
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

Carpaccio di filetto tiepido, crema al Bitto, sedano ghiaccio e nocciole

- 16 -

Polpo scottato, soffice di topinambur e verde di stagione

- 15 -

Salumi DOP e formaggi del territorio, sciatt e giardiniera di ortaggi

- 16 -

PRIMI PIATTI

Manfrigola con burro sferzato e pesteda

- 12 -

Gnocchetti di patate, zucca, gorgonzola DOP
e aceto balsamico

- 12 -

Zuppa d'orzo, stinco di maiale affumicato e pepe rosa

- 12 -

SECONDI PIATTI

Tortino di zucca, crema di patate e radicchio rosso tardivo

- 14 -

Pancia di maiale in dolce cottura, verdure tornite e patate al forno

- 14 -

Carrè di vitello, patata dolce, jus vegetale e verde di stagione

- 18 -

Branzino affumicato, involtino di patate al cappero
e gocce di menta limonata

- 22 -

DESSERT

Fantasia di sorbetti

- 7 -

Panna cotta al melograno

- 10 -

Strudel di mele con gelato al Braulio

- 10 -

Semifreddo al torroncino

- 10 -

Sacher in trasparenza

- 10 -

Menù bambini

- 15 -