	€ 7,00
RAVIOLONI VERDI BURRO E SALVIA	€ 7,00
RAVIOLONI VERDI PASTICCIATI / AL POGGIO / BOSCAIOLA	€ 8,00
RAVIOLONI VERDI AI FUNGHI PORCINI	€ 8,50
RAVIOLONI VERDI MOZZARELLA POMODORO E BASILICO	€ 8,00
GNOCCHI AL POMODORO / AL RAGU'	€ 6,00
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI	€ 7,50
GNOCCHI RUCOLA E SALSICCIA	€ 7,00
GNOCCHI GORGONZOLA MASCARPONE RADICCHIO E NOCI	€ 9,00
GNOCCHI DELLO CHEF	€ 9,00
STROZZAPRETI PASTICCIATI	€ 6,50
STROZZAPRETI SPECK RADICCHIO GRANA	€ 8,00
STROZZAPRETI PORCINI SALSICCE PENDOLINI	€ 8,50
STROZZAPRETI GORGONZOLA MASCARPONE RADICCHIO E NOCI	€ 9,00
* SUPPLEMENTO PORZIONE ABBONDANTE PASTA FATTA IN CASA €2,00	

RISO E RISOTTI (MIN. 2 PORZIONI)

RISOTTO ALLA CARBONARA	€ 8,00
RISOTTO ALLA BOLOGNESE	€ 6,00
RISOTTO AI PORCINI	€ 8,00
RISOTTO PORCINI E SALSICCE / PORCINI RADICCHIO E NOCI	€ 8,50
RISOTTO CHAMPIGNON RUCOLA E GRANA	€ 8,00
RISOTTO AL CURRY CACIO E PEPE	€ 7,50
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	€ 9,00
RISOTTO ZAFFERANO E SALSICCIA	€ 9,50
RISOTTO SPECK RADICCHIO GRANA	€ 8,00
RISOTTO SPECK RADICCHIO NOCI	€ 8,50
RISOTTO CARCIOFI E SALSICCIA	€ 7,50
RISOTTO GORGONZOLA MASCARPONE RADICCHIO E NOCI	€ 9,00
RISOTTO AL TARTUFO	€ S.M.
RISOTTO GORGONZOLA MASCARPONE TARTUFO E SALSICCIA	€ S.M.
RISOTTO GORGONZOLA MASCARPONE E TARTUFO	€ S.M.
LASAGNE CLASSICHE / LASAGNE ALLA BOSCAIOLA / CANNELLONI SU PRENOTAZIONE	

SECONDI PIATTI

AGNELLO AI FERRI	€ S.M.
PETTO DI POLLO AI FERRI	€ 7,50
BISTECCA DI VITELLO AI FERRI	€ 3,50/HG
COSTINE DI MAIALE AI FERRI / SALSICCE AI FERRI / SPIEDINI AI FERRI	€ 6,50
FETTINA AI FERRI	€ 7,00
CARNE MISTA AI FERRI	€ 10,00
COTOLETTA ALLA MILANESE	€ 7,50
SCALOPPINA AL VINO / AL LIMONE / ALL'ARANCIA	€ 7,00
SCALOPPINA AI FUNGHI	€ 8,00
SCALOPPINA GORGONZOLA MASCARPONE NOCI E RADICCHIO	€ 10,00
PIZZAIOLA	€ 8,00
CAPRESE	€ 6,00
PAILLARD RUCOLA PENDOLINI E GRANA	€ 10,00
POLLO RUCOLA PENDOLINI E GRANA	€ 10,00

TAGLIATE DEL POGGIO

01T	TAGLIATA OLIO E SALE GROSSO	€ 3,50/HG
02T	TAGLIATA SALE E OLIO AROMATICO (LIMONE/ARANCIO/ROSMARINO)	€ 4,00/HG
03T	TAGLIATA SALE ROSA HIMALAYA E ROSMARINO	€ 4,00/HG
04T	TAGLIATA SALE NERO DI CIPRO E ROSMARINO	€ 4,00/HG
05T	TAGLIATA SALE ROSSO HAWAII E ROSMARINO	€ 4,00/HG
06T	TAGLIATA SALSA BALSAMICA ALLE MELE PEPE VERDE PECORINO	€ 4,50/HG
07T	TAGLIATA SALSA BALSAMICA PEPE VERDE E GRANA	€ 4,00/HG
08T	TAGLIATA AL PEPE VERDE IN SALSA DI BRANDY	€ 4,00/HG
09T	TAGLIATA CIPOLLA PENDOLINI OLIVE E PEPE NERO	€ 4,00/HG
10T	TAGLIATA ALL'ARANCIO E PEPE DEL SICHUAN	€ 4,00/HG
11T	TAGLIATA PEPE DEL SICHUAN ZENZERO E RADICCHIO	€ 4,00/HG
12T	TAGLIATA OLIO AROMATICO E PEPE DEL SICHUAN	€ 4,00/HG
13T	TAGLIATA RADICCHIO PINOLI E GRANA	€ 4,50/HG
14T	TAGLIATA RADICCHIO NOCI E GRANA	€ 4,50/HG
15T	TAGLIATA RUCOLA PENDOLINI E GRANA	€ 4,00/HG
16T	TAGLIATA CHAMPIGNON RUCOLA E GRANA	€ 4,00/HG
17T	TAGLIATA AI FORMAGGI FUSI E NOCI	€ 5,00/HG
18T	TAGLIATA AI PORCINI	€ 5,00/HG
19T	TAGLIATA AL TARTUFO	€ S.M./HG
20T	TAGLIATA FANTASY (LA INVENTI TU)	€ S.L./HG
	AGNELLO / POLLO / CONIGLIO (ARROSTO O IN PORCHETTA) SU PRENOTAZIONE	
	ARISTA DI MAIALE / GIRELLO DI VITELLO PASTICCIATO / COTICHE CON FAGIOLI	
	SU PRENOTAZIONE	

CONTORNI

INSALATA DI POMODORI / INSALATA VERDE / PATATE LESSE	€ 3,00
INSALATA MISTA / SPINACI SALTATI / SPINACI ALL'AGRO	€ 3,50
BIETOLA SALTATA / ALL'AGRO	€ 3,50
PATATE FRITTE	€ 3,50
VERZA CON PATATE	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,50
GRATIN / PATATE ARROSTO / CARCIOFI ALLA GIUDEA < SU PRENOTAZIONE	

INSALATONE DEL POGGIO

TUTTE ACCOMPAGNATE DA 2 FETTE DI PANE BRUS-

SARDA: INS.VERDE RUCOLA CARCIOFI CHAMPIGNON E FORMAGGIO	€ 6,50
PUGLIESE: INS.VERDE PENDOLINI MAIS RUCOLA MOZZ. RADICCHIO E PEPERONI	€ 5,50
MILANESE: INS.VERDE RADICCHIO MOZZ. TONNO UOVA SODE MAIS E PENDOLINI	€ 6,00
TOSCANA: INS.VERDE MAIS CAROTE OLIVE TONNO CARCIOFI UOVA SODE CHAMPIGNON PENDOLINI RUCOLA E GRANA	€ 6,50
CALABRESE: INS.VERDE OLIVE MOZZ. TONNO MAIS PENDOL. PEPERONC. FRESCO	€ 7,50
MARCHIGIANA: INS.VERDE CAROTE OLIVE PENDOLINI SEDANO PETTO DI POLLO PINOLI RADICCHIO E GRANA	€ 6,00
ROMAGNOLA: INS.VERDE PENDOLINI MOZZARELLA TONNO MAIS RUCOLA	€ 7,50
ROMANA: INS.VERDE RADICCHIO ALICI TONNO CAPPERI MOZZ.UOVA SODE MAIONESE	€ 7,50
TREVIGIANA: INS.VERDE RADICCHIO SPECK PINOLI POM.SECCHI NOCI GRANA	€ 7,50
SICILIANA: INS.VERDE RICOTTA PENDOLINI RUCOLA POMODORI SECCHI TONNO OLIVE	€ 7,50
CAMPANA: INS.VERDE PENDOLINI BUFALA TONNO OLIVE MAIS CAROTE CARCIOFI RUCOLA	€ 8,00

PIZZE CLASSICHE (PT.I)

MARGHERITA (pomodoro e mozzarella)	€ 4,00
MARINARA (pomodoro aglio e prezzemolo)	€ 3,50
NAPOLETANA (pomodoro mozzarella e alici)	€ 5,00
ROMANA (pomodoro mozzarella alici capperi e origano)	€ 5,00
CAPRICCIOSA (pomodoro mozzarella carciofi funghi olive prosc. cotto salsiccia)	€ 6,00
4 STAGIONI (pomodoro mozzarella olive funghi prosc. cotto e carciofi)	€ 6,00
VERDURE ROSSA (pomodoro mozzarella zucchine melanzane rucola pom. fresco)	€ 6,00
VERDURE BIANCA (mozzarella zucchine melanzane rucola pom. fresco)	€ 6,00
DIAVOLA (pomodoro mozzarella salame piccante e peperoncino)	€ 5,00
FUNGHI (pomodoro mozzarella e funghi)	€ 5,00
OLIVE NERE (pomodoro mozzarella e olive)	€ 5,00
SALSICCIA (pomodoro mozzarella e salsiccia)	€ 5,00
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (pomodoro mozzarella prosc. cotto e funghi)	€ 5,00
BOSCAIOLA (pomodoro mozzarella salsicce e funghi)	€ 5,00
CICLISTA CON PROSC. CRUDO (base pizza bianca con prosciutto crudo)	€ 5,00
FORNARINA	€ 2,50
POGGIO (pomodoro mozzarella piselli salsicce e peperoncino)	€ 5,50
PEPERONI E OLIVE (pomodoro mozzarella peperoni e olive)	€ 5,00
RUCOLA (mozzarella rucola)	€ 5,00
SPINACI E GRANA (mozzarella spinaci e grana)	€ 6,50
POMODORO E GRANA (mozzarella pomodoro fresco e grana)	€ 6,00
WURSTEL (pomodoro mozzarella e wurstel)	€ 5,00
4 FORMAGGI (mozzarella e formaggi misti)	€ 6,00
BRESAOLA (mozzarella bresaola rucola e grana)	€ 7,50
PORCINI (pomodoro mozzarella e funghi porcini)	€ 6,50
TONNO E CIPOLLA (pomodoro mozzarella tonno e cipolla)	€ 5,50
ZUCCHINE E MAIS (mozzarella zucchine e mais)	€ 5,00
PIZZA PAZZA (pomodoro mozzarella salame piccante funghi freschi carciofi peperone e grana)	€ 7,00
REGINA (pomodoro mozzarella funghi freschi prosc. cotto e rucola)	€ 5,50
LEGGERA (mozzarella e pomodoro fresco)	€ 5,00
ZUCCHINE (mozzarella e zucchine)	€ 5,00
MELANZANE (pomodoro mozzarella e melanzane)	€ 5,00
NORDICA (mozzarella quattro formaggi pomodoro fresco)	€ 6,50
TIROLESE (mozzarella funghi e speck)	€ 6,00

un mondo di pizze...

PIZZE CLASSICHE (PT.2)

CONTADINA (mozzarella funghi freschi e rucola)	€ 5,50
CALZONE (pomodoro mozzarella prosciutto cotto e funghi)	€ 5,50
SPECK (pomodoro mozzarella e speck)	€ 5,00
ROSSINI (pomodoro mozzarella uova sode e maionese)	€ 5,50
ZUCCHINE E SALSICCIA (pomodoro mozzarella zucchine e salsiccia)	€ 5,50
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro mozzarella prosciutto crudo)	€ 5,50
STRACCHINO E RUCOLA (base pizza stracchino e rucola)	€ 6,00
VANITOSA (mozzarella carciofi pomodoro fresco prosciutto cotto e prezzemolo)	€ 6,00
CAMPAGNOLA (pomodoro mozzarella funghi freschi salsiccia melanzane carciofi rucola e peperoni)	€ 6,50
CALABRESE (pomodoro mozzarella alici tonno capperi e olive)	€ 6,00
PARMIGIANA (pomodoro mozzarella melanzane e grana)	€ 6,50
CARBONARA (pomodoro mozzarella speck uova grana e pepe nero)	€ 7,00
CONTINENTALE (pomodoro mozzarella salsiccia wurstel funghi salame piccante)	€ 6,50
PATATOSA (pomodoro mozzarella e patatine fritte)	€ 6,00
BOMBA (pomodoro mozzarella wurstel salsicce patatine fritte e maionese)	€ 7,00
RUSTICA (pomodoro mozzarella salsiccia salame piccante e rucola)	€ 6,50
CAPRESE (pomodoro fresco mozzarella a fette e basilico)	€ 5,50
ROMAGNOLA (pomodoro mozzarella funghi freschi rucola e prosciutto crudo)	€ 6,00
BUFALA (pomodoro e mozzarella di bufala)	€ 7,00

LE VOSTRE FANTASIE (PT.1)

DIEGO (pomodoro mozzarella e prosciutto cotto)	€ 5,00
LETY (pomodoro mozzarella salsa tartufata e salsicce)	€ 6,50
LORY (pomodoro mozzarella zucchine melanzane peperoni e pan grattato)	€ 6,00
DENY (mozzarella champignon speck e salsicce)	€ 6,00
ROSY (pomodoro mozzarella gorgonzola noci e speck)	€ 7,00
MARCO (pomodoro mozzarella zucchine melanzane e funghi champignon)	€ 6,00
FRANCESCO (mozzarella di bufala salsiccia e funghi champignon)	€ 6,50
ROSARIO (pomodoro mozzarella di bufala pendolini al forno e basilico)	€ 7,00
ALE (pomodoro mozzarella tonno e mais)	€ 5,50
SAMU (pomodoro mozzarella mais e prosciutto cotto)	€ 5,50
TORDO (pomodoro mozzarella champignon rucola e speck)	€ 6,00
CALVAO (pomodoro mozzarella capperi tonno pendolini al forno e origano)	€ 6,50
LUKA (mozzarella salsiccia pomodorini e crudo)	€ 6,00
FRANKO (pomodoro mozzarellapeperoni salame piccante olive e salsicce)	€ 6,00
GIORGIA (mozzarella zucchine pendolini e grana)	€ 6,50
MARIO (mozzarella radicchio al forno speck e grana)	€ 7,00
ALESSIA (fornarina con pendolini al forno prosciutto crudo e rucola)	€ 5,50
CLARETTA (pomodoro mozzarellazucchine melanzane e salsicce)	€ 5,50
IGOR (pomodoro mozzarella di bufala spinaci e salsicce)	€ 6,50
NIKITA (pomodoro mozzarella peperoni salsicce e olive)	€ 5,50
RICHIE (mozzarella gorgonzola speck radicchio salsicce e grana)	€ 7,00
PADELLA (pomodoro mozzarella pancetta cipolla e pendolini)	€ 6,50
DEBORA (pomodoro mozzarella champignon carciofi e olive)	€ 5,50
NUNZIO (mozzarella salsicce pendolini radicchio e grana)	€ 7,00
APETTA (mozzarella di bufala salsicce e carciofi)	€ 6,50
NIKO (pomodoro e patatine fritte)	€ 5,50
ROSS (pomodoro mozzarella prosciutto cotto salsicce e origano)	€ 5,50
ORNY (mozzarella gorgonzola mascarpone pendolini al forno e origano)	€ 7,00
BERA (pomodoro mozzarella champignon salsicce e peperoni)	€ 5,50
CIOSO (rossa pendolini rucola e salsiccia)	€ 6,00
PERESH (pomodoro mozzarella alici e prosciutto crudo)	€ 6,00

un mondo di pizze...

LE VOSTRE FANTASIE (PT.2)

SENSITIVA (mozzarella pendolini rucola prosciutto crudo)	€ 6,00
NORMA (pomodoro mozzarella salsicce melanzane grana al forno)	€ 7,00
ESTIVA (mozzarella funghi champignon pendolini rucola olive e grana)	€ 7,00
MONTANARA (pomodoro mozzarella porcini speck salsiccia e radicchio)	€ 7,00

PIZZA AL METRO SU TAGLIERE

MARGHERITA / BIANCANEVE	€ 15,00
FARCITURA NORMALE	€ 20,00
FARCITURA ABBONDANTE	€ 25,00

L'ANGOLO BABY (PORZIONI RIDOTTE PER I PIU' PICCINI)

PRIMI PIATTI

MARY POPPINS: TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO COTTO	€ 4,50
DUMBO: MACCHERONCINI PASTICCIATI AL POMODORO	€ 4,00
SHREK: GNOCCHI AL RAGU'	€ 4,50
CENERENTOLA: PENNE AL BURRO CON OLIO EXTRAVERGINE	€ 3,00
BAMBY: PENNE ALLA PANNA	€ 3,50
LA CARICA DEI IOI: TAGLIATELLE AL POMODORO	€ 4,00

SECONDI PIATTI

TARZAN: 2 SALSICCE E PATATINE FRITTE	€ 6,00
PETER PAN: COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA E PATATINE FRITTE	€ 7,00
TOPOLINO: PROSCIUTTO E FORMAGGIO	€ 4,50
ALADIN: PAILLARD DI VITELLO E PATATINE FRITTE	€ 7,00
MINNIE: PETTO DI POLLO E PATATINE FRITTE	€ 7,00
NEMO: 2 WURSTEL E PATATINE FRITTE	€ 6,00

IL VENERDI' SU PRENOTAZIONE (MINIMO 6 PORZIONI)

SPECIALITA' IL POGGIO BASE PESCE

PAELLA: RISO MISTO DI PESCE FRESCO GAMBERI MAZZANCOLLE ASTICI COZZE VONGOLE SEPPIE POLPO CALAMARI PETTO DI POLLO PISELLI PEPERONI ZUCCHINE E ZAFFERANO	€ 15,00
BRODETTO: MISTO DI PESCE FRESCO CON E SENZA SPINE IN GUSTOSA SALSA DI POMODORO ACCOMPAGNATO DA PANE BRUSCATO	€ 13,00
MENU' COMPLETO DI PESCE: ANTIPASTI CALDI E FREDDI / BIS DI PRIMI / GRIGLIATA /FRITTO DI MARE / CONTORNO INSALATA O PATATE / SORBETTO E CAFFE'	€ 35,00

PRENOTAZIONI AL TEL. 0721.7872848

ANTIPASTINI DI FUOCO

la passione che brucia...

BRUSCHETTE CON VARIE SALSE PICCANTI	€ 4,50
FORMAGGI MISTI CON MARMELLATE E SALSA PICCANTE	€ 5,50
FRITTATINA CACIO E PEPERONCINO	€ 5,00
CROSTINI MISTI SALSICCIA PEPERONC. SALAMINO PICC. E PANCETTA	€ 4,50

PRIMI PIATTI DI FUOCO

PENNE ALL'INCAZZATA	€ 5,50
PENNE INCAZZATISSIME	€ 6,00
PENNE ALL'AMATRIX	€ 7,00
RAVIOLI OLIO PICCANTE SALVIA E GRANA	€ 7,00
GNOCCHI SALSICCIA E PASTICCIO DI FUOCO	€ 7,50
MACCHERONCINI AL POGGIO 'RED HOT'	€ 7,50

SECONDI PIATTI DI FUOCO

TAGLIATA OLIO PICCANTE SALE GROSSO E PEPERONCINO FRESCO	€ 4,00/HG
TAGLIATA IN SALSA DI CURRY E PEPERONCINO	€ 4,00/HG
TAGLIATA CON SALSA PICCANTE E SCAGLIE DI GRANA	€ 4,50/HG
SCALOPPINA AL PEPERONCINO	€ 7,50/HG
SCALOPPINA AL CURRY E PEPERONCINO	€ 7,50/HG

PIZZE DI FUOCO

POGGIO'S FIRE (pomodoro mozzarella salsicce piselli e peperoncino)	€ 5,50
DIABOLINA (pomodoro mozzarella salsicce salame piccante e peperoncino)	€ 5,50
ABARTH (pomodoro mozzarella salsicce cipolla peperoni e peperoncino)	€ 5,50
FUEGO (pomodoro mozzarella peperoni tonno olive e peperoncino)	€ 5,50
HABANERA (pomodoro mozzarella salsicce fagioli cipolla e peperoncino)	€ 5,50
MESSICANA (pomodoro mozzarella tonno cipolla fagioli e peperoncino)	€ 5,50
ARMAGEDDON (pomodoro mozzarella salsicce olive cipolla wurstel salame piccante e peperoncino)	€ 7,00
L'INCAZZATA (pomodoro mozzarella wurstel salsicce patate lesse e peperoncino)	€ 6,50
FOCOSA (mozzarella pendolini al forno olive salsicce e peperoncino)	€ 6,00
BOMBAY (pomodoro mozzarella uova sode salsicce pancetta e peperoncino)	€ 6,00
INFERNALE (pomodoro mozzarella alici tonno cipolla capperi carciofi e peperoncino)	€ 6,50
PURGATORIO (mozzarella gorgonzola mascarpone wurstel salsicce cipolla e peperoncino)	€ 7,50
ADE (pomodoro alici cipolla capperi olive salsiccia e peperoncino)	€ 6,00
SUICIDE# (pomodoro mozzarella salsiccia Bhut o Naga Jolokia)	€ 10,00

#QUESTA E' LA PIZZA RISERVATA A CHI AMA IL RISCHIO ED E' ABITUATO A LIVELLI DI PICCANTEZZA ELEVATI. DIFATTI SOLO CON QUESTA PIZZA FACCIAMO FIRMARE UNA LIBERATORIA, MA CHI RIUSCIRA' A TERMINARLA, RESTANDO SEDUTO AL TAVOLO 3 MINUTI, VINCERA' L'AMBITISSIMA T-SHIRT "SURVIVED" ("SOPRAVVISSUTO").



DESSERT DI FUOCO

PANNA COTTA / MASCARPONE CIOCCOLATO E PEPERONCINO	€ 4,00
CHANTILLIE AL CIOCCOLATO E PEPERONCINO	€ 4,00
PEPERONCINI IN POLVERE CHE POTETE SCEGLIERE (PROVENIENTI DA TUTTO IL MONDO):	
CAYENNA (PEPERONCINO BASE USATO NEL MENU 'LE PIZZE DI FUOCO') = 50.000 > 80.000 SCV	€ 0,50
FRESNO / THAY DRAGON / DIAVOLETTI DI SOVERATO = 80.000 > 120.000 SCV	€ 1,50
HABANERO WHITE / ORANGE / RED / CHOCOLATE = 200.000 > 350.000 SCV	€ 2,00
TRINIDAD SCORPION RED / YELLOW 7POD / GHOST CHILI = 350.000 > 700.000 SCV	€ 2,00
NAGA MORICH / NAGA JOLOKIA / BHUT JOLOKIA = 700.000 > 1.100.000 SCV	€ 2,00
CAROLINA REAPER = 1.700.000 > 2.200.000 SCV	€ 2,00

LA SCV O SCOVILLE E' L'UNITA' DI MISURA DELLA PICCANTEZZA - A VOSTRA SCELTA E DISPOSIZIONE NUMEROSE VARIETA' DI PEPERONCINI (FRESCHI O MACINATI).
N.B.: SI INFORMA CHE IL PEPERONCINO PUO' AVERE EFFETTI LASSATIVI IN CASO DI ECCESSIVO O NON ABITUALE CONSUMO. SPECIE CON VALORI IN SCV SUPERIORI AI 200.000.

DESSERT CLASSICI

TARTUFO BIANCO / TARTUFO NERO	€ 4,00
TARTUFO BIANCO / NERO - AFFOGATO AL CAFFE'	€ 5,00
PANNA COTTA - VARI GUSTI	€ 4,00
MASCARPONE / TIRAMISU'	€ 4,00
SFOGLIATINE CON CHANTILLIE - VARI GUSTI	€ 4,00
FRAGOLE DI STAGIONE	€ 3,50
FRAGOLE DI STAGIONE CON PANNA	€ 4,00
CREMA CATALANA	€ 4,00
SORBETTO AL LIMONE PICCOLO / GRANDE	€ 2,00/3,00
SORBETTO AL CAFFE' PICCOLO/ GRANDE	€ 2,00/3,00
SORBETTO MORETTA GRANDE	€ 5,00
CROSTATA / CANTUCCI / DOLCI SECCHI MISTI	€ 4,00

BEVANDE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE 50CL / 1 LITRO	€ 1,00/2,00
COCA COLA BICCHIERE 20CL / 40CL	€ 2,50/4,50
COCA COLA ALLA SPINA 1 LITRO	€ 8,50
COCA COLA BOTTIGLIA 1 LITRO	€ 5,00
COCA COLA / FANTA / SPRITE LATTINA 33CL	€ 2,50
BIRRA BICCHIERE 20CL / 40CL	€ 2,50/4,50
BIRRA BOTTIGLIA 66CL / BIRRA ALLA SPINA 1 LITRO	€ 4,00/8,50
VINO BIANCO VERDICCHIO SABBIONARE / ROSSO PICENO 1/4LT.	€ 2,00
VINO BIANCO VERDICCHIO SABBIONARE / ROSSO PICENO 1/2LT.	€ 4,00
VINO BIANCO VERDICCHIO SABBIONARE / ROSSO PICENO 1 LT.	€ 8,00
VINO BIANCO FRIZZANTE CENTO SCALINI D.O.C. 1/4LT - 1/2LT - 1 LITRO	€ 3/5/10,00
VINO ROSSO LACRIMA DI MORRO D'ALBA 1/4LT - 1/2LT - 1 LITRO	€ 3/5/10,00

CAFFE' E DIGESTIVI

CAFFE'	€ 1,00
CAFFE' D'ORZO PICCOLO / GRANDE	€ 1,00/1,80
MORETTA "POGGETTA"	€ 2,50
GINSENG PICCOLO / GRANDE	€ 1,50/2,50
AMARI / GRAPPE / WHISKEY	€ 2,50
GRAPPE SPECIALI	€ 3,50
LIQUORI DOLCI / LIMONCINO ECC.	€ 2,00
COPERTO PIZZERIA / COPERTO RISTORANTE	€ 1,00/1,50

VINI ROSSI

SABBIONARE RIBOTTA	€ 10,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA LUCHETTI	€ 14,00
LACRIMA DI MORRO D'ALBA OLIVETTI	€ 12,00
ROSSO PICENO BIO T.FAGETO	€ 15,00
ROSSO PICENO SUP. BRECCIAROLO VELENOSI	€ 15,00
ROSSO CONERO LE TERRAZZE	€ 15,00
ROSSO CONERO STROLOGO JULIUS	€ 15,00
ROSSO UMBRO BOSCOLO DE SANTIS	€ 12,00
MOCHI CAGLI VIGNA ALTA	€ 12,00
MOCHI CAGLI MOCHETTO	€ 12,00
GUERRIERI GUERRIERO NERO	€ 15,00
SANGIOVESE LE RIPE LUCARELLI	€ 15,00
SANGIOVESE SIRIO SANT'ILARIO FIORINI	€ 13,00
BARBERA	€ 18,00
TEROLDEGO LA VIS	€ 15,00
VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI	€ 20,00
CABERNET FRANK DOC	€ 12,00
CHIANTI BANFI	€ 15,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG O.S.	€ 38/50
MORELLINO DI SCANSANO DOCG	€ 15,00
ROSSO DI MONTALCINO	€ 20,00
SAGRANTINO MONTEFALCO DOCG	€ 30/40
MONTEPULCIANO DOC	€ 12/15
NEGROAMARO DEL SALENTO C.M.	€ 15,00
PRIMITIVO DEL SALENTO C.M.	€ 15,00
NERO D'AVOLA	€ 15,00
CANNONAU	€ 15,00

VINI BIANCHI

SABBIONARE FILETTO VERDICCHIO	€ 10,00
SABBIONARE VERDICCHIO Superiore Class.	€ 15,00
BIANCHELLO SANT'ILARIO FIORINI	€ 12,00
BIANCHELLO CAMPIOLI FIORINI Superiore	€ 15,00
BIANCHELLO DOC	€ 10,00
CHARDONNAY DOC	€ 15,00
PINOT GRIGIO DOC	€ 15,00
RIBOLLA GIALLA	€ 15,00
PASSERINA BIO	€ 15,00
PECORINO BIO	€ 15,00
PASSERINA D'ANGELO	€ 12,00
PECORINO D'ANGELO	€ 13,00
GEWURTZTRAMINER	€ 17,00
MULLER THURGAU	€ 17,00

BOLLICINE

GUELFO VERDE	€ 12,00
PASSERINA BRUT VELENOSI	€ 20,00
MOSCATO	€ 10,00
PROSECCO	€ 10,00
PASSERINA FRIZZANTE	€ 12,00
FRANCIACORTA CASTELLO DI GUSSAGO	€ 30,00
FRANCIACORTA ROSE' CASTELLO DI GUSSAGO	€ 32,00

BIRRE ARTIGIANALI

COLLESI IMPERALE "EGO"	€ 12,00
COLLESI IMPERALE "ALTER"	€ 12,00
COLLESI IMPERALE "FIAT LUX"	€ 13,00
COLLESI IMPERALE "UBI"	€ 14,00
COLLESI IMPERALE TRIPLE "VIOLA"	€ 15,00
RENTON "SUSY"	€ 12,00
RENTON "LOLA"	€ 12,00
RENTON "NEW ORDER"	€ 14,00
RENTON "TRINI"	€ 12,00
RENTON "JIMMY PALE"	€ 12,00
RENTON "YELLOW SUMMER ALE"	€ 12,00
RENTON "JACARANDA"	€ 12,00
RENTON "BOMBAY"	€ 12,00
6ICENTO WHITE IPA "KISA"	€ 12,00
6ICENTO AMERICAN AMBER BEER "ELK"	€ 12,00
6ICENTO RED IPA "ONI"	€ 12,00
PROSIT BLANCHE / IPA / SIMPLEX / RUBRA	€ 12,00
DUAN BEER BLANCHE	€ 12,00
DUAN BEER BLUE	€ 12,00
DUAN BEER RED	€ 12,00
FLEA BLANCHE "BIANCA LANCIA"	€ 12,00
FLEA IMPERIAL RED ALE "BASTOLA"	€ 12,00
YALKIS "SESTO SENSO"	€ 13,00
BRUTON "STONER" ED ALTRE (NUOVI ARRIVI SETTIMANALI)	€ 12-13

Birra
DUAN
BIRRA ARTIGIANALE PUGLIESE

Prosit

YK



BRÜTON



61 | **CENTO**

ITALIAN CRAFT BEER

Buon appetito

il Poggio
CAGLI | PU

www.poggioristorante.it



tripadvisor