

# MENÙ

POGGIO ALSSI



# 2026

# PRESENTAZIONE

BENVENUTI SUL POGGIO: GUSTO, NATURA E ARTE DEL DRINK

IMMERSO NEL VERDE, TRA PROFUMI DI BOSCO E UN'ATMOSFERA AUTENTICA, IL NOSTRO LOCALE È UN RIFUGIO DI SAPORI DOVE IL TEMPO RALLENTA E LA CONVIVIALITÀ TORNA PROTAGONISTA. QUI, OGNI DETTAGLIO È PENSATO PER FARVI SENTIRE A CASA, MA CON QUEL TOCCO DI ORIGINALITÀ CHE RENDE OGNI ESPERIENZA UNICA.

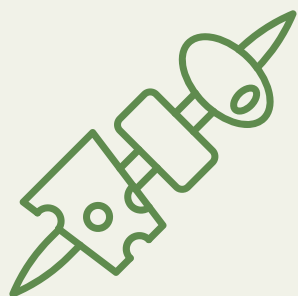
IL NOSTRO MENÙ NASCE PER SORPRENDERE, PARTENDO DAI "CONDIVIDI": ANTIPASTI VERSATILI, IDEALI SIA PER UN ASSAGGIO PERSONALE CHE DA GUSTARE INSIEME, TRA RICHIAMI ALLA TRADIZIONE TOSCANA E PROPOSTE CREATIVE TUTTE DA SCOPRIRE.

IL CUORE DELLA CUCINA BATTE PER LA GRIGLIA, CON CARNI SELEZIONATE DI ALTA QUALITÀ, AFFIANCATE DAI NOSTRI HAMBURGER E DALLE PINSE, REALIZZATI CON IMPASTI DI NOSTRA PRODUZIONE CHE REINTERPRETANO I GRANDI CLASSICI CON CARATTERE E PERSONALITÀ.

A RENDERE TUTTO ANCORA PIÙ SPECIALE È LA NOSTRA ANIMA "MIXOLOGY": IN FONDO A OGNI PAGINA DEL MENÙ TROVERETE I SUGGERIMENTI DEL GINGEGNERE, CON ABBINAMENTI STUDIATI TRA COCKTAIL ORIGINALI E VINI SELEZIONATI. UN INVITO A LASCIARVI GUIDARE, PER SCOPRIRE ACCOSTAMENTI INASPETTATI E TRASFORMARE OGNI CENA IN UN MOMENTO DA RICORDARE.

COPERTO 2€

# CONDIVIDI



- **CARPACCIO DEL BOSCO (7,9)** 15€  
Carpaccio di manzo al ginepro e odori toscani, ricotta condita, capperi in fiore e salsa di mele e senape
- **DEGUSTAZIONE DI BATTUTE AL COLTELLO (3,5,7,8)** 18€  
Servite con : maionese all'aglio nero e cipolla croccante - burrata e tartufo nero
- **PIMP MY CAPRESE (7,8)** 12€  
Caprese di bufala, pomodorini gialli e rossi, chips di basilico e pesto di basilico
- **COCCOLE, CRUDO & BURRATA (1,3,7)** 12€  
Coccole , prosciutto crudo stagionato e burratina
- **MELANZANA ALLA ISSI (3,5,7)** 14€  
Barchetta di melanzana alla parmigiana con provola affumicata e pesto verde
- **BURRO E ACCIUGHE 2.0 (1,3,5,7)** 13€  
Pan bauletto croccante dorato nel burro, alici sotto pesto e salsa agli agrumi
- **FRITTINO DEL POGGIO (1,3,7,8)** 18€  
(fiori di zucca ripieni di ricotta e mentuccia, salvia fritta, pane toscano, pappa al pomodoro, pollo crispy alla paprika servito con mayo al gin e pepe rosa)
- **GRAN TAGLIERE DEL POGGIO (1,3,7,8)** 30 €  
Selezione di salumi e pecorini accompagnati da mostarde e un assaggio dei nostri antipasti e tipicità del luogo

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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, pistacchi e cipolle caramellate
- **LA TARTARA** 18€  
Schiacciata con tartar, pomodorini freschi, stracciatella, pesto rosso e granella di nocciole
- **LA CONTADINA** 15€  
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, ricotta, melanzane condite alla mentuccia, e mandorle
- **LA FIGA & IL MANZO** 17€  
Schiacciata con fichi semi canditi, carpaccio di manzo, pecorino romano, salsa pomodorini gialli e rucola
- **LA SCARPETTA** 14€  
Mozzarella, ragù toscano, provola affumicata e pecorino romano
- **LA 4 FORMAGGI PRO** 15€  
Mozzarella, gorgonzola, pecorino fresco, pecorino romano, ricotta e cipolle caramellate
- **LA FRESCA DI ZONA** 13€  
Pomodoro, mozzarella, pomodorini, pesto di basilico, stracciatella, rucola e pecorino romano
- **LA STRACCIAMARE** 14€  
Schiacciata con stracciatella, alici sotto pesto, pomodorini e basilico
- **LA PACCO DA GIÙ** 15€  
Pomodoro, mozzarella, nduja, peperone crusco e provola affumicata

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

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

# HAMBURGER

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

- **POLPO BURGER** 20€

Polpo piastrato, spinacino fresco, mayo al gin e pepe rosa, e carpaccio di cavolo verza (soia e limone)

- **ISSI BURGER** 17€

180 gr di hamburger di scottona, provola affumicata, cipolla caramellata, rigatino croccante, salsa BBQ alla birra e insalatina croccante

- **CHICKEN BURGER** 15€

Pollo croccante alla paprika e pepe rosa, zabaione al gin e agrumi ,cavolo Viola e pomodorini

- **VEGGIE BURGER** 15€

Pulled pork vegetariano BBQ con salsa di carote e zenzero, cavolo viola marinato, pomodori secchi e cipolla caramellata

- **TARTAR BURGER** 18€

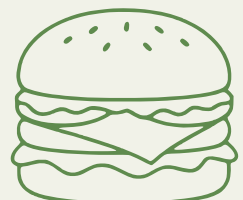
150 gr di battuta di manzo, salsa tzatziki, cipolla caramellata, lattughino croccante e pomodori secchi

( ACCOMPAGNATI DA PATATE FRITTE)

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

POLPO BURGER - G&T CON POSEIDON GIN

CHICKEN BURGER - G&T CON ARIGATUONO GIN

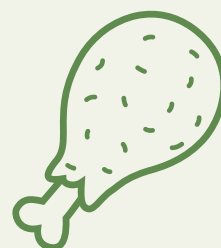


# GRIGLIA & CONTORNI

- **IL POLLACCIO (7,8)** 16€  
Galletto cbt alle erbe con il suo ristretto
- **LE ROSTINCIANE (8,9,10)** 16€  
Costine di maiale in salsa BBQ
- **LA TAGLIATA R&G (7)** 22€  
Tagliata di manzo rucola e salsa di grana
- **LA TAGLIATA DEL POGGIO** 22€  
Tagliata di manzo lardo e rosmarino
- **LA PICANHA (7)** 22€  
Picanha di manzo cbt con il suo ristretto
- **GLI ARROSTICINI (5,7)** 18€  
Arrosticini di pecora accompagnati con bbq alla birra e salsa tzatziki
- **PATATE ARROSTO ( A SPICCHI)** 5€
- **PATATE FRITTE** 5€
- **INSALATA MISTA** 5€
- **SPINACINO SALTATO** 5€

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

ARROSTICINI - G&T CON UPPERHAND GIN



# DOLCI, CAFFETTERIA & AMARI

## DOLCI:

- Tiramisù del Poggio (1,3,7) 6€
- Tortino pere e cannella con salsa al caramello salato (1,3,7) 6€
- Latte in piedi (3,7) 6€
- Cremoso al mango e croccante alle mandorle (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€
- Grappa 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