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

Trota affumicata, ricotta d'Alpeggio e misticanza di stagione (D-G)

– 16.00 –

Vellutata di zucca al miele e peperoncino, gamberi marinati e bacon croccante (K)

-16.00-

La tradizione: Bresaola e Sciatt (G)

-14.00-

Crema di cipolle, uovo poché, crostone di pane e fonduta al Bitto (A-C-G)

– 14.00 –

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri (A-G)

– 14.00 –

Manfrigola alla Grosina e croccante di verza (A-C-G)

– 14.00 –

Risotto alla milanese con fondente di vitello, olio al prezzemolo e gel al limone (D)

– 22.00 –

Tagliolini ai porcini, Casera e polvere di mirtilli (A-C-G)

– 16.00 –

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo con il suo fondo e Taroz del territorio (C-D)

– 24.00 –

Stracotto di cervo con polenta taragna (A-I)

– 22.00 –

Tartare di manzo, burrata, chips di saraceno e mais e polvere di olive taggiasche (A-G)

– 20.00 –

Trota salmonata, patate affumicate e bollicine della Valtellina (A-C-D)

– 20.00 –

DESSERT

Il classico Tiramisu (A-C-G)

– 8.00 –

Tortino di grano saraceno con ricotta nostrana e gelato al Braulio (A-C-G)

– 8.00 –

Semifreddo alla nocciola e gel al caffè (C-G-H)

– 8.00 –

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine e/o abbattuti a -20° per 24 ore. Per consultare la lista degli allergeni a menù si prega di rivolgersi al personale.