



*Veduta di Acquate in una cartolina degli  
anni 20*



**UN PROGETTO DI "CULTURA ALIMENTARE"**



*Gentile Ospite,*

*Ti ringraziamo per aver scelto il nostro locale e faremo di tutto affinchè sia il più piacevole possibile.*

*La Taverna ai Poggi ha abbracciato e promosso dal 1993 un progetto di cultura enogastronomica: negli anni sede della condotta di Slow Food, vanta una lunga collaborazione con il compianto Gino Veronelli, primo scopritore e valorizzatore del patrimonio enogastronomico italiano, tuttora nostro ispiratore.*

***Le nostre scelte continuano ad essere ispirate a una filosofia di fondo:***

- *la valorizzazione di piatti della gastronomia popolare italiana, tra cui il "Quinto Quarto" i tagli poveri con basso contenuto calorico, ricco di proteine e ferro*
- *la scelta di vini tra cui quelli prodotti dalla Cooperativa "Il Gabbiano"*
- *la proposta di una birra artigianale prodotta da un micro birrificio italo-bavarese, curato da valsassinesi*
- *la pizza cotta nel forno a legna e con la pasta lievitata naturalmente*

*La Taverna ai Poggi ha inoltre l'ambizione e l'onore di essere un convivio culturale ed artistico all'interno del Centro Culturale Polivalente "Il Villaggio" insieme a CRAMS (Centro Ricerca Arte Musica Spettacolo), Genti in Viaggio, l'ambasciata del "Terzo Paradiso" in collegamento con la Fondazione Pistoletto di Biella.*

## PER INIZIARE

**Tris di lago** crocchette di pesce di lago, paté di lago, lavarello in carpione con uvette e cipolle rosse  
(1-3-4-5 – 11 - 12)

**Lavarello in carpione** in agrodolce con uvette e cipolle rosse, crostoni di polenta (1- 4- 5 -

**Sciatt della Valtellina** (frittelle di grano saraceno con cuore di formaggio) (1-5-7)

**Sformatino di zucca** con mandorle tostate e fondata di stracchino, speck, salame nostrano e crostoni di pane (3-7-8)

## I NOSTRI TAGLIERI

**Misto salumi e formaggi** Brianza e Valsassina (7)

**Maremmano** con i salumi di cinghiale (1-5-7)

Salame toscano, capocollo, mortadella di cinghiale, lonzino all'arancio  
con cipolline caramellate, pane tostato

**Gran Tagliere della Taverna ai Poggi** (5-6-7)

*Selezione di formaggi d'Alpe e salumi valtellinesi, cremonesi e maremmani  
accompagnati dalle composte dello Chef*

**Carpaccio di brisaola** con arance, finocchi, salsa allo yogurt e pane carasau (1 – 7)

**Rosette di prosciutto crudo nostrano** (1 - 7)

con stracciata di mozzarella, pomodorini conditi e crema di yogurt

## I PRIMI

**Pizzoccheri alla Valtellinese** (1-7)

**Foiade di pasta fresca** *ai funghi porcini e foglie di pecorino* (1-7)

**Tagliolini con missoltino** *uvetta noci e mela* (1-3-4-7-8)

**Risotto agli asparagi** *briciole d'uovo e fonduta di formaggio Basél* (3-7)

**Risotto** *con filetti di pesce persico* (1-4-5-6-7)

**Casoncelli alla bergamasca** *con crema di burro alla salvia e guanciale di maiale al pepe croccante* (1 – 3 - 7)

**Ravioli con ripieno di zucca** *con ragù di salsicciata su fonduta di mascarpone e zola allo zafferano* (1 – 3 - 7)

## I SECONDI

### LE CARNI

**Tagliata di manzo** (7)

**Filetto di maialino** con crema di topinambur e funghi porcini (1-7)

**Tzigeuner della Valtellina'** (carne al bastone) (7)  
con verdure grigliate e pannocchiette di mais

**Brasato di manzo** al vino rosso e verdure accompagnato da polenta (1 – 9 - 12)

### IL PESCE

**Frittura di pesce persico** e verdure (1- 4 – 5 - 6)

**Filetto di trota salmonata** gratinato in crosta di pistacchi con glassa all'aceto su letto di rucola (1-4-7-12)

### SAPORI DI UNA VOLTA

**Polenta** di farina mista Valtellinese con funghi porcini (1-7)

**Balota** polenta di farina mista Valtellinese annegata nel taleggio (1 - 7)

**Taroz** della Valtellina patate, fagiolini e cipolle con casera e burro d'Alpe fuso (7)

**Gran Degustazione di formaggi** *d'alpe della Valtellina e Valsassina* (7)

## VERDURE D'AGGIUNTA

**Cestellino Poggi chips** *con maionese e ketchup* (3-5-6-12)

**Caponata di verdure di stagione** (9)

**Verdure alla griglia**

Con stracciata di mozzarella (7)

**Insalata mista di stagione**

Con yougurt greco (7)

## PER FINIRE

**Mousse al tea rosso** (7)

**Tiramisù** (1-3-7)

**Semifreddo al bombardino** (1- 3-7-12)

**Tenerina al cioccolato e vino rosso** (1-3-7-12)

**Crostata di mele** (1-3-7)

**Gelato** base (3-7)

Con Halva (+8-11)

## PER I BAMBINI

**Pasta o gnocchi** al pomodoro (1-3-7-9), al pesto (+8) o al ragù (+9)

**Poggi meal:** nuggets di pollo con patatine fritte (1-3-5-6)

**Salumi** (7)

**Pizza baby** (1-7) con patatine fritte (+ 5 -6)

## PIZZE E FOCACCE

- Margherita** (pomodoro-mozzarella-basilico) (1-7)  
**Marinara** (pomodoro-aglio-origano) (1-7)  
**Tropea** (pomodoro-mozzarella-cipolle rosse) (1-7)  
**Bufala** (pomodoro-mozzarella di bufala) (1-7)  
**Napoli** (pomodoro-mozzarella-acciughe-origano) (1-4-7)  
**Romana** (pomodoro-mozzarella-acciughe-capperi-olive nere) (1-4-7)  
**4 stagioni** (pomodoro-mozzarella-prosciutto-carciofi-olive nere) (1-7)  
**4 formaggi** (pomodoro-mozzarella-taleggio-zola-scaglie di grana) (1-7)  
**Prosciutto e funghi** (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto) (1-7)  
**Pachino** (pomodoro-mozzarella-pomodorini di pachino) (1-7)  
**Primavera** (pomodoro fresco-rucola-grana) (1-7)  
**Vegetariana** (pomodoro-mozzarella-zucchine-melanzane-peperoni) (1-7)  
**Radicchio** (pomodoro-mozzarella-radicchio-noci-grana)  
**Calabrese** (pomodoro-mozzarella-spianata calabria) (1-7)  
**Wurstel e patatine** (pomodoro-mozzarella-wurstel) (1-7)  
**Salsiccia e funghi** (pomodoro-mozzarella-salsiccia-funghi) (1-7)  
**Tonno cipolle** (pomodoro-mozzarella-tonno-cipolle) (1-4-7)  
**Speck e zola** (pomodoro-mozzarella-speck-zola) (1-7)  
**Valchiavenna** (pomodoro-mozzarella-bresaola-scaglie di grana- rucola) (1-7)

### LE SPECIALI

- Incartata** (mozzarella – brie – mozzarella di bufala - pomodorini – (1-7)  
rucola – olive nere – prosciutto crudo iberico Serano)
- Cuore di burrata** (pomodoro, nodino e stracciata di mozzarella, pomodorini, rucola) (1-7-8)
- Poggi** (pesce persico – mozzarella – pomodorini freschi) (1 – 4 - 5 – 6 -7)
- Basél de Caslett** (mozzarella, formaggio Basél, verdure grigliate) (1-7)
- Fattoria** (pomodoro, mozzarella, ricotta,pomodori secchi sott'olio, pesto di basilico) (1-7-8)
- 3 Regioni** (bologna, stracciata di mozzarella, granella di pistacchi) (1-7-8)

## **CALZONI**

Calzone liscio (pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto) (1-7)

Calzone farcito (pomodoro-mozzarella-prosciutto-carciofi) (1-7)

Calzone piccante ((pomodoro-mozzarella-salame piccante) (1-7)

Calzone vegetariano (pomodoro-mozzarella-ricotta-spinaci) (1-7)

## **SCHIACCIADE**

Schiacciata classica (1-7)

Schiacciata con prosciutto crudo (1-7)

Schiacciata con lardo bergamasco (1-7)

## **SPIT**

**Spit 1 GIOVANOTTI E SIGNORINE (1-7)**

**Spit 2 DIECI PIANI DI MORBIDEZZA (1-7-9)**

**Spit 3 IL MAGICO CIUFFETTO (1-7-12)**

**Spit 4 LARIOSAURO (1-7-12)**

**Spit 5 IF (1-7-9)**



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi