

# POCANOJA

PIZZA & GUSTO

## ORARI

APERTI TUTTI I GIORNI

PRANZO (lun - ven)

12:30 - 15:00

CENA (tutti i giorni)

19:00 - 23:30

www.pocanoja.it | 075 545 1746

## ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.



1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati



2. Crostacei e prodotti a base di crostacei



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



8. Frutta a guscio e loro prodotti



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. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg



13. Lupini e prodotti a base di lupini



14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Cerca il simbolo  per i piatti senza glutine e il simbolo  per i piatti vegetariani e 100% vegani!

# ANTIPASTI

## GRAN SELEZIONE DI MARE

### FREDDO

CARPACCIO DI PESCE  € 18.00

*Carpaccio di pesce spada e salmone  
con riduzione all'arancio*

ALICI DEL CANTABRICO  € 13.00

*Alici accompagnate con burro  
e pane tostato*

POLPO  € 18.00

*su morbido di patate al limoncello*

TARTARE DI BACCALÀ  € 13.00

*al lime e polvere di capperi*


GAMBERI ARGENTINI  € 13.00

*al pepe rosa*



### CALDO

MOSCARDINI ALLA LUCIANA € 10.00

*con pomodoro ed aromi naturali con  
pane tostato *

SAUTÉ DI COZZE  € 10.00

*saltate al pomodoro, aglio, peperoncino  
e pane tostato*

ZUPPETTA DI PESCE  € 12.00

*Gamberi, calamari, cozze e scampi  
con pomodoro e pane tostato*

COZZE GRATINATE € 10.00

*Cozze farcite con pane ed aromi  
naturali cotte al forno*


SFIZIOSA FRITTURINA € 10.00

POCANOJA mista

### DEGUSTAZIONE

Selezione di tutti i nostri € 28.00  
antipasti freddi *a persona*

Selezione di tutti i nostri € 28.00  
antipasti caldi *a persona*

*N.B: in mancanza di prodotto fresco, il prodotto  
potrebbe essere surgelato. I piatti contrassegnati  
con  possono essere riadattati per le persone  
celiache. Si prega di specificare in fase di  
ordinazione.*



---

## ANTIPASTI DI TERRA

---

### *La nostra selezione di antipasti di terra*

**SELEZIONE DI NORCINERIE € 16.00**  
**POCANOJA "DI TUTTO UN PO"**

*norcinerie e formaggi con confetture e  
torta al testo* ☒

**CARPACCIO DI CARNE SALADA € 16.00**  
**AGRUMI E ZAFFERANO** ☒

*Carne salada, rucola, petali di mela verde,  
gherigli di noci e scaglie di grana*

**PROSCIUTTO E BUFALA € 16.00**

*Prosciutto crudo di Norcia 24 mesi con  
bufala dop e torta al testo*

**CROSTINI MISTI DELLO CHEF € 8.00**

*Crostini a scelta dello chef, 4 pz.*

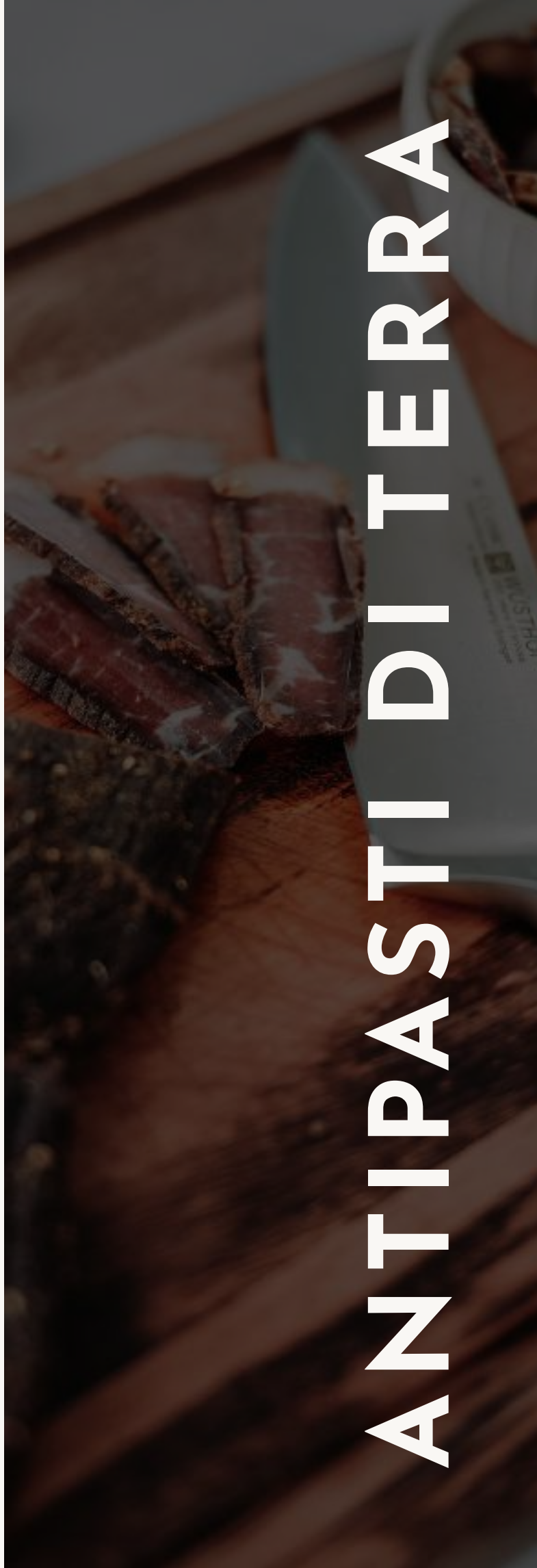
**CROSTINI CON PATÉ DI POLLO € 7.00**

*Crostini di paté con fegatini di pollo  
fatto in casa, 3 pz.*

**ANTIPASTO VEGETARIANO € 12.00**  
**CON STICK DI POLENTA FRITTA**

*Crostini con verdure, zuppeta del giorno,  
verdure cotte di stagione ripassate e stick  
di polenta fritta* ☒ ☑

*I piatti contrassegnati con ☒ sono adatti alle  
persone celiache poiché naturalmente privi di  
glutine.*



# ANTIPASTI DI TERRA

# PRIMI DI PESCE

---

## PRIMI PIATTI

---

### *I primi di pesce*

**RISOTTO ALLA MARINARA** € 16.00  
*al ragù di pesce leggermente rosato  
senza gusci* ☒

**SPAGHETTI POCANOJA  
ALLO SCOGLIO BIANCO** € 16.00 ☒  
*con gamberi, calamari, cozze, scampi  
e vongole*

**TAGLIOLINI ROSSI ALLA  
PESCATORA** € 16.00 ☒  
*con gamberi, calamari, cozze, scampi,  
vongole, e salsa al pomodoro*

*N.B: in mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato. I piatti contrassegnati con ☒ possono essere riadattati per le persone celiache. Si prega di specificare in fase di ordinazione.*

# PRIMI PIATTI

---

## PRIMI PIATTI



---

### *I primi di Pocanoja*

**UMBRICELLI SFIZIOSI POCANOJA** € 14.00

*con guanciale di cinta senese, pomodoro e pecorino*

**GNOCCO ALLO ZAFFERANO** € 14.00

*con zafferano di Cascia, scamorza affumicata, e fiori di zucca fritti*  

**STRANGOZZI AL TARTUFO NERO UMBRO** € 16.00 

*Pasta fatta in casa e tartufo*

**TAGLIATELLA AL RAGÙ BIANCO DI CHIANINA** € 14.00 

*Pasta fatta in casa con ragù bianco di chianina*


**PAPPARDELLA AL RAGÙ DI CINGHIALE** € 14.00

*Pasta fatta in casa con ragù di cinghiale, con pomodoro ed aromi naturali*

**RAVIOLO CARBONARO IN CREMA DI FOSSA** € 14.00

*Con guanciale e provola stagionata*

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO DI CASCIA E PORCINI** € 14.00  

*I piatti contrassegnati con  sono adatti alle persone celiache poiché naturalmente privi di glutine.*



---

## SECONDI DI PESCE

---

*La nostra selezione di secondi piatti di pesce.*

**RANA PESCATRICE IN  
GUAZZETTO** ⓧ € 22.00

*Rana pescatrice, olive, capperi, pomodoro*

**FILETTI DI ROMBO AL  
CARTOCCIO** ⓧ € 22.00

*Rombo, patate, pomodorini, olive*

**FRITTURA DI PESCE MISTA** ⓧ € 18.00

*Gamberi e calamari con patate fritte*

**SPIEDINI MISTI DI GAMBERI  
E CALAMARI** ⓧ € 18.00

*Gamberi e calamari con patatine fritte*

**BACCALÀ IN OLIO DI  
COTTURA** ⓧ € 13.00

*con purea di ceci e pane tostato*

*N.B: in mancanza di prodotto fresco, il prodotto potrebbe essere surgelato. I piatti contrassegnati con ⓧ possono essere riadattati per le persone celiache. Si prega di specificare in fase di ordinazione.*



SECONDI DI PESCE

---

## SECONDI PIATTI

---

**STRACOTTO DI MANZO** ☒ € 17.00  
**RISTRETTO AL SAGRANTINO**

*Controfiletto di manzo, sapori tipici umbri e ristretto al sagrantino*

**MEDAGLIONI DI MAIALINO** € 16.00  
**IN PORCHETTA** ☒

*al finocchietto selvatico, con erbe aromatiche accompagnato da patate alla brace*

**FILETTO DI SCOTTONA AL** € 21.00  
**COCCIO** ☒

*con pecorino fresco fuso e scaglie di tartufo nero pregiato*

**TAGLIATA DI POLLO ALLA** € 14.00  
**GRIGLIA** ☒

*marinato al rosmarino*

**TAGLIATA DI ANGUS** € 21.00  
**ARGENTINO** ☒

*con sale Maldon*

**TAGLIATA ENTRECÔTE** ☒ € 19.00

*al rosmarino*

**COSTINE DI MAIALE ALLA** € 18.00  
**BIRRA IN SALSA BBQ** ☒

*Costine in salsa BBQ flambate alla birra e accompagnate da patate fritte*

**AGNELLO SCOTTADITO** ☒ € 18.00

*Agnello del nostro Appennino alla griglia con erbe aromatiche, 4 pz.*

**GRIGLIATA MISTA (2 pers.)** ☒ € 32.00

*Braciola e costina di maiale, salsiccia, bistecchina agnello, petto di pollo, trancio di manzo*

*Tutte le tagliate possono uscire con:  
lardo di colonnata / funghi porcini / rucola e pomodorini, con una maggiorazione di € 2.50 cad.*



SECONDI PIATTI



# LE CARNI


## GRAN SELEZIONE

### CARNI SPECIALI

*Tutte le nostre carni vengono servite al tavolo su pietra ollare, così da poter gustare il prodotto ad una temperatura sempre costante.*


TOMAHAWK IRLANDESE  € 55/kg  
1.200gr

COSTATA DI MANZETTA  € 35.00  
550gr

FIorentina DI CHIAnINA € 60/kg  
1.250gr ca. 

BRACIOLA DI SUINO € 14.00  
ETRUSCO 

FILETTO DI MANZO ALLA € 22.00  
GRIGLIA 300gr 

*I piatti contrassegnati con  sono adatti alle persone celiache poiché naturalmente privi di glutine.*

### CONTORNI

PATATE ALLA BRACE € 4.00  
CON BUCCIA   Vegan

VERDURE GRIGLIATE   Vegan € 4.00

INSALATA MIX   Vegan € 4.00

VERDURE DI STAGIONE   Vegan € 4.00

SPINACI SALTATI IN PADELLA € 4.00  
  Vegan

CICORIA SALTATA IN PADELLA € 4.00  
  Vegan





1a  
**MANZETTA**

• Miglior selezione mercato •

PREMIUM QUALITY

**LA  
MAN  
ZETTA**



# TORTA AL TESTO

---

## TORTA AL TESTO

---

*La torta tipica umbra  
rivisitata da Pocanoja*

**ERBA E SALSICCIA** € 8.00

*Un grande classico della torta al testo:  
salsiccia casareccia e cicoria ripassata*

**PROSCIUTTO E PECORINO** € 8.00


*Un altro classico della cucina umbra:  
prosciutto crudo e pecorino stagionato*

**GUANCIALE E SPINACI** € 8.00

*Torta al testo con guanciale di cinta  
senese e spinaci ripassati in padella*

**PECORINO E CICORIA**  € 8.00

*Versione rivisitata vegetariana con  
pecorino e cicoria ripassata in padella*

*I piatti contrassegnati con  sono adatti alle  
persone celiache poiché naturalmente privi di  
glutine.*



# HAMBURGER

*Tutti i nostri panini sono accompagnati con patatine fritte.*

*È possibile richiedere anche la versione senza glutine.*



**PARIGI \*** € 14.00  
*Chianina 180gr con ketchup e maionese*

**NEW YORK** € 14.00  
*Chianina 180gr con cheddar, bacon, anelli di cipolla fritti, insalata e cetrioli*

**BERLINO** € 14.00  
*Chianina 180gr con scamorza affumicata, pomodori secchi e rucola*

**STOCCOLMA**  Vegan € 14.00  
*Hamburger vegetale con pomodoro e insalata*

**ISTANBUL** € 14.00  
*Chianina 180gr con cheddar, bacon, salame piccante, peperoni e salsa allo yogurt*

**ITALIA POCANOJA ANGUS 300gr** € 15.50  
*con provola affumicata, insalata, pachino, pomodorini, crema di parmigiano, ketchup e cipolla croccante*

**CHIANINA MAXI** € 19.00  
*Burger doppio di chianina*

*È possibile richiedere fino a 4 aggiunte al costo di € 2,50 cad.*

## BURGER DI PESCE

**OSLO** € 14.00  
*con trancio di salmone cotto a bassa temperatura, salsa tartara, cipolla croccante, insalata iceberg e asparagi*

**CASABLANCA** € 16.00  
*con polpo alla griglia, burrata, pomodorini secchi e schiacciata di patate al lime e erba cipollina*



# FRITTI

## I NOSTRI FRITTI

*Concediti uno sfizio con i nostri fritti con o senza glutine!*

FRITTO MISTO € 14.00

*un mix di tutti i nostri fritti*

PATATE DIPPERS  € 6.00

*servite con ketchup e maionese*

CROCCHETTE DI PATATE € 7.00

8 pezzi 


MOZZARELLE PANATE € 7.00

8 pezzi 

OLIVE ALL'ASCOLANA € 7.00

8 pezzi

ANELLI DI CIPOLLA € 7.00

8 pezzi 

ALETTE DI POLLO € 7.00

8 pezzi

JALAPEÑOS € 7.00

8 pezzi 

COTOLETTA DI POLLO 2 pz. € 10.00

FILETTI DI POLLO IMPANATI € 7.00

*al pepe, 4 pezzi*

MINI FAGOTTINI DI FORMAGGIO ALLE ERBE € 7.00

6 pezzi 

BURGER CASARECCI ALLE VERDURE 3 pz. € 8.00



RÖSTI STICK DI PATATE € 7.00

6 pezzi 

## SENZA GLUTINE



PATATE DIPPERS   € 6.00

*servite con ketchup e maionese*

SUPPLÌ BIANCO   € 12.00

6 pezzi

MOZZARELLINE   € 12.00

6 pezzi

ARANCINI   € 12.00

4 pezzi

OLIVE ALL'ASCOLANA  € 12.00

6 pezzi



# PIZZE

## PIZZE BIANCHE

**FORNARINA**  **€ 6.00**

Focaccia calda con sale olio e rosmarino

**4 FORMAGGI**  **€ 8.50**

Mozzarella e crema 4 formaggi

**BRESAOLA** **€ 10.50**

Mozzarella, bresaola, rucola e scaglie di parmigiano

**ASPARAGI**  **€ 10.50**

Mozzarella, asparagi, 4 formaggi, grana

**MAREMMANA** **€ 9.50**

Mozzarella, prosciutto cotto, pecorino e olive nere

**MONTE BIANCO**  **€ 9.50**

Mozzarella, pere, gorgonzola e noci

**ORTOLANA**  **€ 10.00**

Mozzarella, patate lesse e gorgonzola

**TARTUFAIA**  **€ 12.50**

Mozzarella, 4 formaggi, salsa al tartufo e scaglie di tartufo nero

**SPINACI** **€ 9.00**

Mozzarella, pancetta e spinaci

**BISMARCK** **€ 9.50**

Mozzarella, scamorza affumicata, salame piccante e uovo crudo

**VEGETARIANA**  **€ 9.50**

Mozzarella, melanzane, zucchine, funghi, peperoni e mais

**EMILIANA** **€ 11.50**

Mozzarella, pomodorini secchi, mortadella IGP, granella di pistacchio, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

**MEDITERRANEA**  **€ 10.50**

Mozzarella, mozzarella di bufala in cottura, pomodoro fresco, zucchine, basilico e olio EVO



Ciascun supplemento sulle nostre pizze comporterà una maggiorazione di € 2,50.

# PIZZE ROSSE

**MARGHERITA** 🌱 € 6.50

*Pomodoro e mozzarella*

**4 STAGIONI** € 10.00

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi, carciofini e olive nere*

**CAPRICCIOSA** € 10.00

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere*

**FUNGHI** 🌱 € 8.50

*Pomodoro, mozzarella e funghi champignon*

**PROSCIUTTO** € 9.00

*Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo*

**PERUGINA** € 8.50

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia*

**PIZZICOSA** € 8.50

*Pomodoro, mozzarella, salamino piccante*

**FRANCESкана** € 8.50

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e funghi*

**COTTO** € 8.50

*Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto*

**COTTO E FUNGHI** € 9.50

*Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi*

**DIAVOLA** € 9.50

*Pomodoro, mozzarella, funghi, salame piccante, peperoncino e capperi*

**FATTORIA** € 9.50

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia e salame piccante*

**FRANCESE** € 10.00

*Pomodoro, mozzarella, brie e prosciutto crudo*

**IRIS** € 10.00

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate lesse, cipolla e insalata*

**IRLANDESE** € 11.00

*Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e parmigiano*

**ITALIANA** € 10.00

*Pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta e salame piccante*

**NETTUNO** € 11.50

*Pomodoro, mozzarella, acciughe, salmone affumicato e gamberetti*

**NOSTROMO** € 9.50

*Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla*

**PEPERONI** € 9.50

*Pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia*

**BAVIERA** € 8.00

*Pomodoro, mozzarella e wurstel*

**DOLOMITI** € 9.00

*Pomodoro, mozzarella e speck*

**SICILIANA** 🌱 € 10.00

*Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, melanzane, alici, capperi, olive nere e prezzemolo*

Ciascun supplemento sulle nostre pizze comporterà una maggiorazione di € 2,50.



# BEVANDE

---

## BEVANDE

---

ACQUA IN VETRO 75 cl. € 2.00

ACQUA IN PET 50 cl. € 1.50

### *Bibite alla spina*

COCA-COLA 0.2 cl. € 3.00

COCA-COLA 0.4 cl. € 5.00

COCA-COLA 1 lt. € 8.00

### *Bibite in vetro (33 cl.)*

COCA-COLA € 3.50

COCA-COLA ZERO € 3.50

COCA-COLA  
SENZA CAFFEINA € 3.50

FANTA € 3.50

SPRITE € 3.50

CHINOTTO € 3.50

# BIRRE

*"Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa: io credo che tra poco mi farò una birra..."*

*Homer Simpson*

## ALLA SPINA

### MESSINA

Stile Lager dal gusto rinfrescante, finale secco, amaro bilanciato (4,7% Vol. Alc.)

Piccola € 3.00   Media € 5.00   Litro € 12.00

### MESSINA CRISTALLI DI SALE

Stile Lager non filtrata dal gusto morbido, fruttato ed equilibrato (5% Vol. Alc.)

Piccola € 3.50   Media € 6.00   Litro € 13.00

### SLALOM STRONG LAGER

Lager inglese ad alta gradazione dal colore oro intenso e corpo ricco. Con un notevole equilibrio tra dolce e amaro (9% Vol. Alc.)

Piccola € 4.00   Media € 6.50   Litro € 14.00

### AFFLIGEM ROUGE

Belgian Ale dal gusto speziato e leggermente dolce dato dall'utilizzo di un malto caramellato. Colore ambrato rubino, con una schiuma persistente.

Piccola € 6.50   Litro € 18.00

## MADE IN ITALY

IOI - GJULIA  € 6.50

Birra agricola friuliana. Senza glutine.

LA LUPPOLAIA  € 6.50

Birra di Caprese Michelangelo. Senza glutine.

ICHNUSA CLASSICA € 4.50

NON FILTRATA

BIRRA MORETTI € 4.50

FILTRATA A FREDDO





---

## ARTIGIANALI

---

*La nostra selezione di birre artigianali collesi in bottiglia da 75 cl.*

**ALTER** € 12.00

*Belgian blonde ale (6% Vol. Alc.)*

**EGO** € 12.00

*Belgian blonde ale (6% Vol. Alc.)*

**FIAT LUX** € 12.00

*Belgian amber ale (7.5% Vol. Alc.)*

**UBI** € 12.00

*Belgian dubbel (8% Vol. Alc.)*

**IPA** € 12.00

*Indian pale ale (8.5% Vol. Alc.)*

**TRIPLO MALTO** € 12.00

*Belgian triple blonde (9% Vol. Alc.)*

**MAIOR** € 12.00

*Belgian stout (8% Vol. Alc.)*



**BIRRE**

---

## CAFFETTERIA

---

CAFFÈ ESPRESSO € 1.50

DECAFFEINATO € 1.80

CORREZIONE + € 0.50

### *Orzo e ginseng*

TAZZA PICCOLA € 1.50

TAZZA GRANDE € 1.80

---

## GRAPPE


---

### *Gran Selezione di grappe e digestivi*

MORBIDA € 5.00

SECCA € 5.00

BARRIQUE € 5.00



CAFFETTERIA