

## Cari ospiti,

c'è un momento in cui i profumi della cucina si intrecciano ai ricordi, e ogni sapore diventa emozione.

È da questo desiderio che nasce il nostro Menu Estivo: un invito a rallentare, assaporare, lasciarsi sorprendere.

Gli Chef Luca e Antonio hanno creato un percorso che parla la lingua della Valtellina, ma con accenti nuovi.

Ingredienti di stagione, gesti antichi, intuizioni moderne. Ogni piatto è un incontro: tra passato e presente, tra gusto e bellezza.

Abbiamo pensato a voi in ogni dettaglio:  
Antipasti freschi, che aprono la via con delicatezza  
Primi e secondi che raccontano storie sincere  
Dessert come un arrivederci dolce

E poi i nostri Menu Degustazione, per chi ama farsi guidare nel viaggio.

I grandi classici della tradizione ci accompagnano, fedeli, come sempre.  
Perché ci sono sapori che non si dimenticano mai.

Siate i benvenuti, e che questo pasto sia un ricordo felice.

Con affetto,  
il team di La Pòsa



# Buon Ricordo

## menu degustazione

*Benvenuto dalla cucina*

### Lingotto di polenta

Polenta fritta, baby scalogno all'aceto di lamponi, maionese al gorgonzola dolce, ragù di funghi porcini, tuorlo fritto e pop corn



### Risotto carnaroli "Tenuta Margherita"

Risotto mantecato al burro di pino mugo, con ragout di lepre bianca  
(Il piatto del Buon Ricordo)

*Rinfresco a Sorpresa*

### Coscia d' anatra

cotta in confit, salsa cassoeula e polenta taragna

*Pre - dessert*

### Fetta al latte

Biscuit al cacao con cremoso al cioccolato bianco, spuma di ovomaltina e gel di mirtilli neri

*Piccola pasticceria*

Menu a persona € 60

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta



# Un tast di Leina da Saor

*Benvenuto dalla cucina*

## I segreti del TAST (1,7)

€20

Brasc'carola, bondiöla, galon da bescta, salam da báita, lughènia da pásola, formái végl "Grotta", formái da cabra, pan da carcént e pan da cól

## Ris cunc' (7)

€14

Riso saltato con verze, patate e coste sferzato con burro, aglio, salvia e formaggio latteria

## *Sorbetto al vin brulé*

## Borsat con Pòtol

€20

Insaccato di pelle di pecora ripieno della sua carne ricucito a mano, servito con potol, variante livignasca della polenta

## *Pre - dessert*

## Raviolo di ricotta fritto (1,7)

€7

con marmellata di zucur rós

## *Piccola Pasticceria con Bisc'còtin da Livígn*

## Menu a persona € 60

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta



# Natural Detox

## menu degustazione Vegan

### *Benvenuto dalla cucina*

#### Tartare di rapa rossa (1)

Pesto di tarassaco, petali di cipolla in agrodolce, crumble di olive nere e pane di segale

€14

#### Gnocchi di ortica (1)

Crema di verza, umami di cipolla e pop corn di saraceno

€16

### *Rinfresco a Sorpresa*

#### “Bistecca” di melanzana (1)

Grigliata con crema di piccadilly, pesto di basilico e terra di pane ai cereali

€22

#### Ananas in osmosi di lampone

spuma di gin tonic “Papillon” e cocco croccante

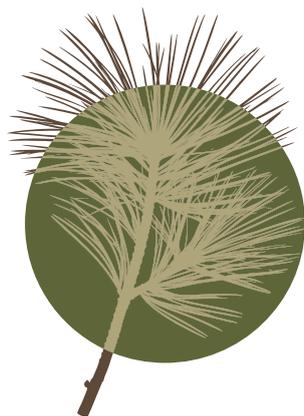
€8

### *Bevanda digestiva alle erbe alpine*

### Menu a persona € 60

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta.

L'intero menù è “scomponibile”, a piacere è possibile ordinare le singole portate.



# Bestseller

## menu degustazione

### *Benvenuto dalla cucina*

#### Battuto di cervo

con focaccia integrale, creme fraiche, midollo e grano saraceno

#### “Mottarello de la madunina”

crocchetta di ossobuco di vitello, salsa allo zafferano e gelée di gremolada

#### Malfatti di pane

alla fonduta di Scimudin, trota affumicata, il suo caviale e gel di mirtillo fermentato

### *Rinfresco a Sorpresa*

#### The dark side of the deer

Costoletta di cervo impanata nel grano arso e carbone vegetale, panna acida, scalogno all'aceto di lamponi, more e spinacino baby

### *Pre - dessert*

#### Éclair

con crema al bergamotto, meringa flambata e arachidi sabbiate

### *Piccola pasticceria*

## Menu a persona € 80

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta



# Armonie di mare

## menu degustazione

### *Benvenuto dalla cucina*

#### Polpo piastrato

salsa tonnata, paprika affumicata e chips di patate viola

#### Risotto “Tenuta Margerita”

cotto alla bisque, gamberi marinati, burrata, olio all'arancio e polvere di olive nere

### *Rinfresco a Sorpresa*

#### Tonno rosso

in manto di pistacchio, salsa aioli, marmellata di cipolla rossa e pomodoro ripieno

### *Pre - dessert*

#### La Pavlova

Guscio di meringa, chutney di ananas e zenzero, cremoso al cocco

e velo ai frutti di bosco

### *Piccola pasticceria*

## Menu a persona € 75

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta



# Valtellina

menù degustazione

*Benvenuto dalla cucina*

Sciatt, cicorino e pere

Pizzocheri tipici nel “lavecc”

*Rinfresco Surprise*

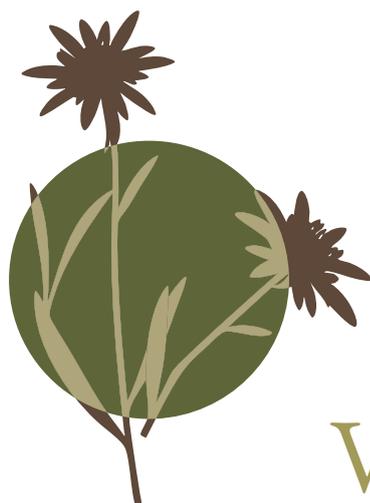
Polenta, uovo e Casera

Sorbetto al Braulio

*Piccola pasticceria*

Menu a persona € 45

Le porzioni sono ricalibrate per permettere di degustare al meglio l'intera proposta



# Valtellina

## la tradizione

Bresaola di Livigno “santa” o carpacciata (7)	€12/15
Sciat, cicorino e pera (1,7)	€12
Pizzoccheri valtellinesi nel lavecc (1) su prenotazione anche per celiaci	€14
Tagliatelle di segale ai funghi porcini (1)	€16
Manfrigole (1,7) crespelle di grano saraceno farcite alla fonduta di formaggio locale	€12
Polenta Taragna oppure liscia (senza formaggio e senza burro) <b>con farina del Molino Zamboni di Colorina (SO)</b> con cervo in salmì con formaggi locali di malga con funghi porcini trifolati	€17 €13 €16

# Formaggi

locali, nazionali ed esteri accompagnati da  
composte, marmellate e mostarde fatte in casa

Selezione di formaggi locali oppure nazionali e stranieri Lasciati consigliare!	€15/20
--	--------



## Speciale bambini

Prosciutto cotto	€6
Lasagne alla Bolognese	€10
Pasta al sugo o al ragù	€9
Gnocchi di patate al burro	€9
Bistecchina ai ferri con patatine fritte	€10
Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte	€10
Polenta e formaggio	€8
Gelato con Smarties	€5
Fragole al naturale o con panna montata	€7



## Antipasti

- new** Carpaccio di manzo dry age (5,8) €25  
pesto di rucola e nocciole, cipolla croccante, ketchup di pomodoro secco e fonduta di parmigiano
- Battuto di cervo (1,7) €22  
focaccia integrale, creme fraîche, midollo e grano saraceno
- new** Lingotto di polenta (1,3,7) €15  
fritta, baby scalogno all'aceto di lamponi, maionese al gorgonzola dolce, ragù di funghi porcini, tuorlo fritto e pop corn
- new** Polpo €25  
piastrato, spuma di salsa tonnata, paprika affumicata e chips di patate viola
- new** Funghi (1,7) €18  
budino di finferli, cappella di porcino impanato, pan brioche ai funghi shiitake, bistecca di cardoncello, ricotta di capra al limone e caviale di aceto balsamico

## Zuppe

- Gambero rosso (2) €22  
scottato, trippa di vitello alla romana e bisque di gamberi
- Ramen 2.0 (1,3) €20  
consommé di bue, noodles di crespella di saraceno, pancia di maialino nero e uovo barzotto
- Patate e funghi (1,7) €15  
Vellutata di patate e funghi, ciuffi di ricotta al prezzemolo e cialda di pane ai cereali  
**su richiesta gluten free**



## Primi piatti

Spaghetti (1,7) €18

artigianali al pomodoro datterino giallo, crema di piccadilly, polvere di ciliegino, pomodoro confit, emulsione di fagiolini e rucola, ricotta affumicata

new

Risotto “Tenuta Margherita” €18

mantecato al formaggio Eroè, roast-deer di cervo al ginepro e coulis di lampone

Ravioli (1,3,7) €20

sfoglia ai trenta tuorli ripiena di parmigiana di melanzane, crema di parmigiano 30 mesi, olio al basilico e crostone di pane di Altamura

new

Gnocchi di ortica (1,7,8) €16

saltati al burro acido, salsiccia di Bra, pesto di nocciole

new

Malfatti (1,4,7) €15

di pane saltati alla fonduta di Scimudin stagionato, trota salmonata affumicata, il suo caviale e gel di mirtillo rosso fermentato

## Secondi di Mare

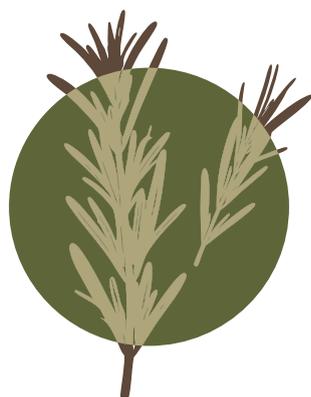
Trancio di merluzzo Norvegese (4,7) €26

in manto di popcorn di grano saraceno, salsa beurre blanc, olio al prezzemolo e cavolfiore grigliato

new

Tonno rosso (1,3,4,8) €26

in manto di pistacchio, salsa aioli, marmellata di cipolla rossa e pomodoro ripieno



## Secondi di Terra

- |            |   |            |
|------------|---|------------|
|            | <b>Filetto di manzo (1,3,7)</b>   | <b>€35</b> |
|            | farcito e in panure di porcini, millefoglie di patate Anna, scalogno al balsamico e fonduta di Grotta                       |            |
| <b>new</b> | <b>Coscia d' anatra (7)</b>   | <b>€26</b> |
|            | cotta in confit, salsa cassoeula e polenta taragna  |            |
| <b>new</b> | <b>Costoletta di cervo (1,3,7)</b>  | <b>€35</b> |
|            | in panure di grano arso e carbone vegetale, emulsione di panna acida, baby scalogno al lampone, spinacino fresco e mirtilli |            |
| <b>new</b> | <b>Ossobuco di vitello (7,10)</b>   | <b>€24</b> |
|            | in salsa alla senape e tortino di riso alla milanese al salto   |            |
| <b>new</b> | <b>Il must (1,7,8)</b>  | <b>€26</b> |
|            | costolette di agnello pre-salè in crosta di pistacchi, purè di rapa rossa e carciofo al forno                               |            |

## Secondi d'autore

### Scaloppati al Gueridon con salse e contorni a cura dei nostri chef

- |  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Roast-deer di Antonio (1,7) BEST SELLER 2024</b>  | <b>€40</b> a persona   |
| Roast-beef di cervo alla Wellington con purè di patate affumicato e carote al burro e timo | min 2 persone          |
| <b>Côte de Boeuf/Costata</b>   | <b>€5,5</b> ogni 100gr |
| <b>Fiorentina</b>  | <b>€7</b> ogni 100gr   |
| varie dimensioni, peso minimo circa 1Kg  |                        |



## Dessert

Tartelletta al caffè (1,3,7,8) €9  
pralinato alla nocciola, namelaka al profumo di cappuccino e dressing di caramello salato

new

La Pavlova (3,7) €8  
Guscio di meringa, chutney di ananas e zenzero, cremoso al cocco e velo ai frutti di bosco

new

Flan al cioccolato (3,7,8) €10  
con inserto alla nocciola, gelato al fior di latte e salsa ai lamponi

new

Fetta al latte (1,3,7) €9  
Bisquit al cacao con cremoso al cioccolato bianco, spuma di ovomaltina e gel di mirtilli neri

new

Éclair (1,3,7,8) €8  
con crema al bergamotto, meringa flambata e arachidi sabbiate

Dessert Flambé (12,14) da €25  
Crêpes Suzette, fragole al pepe, banana flambè

La boca l'è miga straca se la sè miga da vaca da €10  
Dessert di formaggi. Lasciati guidare nella scelta tra formaggi locali, nazionali e stranieri.

**Cerchi un dolce classico o Valtellinese? C'è!**  
**Chiedi al nostro personale, ci farà piacere cercare di soddisfare ogni tua richiesta.**

Coperto: € 3,50 compreso di pane e burro

Non si effettuano conti separati

Per favorire la miglior qualità degli alimenti, alcuni prodotti sono conservati sotto freddo intenso.

## Se hai qualche intolleranza o allergia avvisa sempre il nostro staff prima di ordinare.

In cucina siamo pronti a soddisfare le tue esigenze adottando tutte le precauzioni necessarie ed utilizzando alimenti specifici e certificati. Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la rispettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati 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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i 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. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni sulla presenza di sostanze/prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio, inoltre ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.