













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



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*

**In un uovo**  
*Patata e tartufo*

**In un tortello**  
*Alla carbonara*

**In rollè**  
*Zucca, miso e mandarino*

Il nostro carrello dei dolci

Prezzo menu degustazione **70**  
I piatti possono essere ordinati singolarmente solo dove è indicato il relativo prezzo.



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*

**Tortello (Delica)**  
*Ripieno di zucca, arancia, salvia e Parmigiano Reggiano*

**Arrosto (Hokkaido)**  
*Crema di castagne al curry, salsa alle erbe e cerfoglio*

**In un bosco**  
*Visione di una panna cotta*

Prezzo menu degustazione **55**  
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

**Lingua**  
*Salmistrata di manzo alla brace, rape in carpaccio e ribes*

15

**Salmerino**  
*Affumicato, patata di montagna in spuma e sedano di montagna*

18

**Mazzancolle**  
*In cocktail, mandarino, curry e lattuga*

18

**Quaglia**  
*In pithivier ripieno di castagne, carciofi e menta*

16

### Prosegui

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

18

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

20

**Pecora**  
*In bolognese al ginepro, lasagnetta alle ortiche e erborinato ai frutti rossi*

16

### 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