

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€

LIGHT LUNCH

CONDIVIDERE

- **CARPACCIO DEL BOSCO (7,9). 15€**
Juniper-infused beef carpaccio with Tuscan herbs, seasoned ricotta, caper berries, and a mustard-apple sauce
- **DEGUSTAZIONE DI BATTUTE AL COLTELLO (3,5,7,8) 18€**
Hand-minced beef tartare served two ways: with black garlic mayonnaise and crispy onion - burrata and black truffle.
- **PIMP MY CAPRESE (7,8) 12€**
Buffalo mozzarella caprese with yellow and red cherry tomatoes, basil chips, and basil pesto.
- **MELANZANA ALLA ISSI (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
- **GRAN TAGLIERE DEL POGGIO (1,3,7,8). 30 €**
A selection of local cold cuts and pecorino cheeses served with fruit preserves, featuring a sampling of our appetizers and traditional local specialties.

PRIMI

- PICI** Traditional hand-rolled Pici pasta with a classic Tuscan meat ragù. (1,3,8,9) 14€
- GNOCCHI** Potato gnocchi served with a "red pesto" (sun-dried tomato and nut-based pesto). (1,3,7,8,9) 12 €
- PAPPARDELLE** Wide boar pasta with wild boar ragù and a touch of dark chocolate (a traditional Tuscan twist) (1,3,8,9) 15€
- SPAGHETTONE** Thick-cut spaghetti with fresh tomato sauce and aromatic oregano. (1,3,8,9) 12€
- GNUDI** Traditional ricotta and spinach "naked" dumplings, served with a yellow cherry tomato cream and shaved salted ricotta (ricotta salata). (1,3,7,8,9) 14€

LIGHT LUNCH

BIG SALADS

- **INSALATONA DEL POGGIO.** 10€
PURPLE CABBAGE, PECORINO, WALNUTS, AND HONEY
- **INSALATONA DI TONNO** 10€
TUNA, CHERRY TOMATOES, AND OLIVES
- **INSALATONA GRECA** 10€
FETA, CORN, OLIVES, AND BABY MOZZARELLA
- **INSALATONA DELL'ORTO** 10€
CHERRY TOMATOES, CARROTS, CUCUMBERS, OLIVES, AND CRUNCHY BREAD (CROUTONS)

SIDES

- ROASTED POTATO WEDGES. 5€
- FRENCH FRIES 5€
- MIXED GREEN SALAD 5€
- SAUTÉED BABY SPINACH 5€

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

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)

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