

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, rapa rossa, avocado e saraceno soffiato (1)
– 22.00 –

Tartare di Angus, burrata, acciughe del Cantabrico e carciofi fritti(4-7)
– 22.00 –

Uovo poché, crema di piselli, ricotta, lardo e chips di mais (5)
–16.00 –

Bresaola e sciatt (frittelline di grano saraceno e formaggio) (1-7)
– 18.00 –

I CLASSICI DELLO CHEF

Guancia di vitello in dolce cottura, salsa al ribes rosso, sedano rapa e porro croccante (5)
– 24.00 –

Orzo, latte di cocco, verdure di stagione e peperoncino rosso fresco (1)
– 16.00 –

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate al ragù di agnello, Bitto e dragoncello (1-7)
– 18.00 –

Bottoni all'ortica, Scimudin, gambero rosso*, datterino giallo e pinoli (1-2-7-8)
– 26.00 –

Riso carnaroli “ Tenuta Margherita “ asparagi, gel al tuorlo d'uovo e tartufo bianchetto (1-3-7)
– 24.00 –

Pizzoccheri della tradizione preparati con farina biologica (1-7)
– 16.00 –

Tagliolino 30 uova con farina di segale, burro di malga e luppolo selvatico (1-7)
– 18.00 –

SECONDI PIATTI

Filetto di Angus Irlanda, rosti di patate, spinacino, salsa al porto rosso e foie gras (4-7)
– 32.00 –

Tonno rosso* Balfegò in salsa Ponzu, fragole, erba cipollina, basilico e cavolo kale (4-6)
(minimo due persone)
– 22.00 –

Pancia di maialino da latte, indivia belga e mandarino
– 22.00 –

Degustazione di formaggi con miele e frutti rossi
€ 18

DESSERT

“ La nostra mela” ganache al cioccolato bianco con cuore di mela caramellata (1-7-8)
– 8.00 –

Cheesecake alle fragole (1-7-8)
– 8.00 –

Mousse al mango e cocco con sablè al cioccolato (1-5-7)
– 10.00 –

Crème brulée al latte affumicato e fave di Tonka (3-7)
– 10.00 –

Coperto €3.50 a persona