

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

Crema di asparagi, uovo pochè, cialde di mais soffiato

- 12.00 -

La tradizione: bresaola, cicorino, Sciatt

- 14.00 -

Carpaccio di trota marinata, misticanza di stagione, gel al lampone

- 16.00 -

Baccalà mantecato, riso venere soffiato e pomodorino confit

- 16.00 -

PRIMI PIATTI

Risotto agli asparagi in due consistenze, arancia e bottarga di branzino

- 16.00 -

Bottone di pasta fresca, ripieno di faraona e formaggio erborinato

- 16.00 -

Tagliolino 30 tuorli con gamberi, zafferano e pomodorini confit

- 18.00 -

Crema di patata americana leggermente affumicata, funghi shitake, latte di cocco

- 16.00 -

SECONDI PIATTI

Polpo di Santo Spirito, crema di cannellini, coste colorate e burrata

- 26.00 -

Branzino, soffice di patate all'erba cipollina e salsa mediterranea

- 22.00 -

Coppa di maiale con senape e mele, crema di carote speziata allo zenzero, taccole croccanti

- 18.00 -

Filetto di manzo, salsa al porto rosso, millefoglie di patate e cipollotto brasato

- 24.00 -

DESSERT

Mousse cioccolato fondente, gel alle fragole e croccante al cocco

- 10.00 -

Tarte tatin alle pere con gelato alla vaniglia

- 10.00 -

Bavarese allo zabaione, muesli dolce e caramello salato

- 10.00 -

Panna cotta, coulis di mirtili e crumble al saraceno

- 10.00 -