



*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 affinché 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 fonduta 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 salsicetta 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-acciuغه-origano) (1-4-7)
Romana (pomodoro-mozzarella-acciuغه-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 calabra) (1-7)
Wurstel e patate (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)

SCHIACCiate

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