

*Benvenuti al Ristorante 1862 Della Posta, nel cuore di Sondrio.
Un viaggio di gusto tra tradizione e creatività, dove abbiamo il piacere di raccontare la storia ed il
territorio della Valtellina con eleganza e passione.*



ANTIPASTI

Trota marinata agli agrumi, yogurt greco, gel al mango e zenzero (4-7)

– 24.00 –

Tartare di cervo, chutney all'ananas, foie gras e pastinaca croccante (5)

– 24.00 –

Uovo poché, cavolfiore affumicato, lardo di Colonnata e lenticchie beluga (3-9)

– 18.00 –

Bresaola chiavennasca e sciatt (frittelline di grano saraceno e formaggio) (1-7)

– 16.00 –

I CLASSICI DELLO CHEF

Costoletta di cervo, zucca, cioccolato e fungo shitake (9)

– 32.00 –

Minestra di farro integrale, latte di capra, castagne, ribes rosso e cavolo Kale (7)

– 18.00 –

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita" ragù di anatra e polvere di lamponi (7-9)

– 20.00 –

Tagliolino 30 tuorli, scampi e carciofi (1-2-3-5)

– 28.00 –

Tortello, cervo, fungo porcino, Bitto, pere e riduzione al rosso di Valtellina (1-3-7)

– 24.00 –

Pizzoccheri della tradizione preparati con farina biologica (1-7)

– 16.00 –

Gnocchetti di patate, fonduta al Castelmagno, radicchio rosso tardivo e gocce di balsamico (1-3-7)

– 16.00 –

SECONDI PIATTI

Salmone "Lock Duart", patata dolce affumicata, aneto, beurre blanc e chips vegetali (4-7)

– 30.00 –

Filetto di vitello, radicchio tardivo al rosso di Valtellina, sedano rapa e nocciola (8-9)

– 26.00 –

Petto di faraona, carota, scalogno e tartufo nero pregiato (7)

– 26.00 –

Degustazione di formaggi con miele e frutti rossi

€ 18

DESSERT

Tiramisù sferico (1-3-7)

– 8.00 –

Mousse ai 3 cioccolati (1-3-7)

– 8.00 –

"La nostra mela" ganache al cioccolato bianco con cuore di mela caramellata (1--7-8)

– 8.00 –

Zuppetta al mango, meringa, nero fondente, frutti rossi, sesamo tostato e olio al sesamo (3-7-11)

– 10.00 –

Coperto: €3.50 a persona