

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

Salumi DOP formaggi del territorio con giardiniera di ortaggi in agrodolce
- 16 -

Carpaccio di manzo, Roquefort, gel al melone, indivia riccia, vele di segale
- 16 -

Uovo pochè, asparago, nido di patate croccanti e polvere di bacon
- 14 -

Totano ripieno, crema di piselli, mandorle tostate, polvere di olive
- 14 -

PRIMI PIATTI

Risotto al pistacchio, gambero marinato al lemon grass,
fiore di zuccina disidratato e gel al mango

- 18 -

Tagliolino al farro, ragù bianco di cortile, cipolla di Tropea e crema al Casera

- 16 -

Bottone di pasta all'uovo ripieno di vitello, peperone rosso, crema di mandorle
e crumble al peperoncino

- 18 -

Crema di patata americana leggermente affumicata, funghi shiitake, quinoa e latte di cocco

- 12 -

SECONDI PIATTI

Tataki di tonno, sesamo bianco, pak-choi, porro croccante, wasabi e salsa Ponzu

- 26 -

Cubo di manzo cotto rosato leggermente affumicato, crema di melanzana violetta,
patata schiacciata all'evo

- 24 -

Carrè d'agnello, cipollotto brasato, millefoglie di patata, gel al lampone,
salsa all'erba cipollina

- 24 -

Polpo alla barbabietola, salsa tzatziki, coste spadellate e hummus di ceci

- 20 -

DESSERT

Millefoglie, crema al lime, meringa bruciata e gel al lampone

- 10 -

Bavarese al cioccolato bianco, frutti rossi e salsa mou

- 10 -

Zuppetta di ciliegia, gelato fior di latte, nocciola e menta

- 10 -

Fantasia di sorbetti

- 8 -

MENÙ BAMBINI

- 15 -