



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Lattosio



Frutta a
guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



Anidride
solforosa



Lupini



Molluschi



Vegetariano



Prodotto
slow-food



AL BRONZO
Barilla

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



La gentil gallina

MENU DEGUSTAZIONE

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.

In patè

Cacao, cipolla rossa e amarene



Sfilacciata

Rape & rape e curry



16

In un uovo

Patata e tartufo



16

In un tortello

Alla carbonara



18

In rollè

Zucca, miso e mandarino



23

Il nostro carrello dei dolci

Prezzo menu degustazione 70

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



Ma che ZUCCA

MENU DEGUSTAZIONE

Dalla nostra terra nasce un nuovo racconto dedicato alla zucca: un ingrediente semplice ma prezioso che, attraverso il tempo e le generazioni, unisce grandi e piccini con la sua dolcezza.

Cappuccino (Violina)

Esotico, mandorla, cacao e lemongrass



13

Tortello (Delica)

Ripieno di zucca, arancia, salvia e Parmigiano Reggiano



16

Arrosto (Hokkaido)

Crema di castagne al curry, salsa alle erbe e cerfoglio



18

In un bosco

Visione di una panna cotta



10

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

Lingua

Salmistrata di manzo alla brace, rape in carpaccio e ribes



Salmerino

Affumicato, patata di montagna in spuma e sedano di montagna



Mazzancolle

In cocktail, mandarino, curry e lattuga



Quaglia

In pithivier ripieno di castagne, carciofi e menta



Prosegui

Scampi

In Spaghettone artigianale alla Busara, crudité di scampo, rosmarino e limone



15

Faraona

In ragù stracotto al coltello, mezzi rigatoni "Barilla al Bronzo" e tartufo nero



18

Pecora

In bolognese al ginopro, lasagnetta alle ortiche e erborinato ai frutti rossi

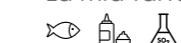


20

Conclusioni

Manzo

La mia Tartare al tavolo "Omaggio al Direttore Erminio"



26

Maiale

Padano, in guancetta, broccoli & broccoli e fondo al pepe



25

Baccalà

Avvolto, spuma di porro e cannolicchi alla brace con alghe di barena



26

Bollito

Il Gran Piatto della corte padovana



30

Prezzo menu degustazione 55

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

Prezzo menu degustazione 70

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