

*Il "1862 Ristorante della Posta" offre una cucina raffinata, dove il rispetto della tradizione si sposa con la continua ricerca dei nostri Chef. Enogastronomia all'avanguardia che guarda al mondo ma che non dimentica le radici. In tutte le stagioni, la cucina riesce sempre a tenere in equilibrio ricette tradizionali ed altre più contemporanee, il tutto valorizzato da una fornita Carta dei Vini.*

Vi ringraziamo per la vostra discrezione nell'utilizzo dei telefoni cellulari.

Vi ricordiamo che è vietato fumare al tavolo.  
Il nostro personale sarà lieto di indicarvi le zone fumatori.



## ANTIPASTI

*Trota affumicata, ricotta d'Alpeggio e misticanza di stagione (D-G)*

- 16.00 -

*La tradizione: bresaola, cicorino, Sciatt (G)*

- 14.00 -

*Crema di cipolle, crostone di pane, uovo poché e fonduta al Bitto (A-C-G)*

- 14.00 -

*Tartare di manzo, burrata, chips di saraceno e mais e polvere di olive taggiasche (A-G)*

- 16.00 -

## PRIMI PIATTI

---

*Pizzoccheri (A-G)*

- 14.00 -

*Manfrigola alla Grosina e croccante di verza (A-C-G)*

- 14.00 -

*Risotto ai porcini, Casera "Selezione Oro 400 giorni" e polvere di mirtilli (G-I)*

- 16.00 -

*Tagliatelle di ragù di anatra con riduzione al Sassella (A-C)*

- 16.00 -

## SECONDI PIATTI

---

*Guancia di vitellone e Taroz della tradizione (A-G-I)*

- 22.00 -

*Stracotto di cervo con polenta taragna (A-I)*

- 20.00 -

*Coscia d'anatra confit con cavolo cappuccio e mele "Gala" della Valtellina (G)*

- 22.00 -

*Trota salmonata, patate affumicate e bollicine della Valtellina (A-C-D)*

- 20.00 -

## DESSERT

---

*Tiramisù ai mirtilli Valtellinesi (A-C-G)*

- 8.00 -

*Tortino di grano saraceno con ricotta nostrana e gelato al Braulio (A-C-G)*

- 8.00 -

*Semifreddo alla nocciola e gel al caffè (C-G-H)*

- 8.00 -