

POSS

Trancio  Cucina

menù

PER INIZIARE

PICASSO'S CHEESES

Formaggella fresca vaccina, robiola fresca di capra, grana Bellalodi, pecorino toscano e blu di capra; accompagnati con: cestino di grissini alle erbe, miele, mostarda di frutta, cipolla caramellata, marmellata di fichi e frutta secca (pistacchi, noci, mandorle tostate e nocciole). 14.8

IL TAGLIERONE IDEALE DA CONDIVIDERE

Crudo di Parma, mortandela della Val di Non, speck trentino Riserva Roen, coppa piacentina e bresaola di punta d'anca. Serviti con focaccia homemade, giardiniera, olive piccanti e pomodori secchi. 16.9

COMINCIA CON UNO SPRITZ



IL FRITTINO

Fritto composto da polpettine di melanzane, crocchette di patate olandesi, verdure pastellate, anelli di cipolla croccanti, gemme di formaggio e patatine dippers; accompagnato da salsa tartara. 13.3

DON CARLOS

Tataki di picanha dry-aged top selection, marinata con erbe e menta, adagiata su cime di rapa saltate AOP e ricoperta con concassè di pomodorini e scalogno, profumata al timo. 14.1

LE NOSTRE TARTARE

Accompagnate da cestino di pane guttiau.

CAVALLO

100 gr. di filetto di cavallo tritato, con robiola di capra, dadolata di datterini gialli e rossi, lemongrass e sale Kala Namak. 15.4

MANZO E CHE MANZO!

100 gr. di scottona piemontese condita con: olio evo, pepe di Sichuan, sale rosso delle Hawaii, sakura mix ed accompagnata da acciughe, cipolla di Tropea, tuorlo d'uovo e capperi. 12.9

VITELLO

100 gr. di battuta di vitello servita su osso con midollo CBT ed indivia, con dadolata di pomodori secchi, granella di pistacchio e sale Maldon affumicato. 14.6

PRIMI PIATTI

IL RISOTTO

Riso Vialone Nano allo zafferano, mantecato con midollo di bue e grana Bellalodi, ragù di luganega bianco in bellavista con riduzione di fondo bruno homemade. 13.9

LA CARBONARA

Spaghetti con crema all'uovo, guanciale croccante e pecorino romano. 12.3



I RAVIOLONI

Cappelli alla zucca e amaretti, su crema di fontina valdostana DOP profumata al rosmarino, serviti con sbrisolona di castagne tostate. 14.3

LA BRACE

per tutta la carne alla brace è possibile abbinare un contorno a scelta tra quelli proposti.

PICANHA

di Black Angus
dell'Uruguay ca. 300 gr.
con salsa chimichurri. 22.9

FILETTO

di scottona
bavarese ca. 250 gr.
con salsa Poss. 24.5

TAGLIATA

di controfiletto di
scottona dell'Uruguay
ca. 250 gr. con
salsa Poss. 20.9

POLLO

Petto di pollo
ca. 200 gr. con
salsa tartara. 14.1

E LE NOSTRE COSTATE DRY-AGED

SERVITE CON SALSINA POSS E CHIMICHURRI

La frollatura, anche detta Dry-Aging, è un processo di maturazione dei tagli più pregiati che rende la carne più profumata, morbida, saporita e soprattutto più digeribile. Durante i giorni passati nelle celle di frollatura, la carne stagiona acquisendo nuovi sapori ed aromi persistenti, diventando ancora più deliziosa.

RUBIA GALLEGA - ca. 500 gr. - Spagna

Questa vacca, di età compresa tra gli 8 ed i 15 anni, viene allevata nei vasti pascoli verdi, dove si nutre di erba e cereali che conferiscono un sapore unico ed una marmorizzazione eccellente alla carne. Il suo grasso è cremoso e dorato, infatti il suo nome "Rubia" significa "bionda". 58

SASHI - ca. 500 gr. - Finlandia

Sashi è un termine giapponese che si traduce in "mazzatura". Si tratta di una mucca femmina di almeno 4 anni che ha già partorito. Durante i mesi più caldi pascola liberamente e si nutre di erba, mentre in quelli più freddi mangia fieno e mais. Il clima rigido della Finlandia contribuisce a far sviluppare la sua mazzatura più rapidamente. 41.9

NON PUOI PERDERTELA!

BARBINA - ca. 1 kg. - Italia

Barbina è un termine tipico di Brescia, che si usa per descrivere la scottona, una mucca giovane tra i 18 e i 24 mesi che non ha ancora partorito. La sua carne è particolarmente gustosa grazie alla presenza di estrogeni e alla ricca mazzatura. Questa prelibatezza proviene da allevamenti sostenibili e viene nutrita esclusivamente con cereali. 49.9



SECONDI PIATTI

TOMAHAWK

Tomahawk di vitello in crosta di pane panko e pistacchi, rosolato al forno. 34

COTOLETTA DEL POSS

Cotoletta di lonza ad orecchia d'elefante, larga, piatta e croccante. Contornata da patate, rucola, scaglie di grana Bellalodi, pomodorini e salsa tartara. 19.9

CREA
DIPENDENZA



IL GANASSIN

NOVITÀ

Guancetta di manzo brasata con erba cipollina e lime. 17.5

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4.5

PATATINE FRITTE 4.5

POLENTA GIALLA FRITTA 5

PURÈ DI PATATE 5

BROCCOLI TRICOLORE 5

Aggiunta di salsa poss, salsa tartara o chimichurri 1

FORT KNOX

Lingotto tiepido di bisonte CBT servito su caldo pane di patate, accompagnato da un geysir di crema di blu di capra e burro d'arachidi. 24

LA PRUSSIANA

Entrecôte selezione Mazurya ca. 250 gr. rosolata in padella con burro chiarificato, profumato alla salvia. 19.9

POSS BURGER

Hamburger di scottona, bacon, insalata, pomodoro, cheddar e salsa barbecue. Il tutto racchiuso tra due fette di pane ed accompagnato da patatine fritte. 12.9

PER I PIÙ PICCOLI

PASTA AL POMODORO/PESTO 6

RISOTTO ALLA MILANESE 7

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE 9

Coperto 1.5

Vegetariano

Tutti i prezzi si intendono in euro

LE SUPER

SALENTINA

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, salsiccia, taralli sbriciolati, emulsione al basilico, olive leccino, pomodori secchi "cunzati" e basilico fresco. N 12.5 / XL 18.7

ARRICRIATI

Pomodoro, mozzarella, pesto di pistacchio, stracciatella, guanciale croccante e granella di pistacchio salato. N 13.9 / XL 20.5

BRONTE  **DEVI PROVARLA!**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOP, noci, pesto di pistacchio e granella di pistacchio salato. N 13 / XL 19.5

STRACCIATA

Pomodoro, mozzarella, stracciatella e crudo di Parma. N 13.2 / XL 19.8

BURRATONA

Pomodoro, mozzarella, burrata fresca intera a fine cottura e crudo di Parma. N 13.7 / XL 20.5



LA GODERECCIA

Pomodoro, mozzarella, mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio, burrata intera a fine cottura, granella di pistacchio salato e nocciola. N 14.2 / XL 20.9

NON PLUS ULTRA

NOVITÀ

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, gorgonzola DOP, burro salato di frutta secca, salsiccia e miele. N 13.8 / XL 20.7

CACIO, PEPE E PISTACCHIO

NOVITÀ

Pomodoro, mozzarella, crema di pecorino e pepe nero, pesto di pistacchio, guanciale croccante, granella di pistacchio salato e scaglie di pecorino romano DOP. N 14.80 / XL 20.9

LA VEGANA 

Salsa di pomodoro cotta a bassa temperatura, melanzane fritte, pomodori secchi, olive, rucoletta, taralli sbriciolati, noci e zeste di limoni BIO di Sicilia. N 11 / XL 16.5

LA SICILIANA 

Pomodoro, mozzarella, la nostra caponata, stracciatella, zeste di limoni BIO di Sicilia, ricotta salata, basilico fresco ed origano selvatico di Sicilia. N 12.5 / XL 18.7

TRADIZIONE POSS

ALLA GRICIA

Pomodoro, crema di pecorino e pepe nero, doppia mozzarella, guanciale croccante e scaglette di pecorino romano DOP. N 12.9 / XL 19.3

POSS

Pomodoro, mozzarella, doppio taleggio, prosciutto cotto Rovagnati, rucoletta e scaglie di grana Bellalodi. N 12.9 / XL 19.3

CALABRISELLA

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, peperoni e 'nduja di suino nero. N 12 / XL 18

VEGETA 

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco e le nostre verdure fresche: zucchine, melanzane viola e peperoni rossi. N 10 / XL 15

L'ESTIVA 

Salsa di pomodoro cotta a bassa temperatura, mozzarella, mozzarella di bufala, datterini rossi, emulsione al basilico, ricotta salata, basilico fresco ed origano selvatico di Sicilia. N 13.3 / XL 19.9

DIAVOLONA

Pomodoro, mozzarella, ventricina piccante, 'nduja di suino nero e cipolla rossa di Tropea. N 10.7 / XL 16

SOTTOBOSCO

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon e prosciutto cotto Rovagnati. N 10.5 / XL 15.7

SUPER NORMA 

Pomodoro, mozzarella, melanzane, gratin di grana Bellalodi, emulsione al basilico, scaglie di ricotta salata e basilico fresco. N 10.9 / XL 16.3

LIMITED EDITION

Ogni settimana reinterpretiamo alcuni prodotti speciali, con abbinamenti pensati per soddisfare anche i palati più esigenti...

Inquadra il QR-code e scoprirai la pizza ed il piatto in edizione limitata.



Non è finita qui
GIRA LA PAGINA



LE REGINE

REGINA ELISABETTA

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella di bufala, olio aromatizzato all'aglio e grana Bellalodi. N 11.9 / XL 17.8

REGINA VERACE

Salsa di pomodoro a cottura dedicata, mozzarella di bufala, olio extra vergine siciliano e basilico fresco. N 8.5 / XL 11.8

REGINA CATERINA

Pomodoro, mozzarella e basilico fresco.
N 7.4 / XL 11.1

AGGIUNTE EXTRA: RENDI IL TUO TRANCIO ANCORA PIÙ GUSTOSO

	N	XL		N	XL
Crudo di Parma	3	4,5	Olive Leccino	1	2
Prosciutto cotto	2	3	Cipolla di Tropea	1	2
Ventricina piccante	2	3	Peperoni	1	2
Salsiccia	2	3	Datterini	2	3
Mortadella	2	3	Patatine fritte	2,5	3,5
Wurstel	2	3	Taleggio	1	2
Acciughe	1	2	Stracciatella	2	3
Zucchine	1	2	Gorgonzola	1	2
Melanzane	1	2	Mozzarella di bufala	2,5	3,7
Funghi	1	2			



Ehi ricordati

**DI NON LASCIARTI SFUGGIRE
I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI,**

lascia un posticino per concludere in dolcezza!

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o delle intolleranze o se necessiti informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti o nelle bevande servite in questo esercizio, ti invitiamo a richiedere informazioni al nostro personale prima di ordinare.
Siamo pronti ad aiutarti nel migliore dei modi