

importante

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Leggenda ALLERGENI



Nel 2016 abbiamo celebrato i 150 anni di conduzione dell'Hotel alla Posta. Vogliamo festeggiare con Voi questo importante evento proponendoVi un menù che unisce tradizione e innovazione: ricette antiche nate dal sapere tramandatici dai nostri nonni evolute in stile moderno con attenzione alla leggerezza e alla cura dei dettagli.

In 2016, we celebrated 150 years of Hotel alla Posta management. We would like to celebrate with you this special event by suggesting a new menù which combines tradition with innovation: ancient recipes created by the knowledge of our great ancestors, developed in a modern style taking in consideration lightness and care of details.

MENU' DEGUSTAZIONE 150 ANNI

DELICATEZZE D'UOVO

Ovetto poché con nocciole pralinate su crema di zucca e scaglie di tartufo nero

Poached egg with nuts on pumpkin soup and black truffle flakes

3 6 8

ZUPPA D'ORZO

Zuppa d'orzo della nostra tradizione

Traditional barley soup

1 5 6 7 9

BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca)

Spaghettoni al torchio fatti in casa con ragù d'anitra e vitello

Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce

1 3 5 6 7

GUANCE DI MANZO BRASATE AL LAGREIN

Guancia di manzo stufato con tortino di patate tartufate

Stewed veal cheeks brased with Lagrein wine and potatoes pie scented with truffle

1 6 9

TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO

Tortino alle mandorle su salsa alla vaniglia, antica ricetta della pasticceria al Posta

The best almond pie, secret recipy of our grandfather served with vanilla sauce

1 3 5 6 7 8

per minimo 2 persone € 70 (a persona)

MENU' DEGUSTAZIONE

IL TIPICO

per minimo 2 persone € 65 (a persona)

CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI ^{NG}

Noce di cervo su insalatina con mirtillo rosso, noci e kren emulsionato

Deer carpaccio of the Dolomites with nuts, horseradish and mountain blueberry sauce

568

RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI

Raviolo aperto con porcini e fonduta di Taleggio

Homemade open ravioli filled with porcini mushrooms on a cheese fondue

1567

LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI

Lombata di cervo con finferli trifolati e crostoni di polenta

Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons

1567

STRUDEL A KM0 DELL'HOTEL ALLA POSTA

Strudel fatto in casa con mele locali accompagnato da salsa alla vaniglia

Home made strudel with local apples and vanilla sauce

135678

IL VEGANO

per minimo 2 persone € 50 (a persona)

LA CECINA CON INSALATA DI FOGLIA

Cecina speziata al timo, insalata di foglia, mousse di porcino e cialda di pane

Chickpeas porridge with thyme, leafs salad, porcini mushroom mousse and bread waffle

IL MACCHERONCINO ALLA VINACCIA

Maccheroncini al torchio alla vinaccia con pesto di carciofi, mandorle e profumo d'arancia

Home made buckwheat macaroni with pomace, artichokes pesto, almonds and orange scent

IL TOFU ALLO ZENZERO

Trancetto di tofu scottato alla soia, zenzero marinato, carciofo fritto ed emulsione di pomodoro secco

Tofu slice sear with soya sauce, marinated ginger, fried artichokes and dry tomatoe emulsion

1367

INSALATINA D'ARANCIA CON SORBETTO AL LIMONE

CARAMELLO ALLO ZENZERO E FINOCCHIO CANDITO

Orange salad with lemon sorbet, ginger caramel and candied fennel

Dessert

SOUFFLE' CALDO CON DOMORI AL TABACCO

€ 14,00

Soufflè con cuore morbido al profumo di tabacco e gelato al lampone

Warm soufflè fondent chocolate tobacco scented with raspberry ice cream

378

GELATO AI LAMPONI CALDI

€ 12,00

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

Vanilla icecream with warm raspberries sauce

13578

ZABAGLIONE CALDO

€ 14,00

CON PASSITO DONNA FUGATA E BISCOTTI

Italian traditional dessert: warm beaten eggs and passito Donnafugata wine with homemade cookies

per minimo 2 persone - tempo d'attesa 15 minuti / for minimum 2 person -waiting time 15 minutes

135678

IL TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO

€ 12,00

CON SALSA ALLA VANIGLIA

Tortino alle mandorle su salsa alla vaniglia, antica ricetta della pasticceria al Posta

The best almond pie, secret recipe of our grandfather served with vanilla sauce

13568

MILLEFOGLIE CAMELLATA

€ 12,00

Millefoglie caramellata con crema alla mela Granny Smith e balsamico

Caramelized mille - feuille with Granny Smith apple cream and balsamic reduction

13678

LO STRUDEL A KM0 DELL'HOTEL ALLA POSTA

€ 10,00

Strudel fatto in casa con mele locali accompagnato da salsa alla vaniglia

Home made strudel with local apples and vanilla sauce

135678

I PASTICCINI ASSORTITI

€ 10,00

per 2 persone

Mix pastry from our patisserie (for 2 person)

135678

coperto e pane € 4 - couvert € 4

Non solo carni...

I FUNGHI PORCINI CON POLENTA E FORMAGGIO PIAVE € 17,00

Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese

5 6 7

IL MOSAICO DI FORMAGGI CON MOSTARDA € 14,00

Selection of cheeses from the Agordino region with spicy fruit sauce on the side

7 10

IL TOMINO DORATO € 12,00

Tomino su insalatina di foglia, olio al lampone, semicroccanti e mostarda fatta in casa

Tomino cheese on leaks salad, raspberry oil, crunchy seeds and homemade mustard

1 3 6 7

L'OMELETTE AI FINFERLI E SCAGLIE DI STRAVECCHIO € 13,00

Omelette with mountain mushrooms and old cheese shaves

3 5 6 7

COCKTAIL D'INSALATE € 9,00

Mixed of salad - buffet of salads

VERDURE ALLA GRIGLIA € 10,00

Grilled vegetables

coperto e pane € 4 - couvert € 4

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati

Antipasti

LA CECINA CON INSALATA DI FOGLIA  € 14,00

Cecina speziata al timo, insalata di foglia, mousse di porcino e cialda di pane

Chickpeas porridge with thyme, leafs salad, porcini mushroom mousse and bread waffle

1

L'ANTIPASTO DEL POSTIN € 14,00

Salamino di casa, speck, formaggio stravecchio, salsine e pane tostato

Homemade dried sausages, smoked ham, cheese, selection of sauces and toasted bread

1 3

IL BACCALA' MANTECATO CON CARCIOFI FRITTI € 20,00

Baccalà mantecato con carciofi fritti, cialda di mais e cacao morbido

Codfish cream with fried artichokes, crunchy corn and soft cacao

1 6 7

IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI € 18,00

Noce di cervo su insalatina con mirtillo rosso, noci e kren emulsionato

Deer carpaccio of the Dolomites with nuts, horseradish and mountain blueberry sauce

5 6 8

LUMACHE MONTANARE € 16,00

Lumache in guscio al burro di malga ed erbe aromatiche con crostino tipico di pane nero

Snails in shell with local butter and aromatic herbs with black bread crouton

6 7

IL SALMONE DI SCOZIA AFFUMICATO IN CASA € 16,00

servito con pan brioches con dressing ai capperi e kren

Salmon smoked by our Chef with brioche bread capers olive oil and horseradish spicy sauce

1 4 6 12

DELICATEZZE D'UOVO BIO € 16,00

Ovetto poché con nocciole pralinate su crema di zucca e scaglie di tartufo nero

Poached egg with nuts on pumpkin soup and black truffle flakes

3 6 8

coperto e pane € 4 - couvert € 4

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati

Primi Piatti

IL RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI € 19,00

Raviolo aperto con porcini e fonduta di Taleggio

Homemade open ravioli filled with porcini mushrooms on a cheese fondue

1 5 6 7

IL RISOTTO DI STAGIONE € 20,00

per minimo 2 persone e attesa di 20 minuti

for minimum 2 persons and waiting of 20 minutes

5 6

IL GNOCCHO DI ZUCCA € 18,00

Gnocchi di zucca con capasanta scottata, profumo di pompelmo e croccante alla santoreggia

Pumpkin dumplings with seared scallop, grapefruit perfume and savory crunch

1 3 5 7 14

I TORTELLONI ALLA FARAONA CON MIRTILLO ROSSO € 18,00

Tortelloni fatti in casa ripieni alla faraona e mirtillo al profumo di rosmarino e limone

Homemade ravioli filled with guinea fowl on cranberry sauce with rosemary and lemon

1 3 7 9

IL MACCHERONCINO ALLA VINACCIA € 16,00

Maccheroncini al torchio alla vinaccia con pesto di carciofi, mandorle e profumo d'arancia

Home made buckwheat macaroni with pomace, artichokes pesto, almonds and orange scent

1 6 8

I BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca) € 16,00

Spaghettoni al torchio fatti in casa con ragù d'anitra e vitello

Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce

1 3 5 6 7

ZUPPA DEL GIORNO € 13,00

Daily fresh soup

coperto e pane € 4 - couvert € 4

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati

Secondi Piatti

LA LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI € 28,00

Lombata di cervo con finferli trifolati e polenta

Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons

1 5 6 7

IL BOLLITO MISTO € 26,00

Bollito misto con carne di manzo, vitello, lingua, cotechino e selezione di salse

Boiled selection of meats with sauces

1 3 10

LE GUANCE DI MANZO BRASATE AL LAGREIN € 28,00

Guancia di manzo stufato con tortino di patate tartufate

Stewed veal cheeks brased with Lagrein wine and potatoes pie scented with truffle

1 6 9

IL PETTO D'ANATRA € 26,00

Petto d'anatra, salsa al melograno con cruble alla nocciola, gelato al radicchio trevisano

Duck breast, pomegranate sauce with nuts crumble and raddicchio from treviso icecream

1 3 5 8

IL FILETTO DI MAIALE AFFUMICATO € 26,00

Filettino di maiale affumicato a bassa temperatura, miele, tartufo nero e

cappuccio viola stufato

Pork filet smoked in low temperature, honey, black truffle and stewed purple cabbage

1 6 9

IL TOFU ALLO ZENZERO € 22,00

Trancetto di tofu scottato alla soia, zenzero, carciofo fritto ed emulsione

di pomodoro secco

Tofu slice sear with soya sauce, marinated ginger, fried artichokes and dry tomatoe emulsion

1

IL SALMONE IN 3D € 25,00

Cubotti di salmone al pane aromatico, invidia belga scottato e frutti di bosco

Salmon cubed served with Belgium chicory and wildberries

1 3 5 7 10

coperto e pane € 4 - couvert € 4

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati