



Menu

SFUMATURE DEL TERRITORIO

Bollicine di benvenuto

Lingotto di trota salmonata, maionese alle mandorle,
gel al lampone e cracker di semi tostati

Tartare di Fassona, ricotta d' alpeggio, polvere di olive e
grano saraceno soffiato

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita", crudo di gamberi
agli agrumi, aglio nero e Bitto

Filetto di vitello, salsa al passito e tartufo nero

Selezione di praline e calice di passito

Ribolla gialla Turian Colli orientali
Collavini - Friuli

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 80

Menu

DICEMBRE IN TAVOLA

Tortino alla zucca, crema di patate e radicchio rosso
tardivo

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita" ai pistilli di
zafferano con gremolata

Guancia di vitello in dolce cottura, soffice di sedano
rapa e tartufo nero

Semifreddo al torroncino

Convento San Lorenzo Vesper
Mamete Prevostini - Valtellina

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 65

1862

RISTORANTE DELLA POSTA



Menu

ARMONIE DI FINE ANNO

Bollicine di benvenuto

Insalata tiepida con astice, verdure e tuberi

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita", cavolfiore, limone
e capesante arrostitute

Rombo chiodato con patate e carciofi

Semifreddo al mango, cioccolato fondente e
peperoncino

Spumante Rosè metodo classico

Cantine F.lli Bettini - Valtellina

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 95



Menu

EMOZIONI IN TAVOLA

Bollicine di benvenuto

Riso Carnaroli "Tenuta Margherita", cavolfiore,
limone e capesante arrostate

Rombo chiodato con patate e carciofi

Semifreddo al mango, cioccolato fondente e
peperoncino

Spumante Rosè metodo classico
Cantine F.lli Bettini - Valtellina

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 75



Menu

NOTE D'INVERNO

Salmone marinato al sale grosso e bietola
rossa, insalatina di finocchi, yogurt greco e
mandorle

Ravioli con patate, gamberi e lardo con
ristretto di vitello

Branzino affumicato, involtino di patate e
capperi, gocce di menta limonata

Panna cotta al melograno

Bianco Opera

Mamete Prevostini – Lombardia

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 85



Menu

TRAME D'INVERNO

Carpaccio di trota Salmonata, sedano
ghiaccio, gel al Bergamotto e mandorle
tostate

Ravioli allo stracotto di manzo, crema di
topinambur, fonduta al Bitto e ristretto al
Porto

Carrè di vitello al punto rosa, carciofi e
sedano rapa

Zuppetta al mango, frutti rossi, cioccolato
fondente, sesamo tostato e olio al sesamo

Pinot Nero

Elena Walch DOC – Alto Adige

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 70



Menu

NOTE D'INVERNO

Carpaccio di trota Salmonata, sedano
ghiaccio, gel al Bergamotto e mandorle
tostate

Carrè di vitello al punto rosa, carciofi e
sedano rapa

Zuppetta al mango, frutti rossi, cioccolato
fondente, sesamo tostato e olio al sesamo

Pinot Nero

Elena Walch DOC - Alto Adige

Acqua San Pellegrino

Espresso Illy

Prezzo a persona € 60

