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

Carpaccio di magatello tiepido, crema al bitto, sedano ghiaccio e nocciole
- 16 -

Soffice di topinambur, polpo scottato e verde di stagione
- 16 -

PRIMI PIATTI

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

Pizzoccheri della Valtellina in pirofila
- 12 -

Gnocco di patate, radicchio rosso e fioretto di maiale
- 14 -

SECONDI PIATTI

Tortino al cardo, pecorino sardo, crumble dolce al peperoncino
- 16 -

Millefoglie di Baccalà mantecato, polenta saracena soffiata, datterino giallo confit
e fiore di capperi
- 24 -

Reale di Vitello, jus alle nocciole, crema di zucca, erbe di stagione
- 16 -

Petto di pollo in dolce cottura, misticanza di stagione, frutta esotica e jus vegetale
- 16 -

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 -