

MENÙ

POGGIO ALSSI



2026

PRESENTATION

WELCOME TO POGGIO: TASTE, NATURE & THE ART OF DRINK

NESTLED IN THE GREENERY, SURROUNDED BY THE SCENTS OF THE WOODS AND AN AUTHENTIC ATMOSPHERE, OUR PLACE IS A HAVEN OF FLAVORS WHERE TIME SLOWS DOWN AND CONVIVIALITY TAKES CENTER STAGE. EVERY DETAIL IS DESIGNED TO MAKE YOU FEEL AT HOME, WITH A TOUCH OF ORIGINALITY THAT MAKES EACH EXPERIENCE TRULY UNIQUE.

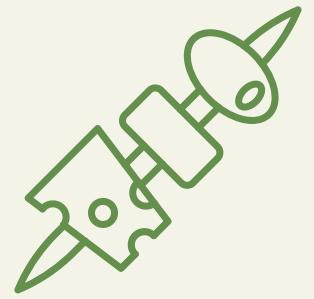
OUR MENU IS CREATED TO SURPRISE, STARTING WITH OUR "TO SHARE" SELECTION: VERSATILE APPETIZERS, PERFECT FOR INDIVIDUAL TASTING OR TO ENJOY TOGETHER, BLENDING TUSCAN TRADITION WITH CREATIVE, ORIGINAL IDEAS WAITING TO BE DISCOVERED.

AT THE HEART OF OUR KITCHEN IS THE GRILL, FEATURING CAREFULLY SELECTED HIGH-QUALITY MEATS, ALONGSIDE OUR GOURMET BURGERS AND PINSE, MADE WITH OUR OWN HOUSE-CRAFTED DOUGHS THAT REINTERPRET CLASSIC FAVORITES WITH CHARACTER AND PERSONALITY.

MAKING EVERYTHING EVEN MORE SPECIAL IS OUR "MIXOLOGY" SOUL: AT THE BOTTOM OF EACH MENU PAGE, YOU'LL FIND THE GINGEGNERE'S RECOMMENDATIONS, WITH THOUGHTFULLY CURATED PAIRINGS OF ORIGINAL COCKTAILS AND SELECTED WINES. AN INVITATION TO LET YOURSELF BE GUIDED, DISCOVER UNEXPECTED COMBINATIONS, AND TURN EVERY DINNER INTO A MEMORABLE EXPERIENCE.

SERVICE CHARGE 2€

TO SHARE



- **CARPACCIO DEL BOSCO (7,9)** 15€
Beef carpaccio with juniper and Tuscan herbs, seasoned ricotta, caper berries, and a mustard-apple sauce
- **DEGUSTAZIONE DI BATTUTE AL COLTELLO (3,5,7,8)** 18€
Served with: black garlic mayonnaise and crispy onion - burrata with black truffle
- **PIMP MY CAPRESE (7,8)** 12€
Buffalo mozzarella Caprese with yellow and red cherry tomatoes, basil chips, and basil pesto
- **COCCOLE, CRUDO & BURRATA (1,3,7)** 12€
Traditional fried dough "coccole," aged prosciutto crudo, and creamy burratina cheese
- **MELANZANA ALLA ISSI (1,3,5,7)** 14€
Eggplant "parmigiana" boat with smoked provola cheese and green pesto
- **BURRO E ACCIUGHE 2.0 (1,3,5,7)** 13€
Crunchy sandwich bread, golden-toasted in butter, with anchovies, pesto, and citrus sauce
- **FRITTINO DEL POGGIO (1,3,7,8)** 18€
Fried specialties: zucchini flowers stuffed with ricotta and mint, fried sage, Tuscan bread, "pappa al pomodoro," and crispy paprika chicken served with gin and pink peppercorn mayo
- **GRAN TAGLIERE DEL POGGIO (1,3,7,8)** 30 €
A selection of local cold cuts and pecorino cheeses served with fruit mustards and a sampling of our signature appetizers and local delicacies

PERFECT MATCHES

CARPACCIO DI MANZO - G&T CON RAME ITALIAN DRY
FRITTO DEL POGGIO - G&T CON BARBARASA LONDON DRY

PINSE

(1,5,6,7,8,9,11)



- **LA MORTAZZA 2.0** 14€
Schiacciata, Mortadella, stracciatella cheese, pistachios, and caramelized onions
- **LA TARTARA** 18€
Schiacciata (flatbread) with beef tartare, fresh cherry tomatoes, stracciatella cheese, red pesto, and crushed hazelnuts
- **LA CONTADINA** 15€
Tomato sauce, mozzarella, sausage, ricotta, mint-marinated eggplant, and almonds
- **LA FIGA & IL MANZO** 17€
Schiacciata (flatbread) with semi-candied figs, beef carpaccio, Pecorino Romano, yellow cherry tomato sauce, and arugula
- **LA SCARPETTA** 14€
Mozzarella, Tuscan ragù (meat sauce), smoked provola cheese, and Pecorino Romano
- **LA 4 FORMAGGI PRO** 15€
Mozzarella, gorgonzola, fresh pecorino, Pecorino Romano, ricotta, and caramelized onions
- **LA FRESCA DI ZONA** 13€
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto, stracciatella cheese, arugula, and Pecorino Romano
- **LA STRACCIAMARE** 14€
Schiacciata (flatbread) with stracciatella cheese, marinated anchovies, cherry tomatoes, and basil
- **LA PACCO DA GIÙ** 15€
Tomato sauce, mozzarella, spicy 'nduja, "crusco" crunchy peppers, and smoked provola cheese

PERFECT MATCHES

LA PACCO DA GIÙ - SPICY PALOMA
LA STRACCIAMARE - BASIL SMASH

HAMBURGER

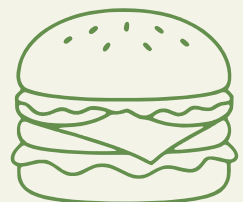
(1,3,5,6,7,8,10,11)

- **POLPO BURGER** 20€
Seared octopus, fresh baby spinach, gin and pink peppercorn mayo, and savoy cabbage carpaccio (marinated in soy and lemon)
- **ISSI BURGER** 17€
180g beef patty, smoked provola cheese, caramelized onions, crispy Tuscan bacon (rigatino), beer-infused BBQ sauce, and crunchy greens
- **CHICKEN BURGER** 15€
Crispy paprika and pink peppercorn chicken, gin and citrus savory zabaglione, purple cabbage, and cherry tomatoes
- **VEGGIE BURGER** 15€
BBQ Vegetarian Pulled Pork with Carrot and Ginger Sauce, Marinated Purple Cabbage, Sun-dried Tomatoes, and Caramelized Onions
- **TARTAR BURGER** 18€
150g hand-chopped beef tartare, tzatziki sauce, caramelized onions, crunchy lettuce, and sun-dried tomatoes

(WITH FRENCH FRIES)

PERFECT MATCHES

POLPO BURGER - G&T CON POSEIDON GIN
CHICKEN BURGER - G&T CON ARIGATUONO GIN

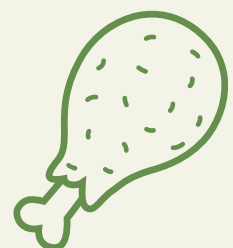


FROM THE GRILL

- **IL POLLACCIO (7,8)** 16€
Slow-cooked (CBT) herb-infused young rooster with its own reduction
- **LE ROSTINCIANE (8,9,10)** 16€
Pork ribs in BBQ sauce
- **LA TAGLIATA R&G (7)** 22€
Sliced beef (Tagliata) with arugula and Grana cheese sauce
- **LA TAGLIATA DEL POGGIO** 22€
Sliced beef (Tagliata) with lard and rosemary
- **LA PICANHA (7)** 22€
Slow-cooked (CBT) beef Picanha with its own reduction
- **GLI ARROSTICINI (5,7)** 18€
Traditional mutton skewers served with beer-infused BBQ sauce and tzatziki
- **ROASTED POTATO WEDGES** 5€
- **FRENCH FRIES** 5€
- **MIXED SALAD** 5€
- **SAUTÉED BABY SPINACH** 5€

PERFECT MATCHES

ARROSTICINI - G&T CON UPPERHAND GIN



DESSERTS, COFFEE & DIGESTIFS

DESSERTS:

- **TIRAMISÙ DEL POGGIO** Our signature Tiramisù (1,3,7) 6€
- **PEAR AND CINNAMON CAKE** Served with salted caramel sauce (1,3,7) 6€
- **LATTE IN PIEDI (ITALIAN CUSTARD PUDDING)** Traditional creamy vanilla custard (3,7) 6€
- **MANGO CREMEUX** With almond crunch (3,7) 6€

CAFFETTERIA:

- Caffè espresso 2€
- Cappuccino 3€
- Caffè Americano 3€
- Caffè Latte/ Latte Macchiato 3€
- Tè Caldo/Tisana 3€
- Caffè Shakerato 4€

GRAPPE:

- Grappa di Vernaccia "Il Colombaio" 5€
- Riserva "Il Colombaio" 7€

AMARI:

- Amaro del capo 4€
- Fernet Branca 4€
- Jagermeister 4€
- Montenegro 4€
- Jefferson: 5€
- Amari artigianali: 5€

LIQUORI:

- Sambuca 4€
- Love Kam. (liquore al caramello s.) 4€
- Baileys 4€
- PATRON XO "liquore al caffè" 5€
- Amaretto Di Saronno 4€
- Limoncello 4€

RUM:

- Don Papa 10€
- Diplomatico 9€
- Zacapa 23 8€
- Santa Teresa 8€
- Bumbu 7€

AGAVE:

- Tequila Patron Reposado 10€
- Tequila Patron Silver 8€
- Mezcal Illegal 8€

VODKA:

- Grey Goose 8€

BRANDY/COGNAC:

- Vecchia Romagna 4€
- Courvoisier VSOP 8€

WHISKY:

- Nikka from the barrel 12€
- Macallan 12 12€
- Laphroaig 10 9€
- Wild Turkey 101 8€
- Bulleit Rye 6€
- Bulleit Bourbon 5€
- Dewar's 5€
- Jack Daniel's 4€

BIANCHI

- **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG "SELVABIANCA"** 24,00 € 6,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (100% VERNACCIA)
- **VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG "ALBERETA"** 46,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (100% VERNACCIA)
- **ALTO ADIGE CHARDONNAY "SCHWARZHAUS"** 30,00 €
(STROBLHOF) (100% CHARDONNAY)
- **ALTO ADIGE SAUVIGNON "NICO"** 32,00 €
(STROBLHOF) (100% SAUVIGNON)
- **ALTO ADIGE VALLE ISARCO "KERNER"** 28,00 €
(TASCHLERHOF) (100% KERNER)
- **ALTO ADIGE VALLE ISARCO "GEWURZTRAMINER"** 32,00 €
(TASCHLERHOF) (100% GEWURZTRAMINER)
- **RIESLING WEHLENER SONNENUHR SPATLESE TROCKEN** 30,00 €
(KERPEN) (100% RIESLING)
- **SOAVE CLASSICO DOC** 24,00 €
(PIEROPAN) (85% GARGANEGA 15% TREBBIANO DI SOAVE)
- **LUGANA DOC "CAPOTESTA"** 26,00 €
(CASCINA MADDALENA) (100% TURBIANA)
- **VERMENTINO COLLI DI LUNI DOC** 26,00 €
(OTTAVIANO LAMBRUSCHI) (100% VERMENTINO)
- **FIANO AVELLINO DOCG** 28,00 €
(COLLI DI LAPIO) (100% FIANO DI AVELLINO)
- **ETNA BIANCO DOC** 33,00 €
(BENANTI) (100% CARRICANTE)
- **IGT TOSCANA "FONTEUVA" BIANCO** 18,00 € 5,00€
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (VERNACCIA VERMENTINO MALVASIA)
- **SPUMANTE BRUT "LUMIS"** 24,00 € 6,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (80% VERNACCIA 20% CHARDONNAY).
- **SPUMANTE BRUT "LUMIS" MAGNUM** 54,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (80% VERNACCIA 20% CHARDONNAY)
- **SPUMANTE BRUT "LUMIS" ROSÈ** 26,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (100% SANGIOVESE)
- **ALTALANGA EXTRA BRUT** 40,00 €
(ETTORE GERMANO) (80% PINOT NERO 20% CHARDONNAY)
- **TRENTO DOC "PERLÈ"** 60,00 €
(FERRARI) (100% CHARDONNAY)
- **CRÉMANT D'ALSACE MILLESIME BRUT** 40,00 €
(DIRLER-CADÈ) (30% PINOT NERO 45% PINOT GRIS 25% AUXERROIS)
- **CHAMPAGNE "ZERO"** 95,00 €
(TARLANT) (32% PINOT NERO 32% CHARDONNAY 32% MEUNIER 4% PETIT MESLIER)
- **ROSÈ IGT ROSATO "CREMISI"** 24,00 € 6,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (100% SANGIOVESE)

ROSSI

- **CHIANTI CS DOCG "CAMPALE"** 24,00 € 6,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (90% SANGIOVESE 10% MERLOT)
- **CHIANTI CLASSICO** 35,00 €
(RIECINE) (100% SANGIOVESE)
- **CHIANTI CS RISERVA DOCG "IL PRIORE"** 36,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (90% SANGIOVESE 10% CANAILO)
- **CHIANTI CL RISERVA DOCG "VIGNA BARBISCHIO"** 48,00 €
(MAURIZIO ALONGI) (100% SANGIOVESE)
- **ROSSO DI MONTALCINO DOC** 32,00 €
(CASTELLO TRICERCHI) (100% SANGIOVESE)
- **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG** 66,00 €
(CASTELLO TRICERCHI) (100% SANGIOVESE)
- **BOLGHERI ROSSO DOC** 38,00 €
(LE MACCHIOLE) (MERLOT CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON SYRAH)
- **CABERNET FRANC IGT "BACICOLO"** 80,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA) (100% CABERNET FRANC)
- **NEBBIOLO LANGHE DOC** 26,00 €
(ETTORE GERMANO) (100% NEBBIOLO)
- **CILIEGIOLO IGT** 24,00 €
(ANTONIO CAMILLO) (100% CILIEGIOLO)
- **ETNA ROSSO DOC** 45,00 €
(TENUTA DELLE TERRE NERE) (100% NERELLO MASCALESE)
- **PINOT NERO** 28,00 €
(PANIZZI) (100% PINOT NERO)
- **IGT TOSCANA ROSSO "FONTEUVA"** 18,00 € 5,00 €
(IL COLOMBAIO DI SANTACHIARA) (100% SANGIOVESE)

- **MOSCATO D'ASTI DOCG "CAMP BLANC"** 26,00 €
(EMIDIO VADA) (100% MOSCATO BIANCO DI CANNELLI)

- **PASSITO DI PANTELLERIA DOC "BEN RYÉ"** 65,00 €
(DONNA FUGATA) (100% ZIBIBBO)

GIN TONIC

- 1. **BOMBAY DRY** 8 € (secco, classico, pulito)
- 2. **BOMBAY SAPPHIRE** 9 € (secco, speziato leggermente agrumato e floreale)
- 3. **TANQUERAY TEN** 10 € (secco, pulito, classico, agrumato.)
- 4. **MONKEY 47** 14 € (complesso, morbido, speziato, elegante)
- 5. **CIAURU GIN** (Pompelmo Rosa) 10 € (fresco, estivo, pompelmo rosa vero altro che Malfy Rosa!)
- 6. **RAME ITALIAN DRY** 10 € (l'alternativa italiana al Gin Mare, mediterraneo, aromatico, leggermente agrumato)
- 7. **RAME LONDON DRY** 10 € (secco, speziato, pepato)
- 8. **PIERO DRY GIN** 12 € (morbido, elegante, speziato)
- 9. **BARBARASA LONDON DRY** 10 € (secco, aromatico, agrumato)
- 10. **BARBARASA NAVY** 12 € (secco, deciso, molto agrumato)
- 11. **MAITE SPIAGGIALUNGA** 12 € (aromatico, mediterraneo, leggermente speziato)
- 12. **MAITE FIAMMA** 12 € (secco, complesso, leggermente affumicato)
- 13. **UPPERHAND** 10€ (fresco, estivo, morbido, sentori di basilico e limone)
- 14. **HENDRICK'S** 10 € (fresco, aromatico, floreale)
- 15. **NORDES** 10 € (morbido, fresco, fruttato)
- 16. **J ROSE** 12€ (floreale, fruttato, leggermente agrumato e speziato)
- 17. **POSEIDON** 12 € (marino, fresco, agrumato)
- 18. **BROCKMAN'S** 10 € (morbido, frutti rossi)
- 19. **ARIGATUONO** 12 € (stile giapponese, elegante, pulito, agrumato, leggermente speziato)
- 20. **FRANTUONO** 12 € (morbido, delicato, mediterraneo, sentori di oliva)

SELECTION BY  **il GINGegnere**

ABBIAMO INOLTRE NELLA NOSTRA BOTTIGLIERA UNA VASTA GAMMA DI ALTRI GIN IN COSTANTE AGGIORNAMENTO, SELEZIONATI

- DA @IL_GINGEGNERE . CHIEDI E SCEGLI QUELLO CHE PIU FA PER TE! - 10€

TUTTI I NOSTRI GIN SONO ACCOMPAGNATI DALLA TONICA ARTIGIANALE ITALIANA "DANDY CLASSIC TOUCH". IN ALTERNATIVA POTRETE SCEGLIERE ANCHE LA "DANDY ZERO ZUCCHERI"

COCKTAIL

- 1. **SPRISSI**: Bitter Martini Riserva, pompelmo rosa Dandy , spumante di San Gimignano Lumis 9€
- 2. **SPRITZ APEROL/CAMPARI** 8€
- 3. **HUGO SPRITZ**: St. Germain "liquore ai fiori di sambuco", prosecco, soda, menta fresca) 10€
- 4. **AMERICANO**: Bitter Martini Riserva, Vermouth rosso Martini, soda 8 €
- 5. **NEGRONI** : Bombay Sapphire Gin, Bitter Martini Riserva, Vermouth rosso Martini 8€
- 6. **BASIL SMASH**: Bombay Sapphire Gin, Limone, Zucchero, Basilico fresco 10€
- 7. **PALOMA** : Tequila Cazadores, lime, sciroppo di agave, pompelmo rosa Dandy, crosta di sale 10€
- 8. **MARGARITA**: Tequila Cazadores, Triplesec, lime, sciroppo di agave 10€
- 9. **MOJITO**: Rum Bacardi Carta Blanca, lime, menta fresca, zucchero, soda 10 €
- 10. **TROPICAL DAIQUIRI FROZEN**: Rum Bacardi carta Blanca, Lime, purea di mango, passion fruit 10€
- 11. **PINA COLADA**: Rum Bacardi carta oro, Ananas, cocco, lime 10€
- 12. **MOSCOW MULE**: Vodka Eristoff, lime, Ginger beer dandy 10€
- 13. **WHISKY SOUR**: Bulleit rye whiskey, limone, zucchero, foamer 10€.
- 14. **FERNANDITO**: Fernet Branca, coca cola, lime 8€

I PREMIUM DEL POGGIO:

- 1. **SUA MAESTÀ IL MARTINI**: Frantuono gin all'olio d'oliva, vermouth ambrato Martini riserva, olive. 12 €
- 2. **NEGRONI FUMÈ**: Maite Fiamma Gin, Mezcal, Bitter Martini Riserva, vermouth Martini Rubino Riserva, rosmarino affumicato 12€
- 3. **SPICY PALOMA**: Tequila Patron Reposado, liquore allo Jalapeño, lime, sciroppo di agave, pompelmo rosa dandy, tabasco verde 12€
- 4. **ISSI MARGARITA**: Tequila Patron Reposado, Mezcal, lime, sciroppo di agave 12€
- 5. **JUNGLE BIRD**: Rum Jamaicano, bitter fusetti alla banana, ananas, zucchero, lime 12 €
- 6. **ESPRESSO MENTINI** : Grey Goose vodka, caffè espresso, liquore al caffè Patron, zucchero, menta fresca. 12€
- 7. **ISSI SOUR**: Bourbon Whiskey Wild Turkey 101, limone, zucchero, Chianti di San Gimignano, foamer. 12€.
- 8. **PAPER PLANE**: Bulleit Bourbon Whiskey, limone, Aperol, amaro Jefferson. 12€

Analcolici:

- 1. **SPRISSI ZERO**: Bitter Martini Vibrante, soda al pompelmo rosa dandy 7€
- 2. **IL FLOREALE** : Bitter Martini Floreale, succo di mela verde, soda. 7€
- 3. **IL FRUTTATO**: succo d'arancia, succo d'ananas, Granatina. 6€
- 4. **MOJITO ZERO**: lime, menta fresca, zucchero, ginger beer dandy, soda. 8€

DRINK-BIRRE

ACQUA E BIBITE:

- Acqua (nat,gas) 1 lt: 2,5€
- Acqua (nat,gas) 1/2 lt 1,5€
- Bibite Lattina (Coca, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè limone, Tè Pesca) 3 €
- Coca alla spina: grande 4,5€ piccola 3€
- Lemon alla spina: Grande 4,5€ piccola 3€
- Tonica alla spina: Grande 4,5€ piccola 3€
- Succhi di Frutta (Arancia, ACE, Pesca, Pera, Ananas, Pompelmo, mela verde) 4 €
- Tonica Dandy 4€
- Tonica Dandy Zero 4€
- Ginger Beer Dandy 4€
- Pompelmo Rosa Dandy 4€
- Lemon artigianale Dandy 4€
- Redbull 5€
- Crodino 5€
- Campari Soda 5€

BIRRE:

- Raffo Grezza alla spina:
Grande 6€
Piccola. 4€

Bottiglie 33cl:

- Menabrea 4€
- Corona 4€
- Beck's 4€
- Ceres 4,5€
- Tennent's 4,5 €
- Corona Analcolica 4€

BIRRE ARTIGIANALI DEL BIRRIFICIO SAN GIMIGNANO:

- SIGERIC (blonde) 6,5€
- STRADE (blanche) 6,5€
- ROMA (IPA) 6,5€
- DIVAGO (amber) 6,5€
- NIKULAS (tripel). 6,5€

ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta e guscio
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi