

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

Sgombro marinato, quinoa rossa, verdure tornite e olio alla cenere
- 18 -

Battuto di Pezzata Rossa, uovo croccante, topinambur e maionese alle mandorle
- 22 -

Lombatina di coniglio al Porto Rosso, patata affumicata, broccolo romanesco e semi di chia
- 24 -

Tortino al cardo, pecorino sardo, crumble dolce al peperoncino
- 14 -

Salumi nostrani del territorio, sciatt, caprino aromatico e giardiniera di verdure
- 16 -

PRIMI PIATTI

Tagliolino di farina di castagne, bocconcino di Capriolo, bitto e ribes rosso
- 20 -

Risotto alla milanese, pistilli di zafferano e ossobuco di vitello in dolce cottura
- 20 -

Vellutata di farro, cavolo nero, uova di trota della Valmalenco e olio all'alloro
- 18 -

Raviolo saraceno ripieno di coda alla vaccinara, crema di burrata, scarola e Genepì in riduzione
- 20 -

Gnocco di pane al cucchiaino all'alga spirulina, triglia, burro aromatico e gel al mandarino
- 20 -

SECONDI PIATTI

Coscia d'anatra cbt, mostarda di mele, crema di carote e zenzero, arachidi
- 24 -

Tataki di tonno, sesamo nero, pak choi, fagioli zolfino, wasabi e salsa tamari
- 26 -

Guancia di vitello in dolce cottura, sedano rapa affumicato, cime di rapa e aglio nero
- 20 -

Millefoglie di Baccalà mantecato, polenta saracena soffiata,
datterino giallo confit e fiore di capperò
- 22 -

Medaglione di capriolo, riduzione al ginepro, bianco perla e pera al vino rosso
- 28 -

DESSERT

Parfait al pistacchio, cioccolato, mou, zucca marinata al timo
- 12 -

Cheesecake al marron glacé
- 12 -

Bavarese al cocco, cioccolato bianco, mela e marsala
- 12 -

Irish Coffee al Baileys con gelato al fior di latte
- 12 -

Bauletto soffice, crema all'arancia, Mostarda al mandarino e frutti rossi
- 12 -

Fantasia di sorbetti
- 8 -

MENÙ BAMBINI

- 15 -