



Coperto, pane e servizio

4

Acqua naturale e gassata delle Dolomiti

3

Caffè

3

I nostri menu degustazione firmati *Andrea Valentinetti*

Il menu degustazione viene servito per l'intero tavolo



Dedico questo menu a lei, la gallina, l'ingrediente che più amo, colei che ho trasformato in più consistenze, colori e sensazioni. Non c'è posto migliore dove realizzare questo menu, se non qui, a La Posa degli Agri.

Capricciosa

Questa gallina un po' lo è



Sfilacciata

Cacao, mais e caviale



15

In un tortello

Raviolo alla carbonara con Crociata alla Bonacolsi



18

In rollè

Alla diavola



23

Crostata

Di pasta frolla alla vaniglia, albicocche, rosmarino e gelato alla mandorla



10

Prezzo menu degustazione 65

I piatti possono essere ordinati singolarmente solo dove è indicato il relativo prezzo.



L'orto è ancora una volta il punto di partenza. Un luogo dove ogni giorno la natura insegna, sorprende, ispira. Da qui nasce un nuovo racconto, che ha nel pomodoro e nella pesca il suo filo conduttore: due ingredienti capaci di legare memorie e sapori.

Tonnato

Eh sì...un pomodoro



13

Gazpacho

Di pesca e datterini, peperone, rosmarino e burrata



14

Spaghetti

Allo scarpariello, basilico, mandorla e sommaco



15

Tatin

A modo nostro



17

Pom'Oro

Pomodoro ripieno, passion fruit, sambuco



11

Prezzo menu degustazione 60

I piatti possono essere ordinati singolarmente solo dove è indicato il relativo prezzo.

Il menu alla carta

La nostra carta racchiude ingredienti del territorio, prodotti DOP, IGP e con presidi Slow Food. Per noi è importante poter raccontare la nostra filosofia attraverso i piatti e non le parole.

Entrate

Pecora

In Prosciutto, focaccia al finocchietto, fico e blu di mucca



15

Cavallo

Sandwich di cavallo, salsa bernese, liquirizia e carote marinate



15

Triglia

Tzatziki di frutta secca, finocchio e menta



18

Seppie

Alla brace, spuma di pecorino, salsa di piselli e wasaby



16

Proseguì

Cozze

Della bassa, tagliatella, salsa rouille, pioppini e polvere di alghe



15

Pappardella

Fatta in casa, finferli, burro salato alla salvia e stravecchio di malga



16

Anatra

In ragu all'arancia, gnocchetti alle erbe e Parmigiano Reggiano



16

Scampi

Alla busera, in risotto, limone e rosmarino



18

Conclusioni

Rombo

Rombo, aglio, olio, peperoncino e lattuga alla brace



28

Pesce bianco

In trancio, patata montata al timo e salsa mugnaia



25

Bavetta

Di manzo alla brace, salsa al pepe verde, cardoncello e foie gras



24

Faraona

Cotoletta al mais, crema di mais e curry, mirtillo e peperoni alla brace



22

Prima di andare via

Crostata

Di pasta frolla alla vaniglia, albicocche, rosmarino e gelato alla mandorla



10

Crazy salad

Insalata di frutta e verdura, spuma allo yogurt e...



10

Panna cotta

Alla verbena, basilico e ananas in composta e sorbetto



11

Tiramisù

Mascarpone, crumble al cacao salato, granita al caffè e bolle di cacao



10



Latte



Frutta a guscio



Uova



Grano e cereali