

*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 e formaggi del Territorio con giardiniera di ortaggi in agrodolce

– 14,00 –

La nostra Bresaola con Sciatt della Valtellina

– 14,00 –

Uovo pochè, Bitto e ciocorietta selvatica

– 12,00 –

Salmone marinato al sale grosso miele e bietola rossa, insalata di finocchi,  
emulsione di formaggio di capra e mandorle

– 18,00 –

Battuta di cervo, foie gras di anatra, caprino e pane all’aglio dolce

– 22,00 –

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all’origine e/o abbattuti a -20° per 24 ore.  
Per consultare la lista degli allergeni a menù si prega di rivolgersi al personale.

## PRIMI PIATTI

Pizzoccheri di grano saraceno

- 14,00 -

Risotto al Sassella, Casera, nocciole e chips di verdure

- 14,00 -

Canederlo di pane al latte, porri, crema al Bitto e cialda di polenta

- 14,00 -

Tagliolino (30 uova) alla lepre, ginepro e polvere di caffè

- 18,00 -

Crema di zucca, gambero rosso, bacon e latte di cocco

- 28,00 -

## SECONDI PIATTI

Guancia di vitello in dolce cottura, crema di sedano rapa e jus vegetale

- 18,00 -

Brasato di manzetta, soffice di topinambur affumicato e pere al rosso di Valtellina

- 18,00 -

Medaglione di capriolo al Sassella, ginepro e polenta soffice bianco perla

- 28,00 -

Branzino affumicato a freddo, involtino di patate al capperi e gocce di menta limonata

- 24,00 -

Rollè di rana pescatrice, crema di zucca, verza e gel al wasabi

- 24,00 -

## DESSERT

Strudel di mele con gelato al Braulio

- 10,00 -

Semifreddo al torroncino

- 10,00 -

Zuppetta al mango, frutti rossi, cioccolato fondente, meringa e olio al sesamo

- 12,00 -

Panna cotta al melograno

- 8,00 -

## MENÙ BAMBINI

- 15 -