

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



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE

1



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI

2



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA

3



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE

4



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI

5



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA

6



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE

7



FRUTTA
A GUSCIO

8



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO

9



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE

10



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO

11



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI

12



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI

13



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI

14

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 tramandoci dai nostri nonni
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

MENU' DEGUSTAZIONE 150 ANNI

DELICATEZZE D'UOVO ^{NG *}

Ovetto poché con crema al crescione e tartufo nero
Poached egg with mountain herbs cream and black truffle

3 7

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 VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINER

Guancia di vitello stufato con tortino di verdure
Stewed veal cheeks with gewurztraminer sauce and vegetable cake

1 5 6 9

TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO ^{VG}

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

1 3 5 6 7 8

per minimo 2 persone € 78 (a persona)

MENU' DEGUSTAZIONE

IL TIPICO

per minimo 2 persone € 60 (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

5 6 8

RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI ^{VG}

Raviolo aperto con porcini e fonduta di Taleggio
Homemade open ravioli filled with porcini mushrooms on a cheese fondue

1 5 6 7

LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI ^{NG *}

Lombata di cervo con finferli trifolati e crostoni di polenta
Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons

1 5 6 7

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

1 3 5 6 7 8

IL VEGETARIANO

per minimo 2 persone € 60 (a persona)

TORTINO DI PORCINI E FIORI DI ZUCCA ^{VG}

Tortino di porcini spadellati con fiori di zucca e fonduta al Taleggio
Porcini mushrooms and zucchini blossoms pie with cheese and Taleggio cheese fondue

1 3 7

RISOTTO AI PORCINI E GERMOGLI D'ABETE ^{VG NG}

Risotto con funghi porcini e germogli d'abete delle nostre montagne
Risotto with porcini mushrooms and juniper tree gems

5 7

TOMINO DORATO ^{VG}

Tomino su insalatina con semi croccanti e vinaigrette al mirtillo
Tomino cheese on a bed of salad with blackberry vinaigrette

1 3 6 7

GELATO AI LAMPONI CALDI A MODO MIO

Ice cream with warm raspberries sauce

1 3 7

Dessert

SOUFFLE' CALDO CON DOMORI AL TABACCO ^{NG}

€ 14,00

*Soufflé con cuore morbido al profumo di tabacco e gelato al lampone
Warm soufflé fondent chocolate tobacco scented with raspberry ice cream*

3 7 8

FRUTTI DI BOSCO E SAMBUCO

€ 12,00

*Insalatina ai frutti di bosco con sorbetto al sambuco e profumo di menta
Fresh wild berries with elderberry sorbet and scent of mint*

MILLEFOGLIE CAMELLATA

€ 14,00

*Millefoglie caramellata con crema alla mela Granny Smith e balsamico
Caramelized mille - feuille with Granny Smith apple cream and balsamic reduction*

1 3 7 4 8

TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO

€ 12,00

*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*

1 3 5 6 7 8

GELATO AI LAMPONI CALDI A MODO MIO

€ 12,00

Ice cream with warm raspberries sauce

1 3 7

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*

1 3 5 6 7 8

PASTICCINI ASSORTITI

€ 11,00

per 2 persone

Mix pastry from our patisserie (for 2 person)

1 3 5 6 7 8

coperto e pane € 4 - couvert € 4

NG no glutine - **NG** gluten free * richiedere variazione - upon request
n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

Non solo carni...

FUNGHI PORCINI CON POLENTA E FORMAGGIO PIAVE ^{VC} € 17,00

Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese

5 6 7

MOSAICO DI FORMAGGI CON MOSTARDA ^{VG NG} € 14,00

Selection of cheeses with spicy fruit sauce on the side

7 10

TOMINO DORATO ^{VG} € 12,00

Tomino su insalatina con semi croccanti e vinaigrette al mirtillo

Tomino cheese on a bed of salad with blackberry vinaigrette

1 3 6 7

OMELETTE AI FINFERLI E SCAGLIE DI STRAVECCHIO ^{VG} € 13,00

Omelette with mountain mushrooms and old cheese shaves

3 5 6 7

COCKTAIL D'INSALATE ^{VG NG} € 9,00

Mixed of salad - buffet of salads

VERDURE ALLA GRIGLIA ^{VG NG} € 10,00

Grilled vegetables

coperto e pane € 4 - couvert € 4

NG no glutine - **NG** gluten free * richiedere variazione - upon request

VG piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

Antipasti

LUMACHE MONTANARE € 14,00

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

1 3 7

ANTIPASTO DEL POSTIN ^{NG *} € 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 12

BACCALA' MANTECATO € 20,00

Baccalà mantecato con cialda di mais e cacao morbido

Codfish cream with crunchy corn and soft cacao

1 3 5 6 7

CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI ^{NG} € 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

SALMONE DI SCOZIA AFFUMICATO IN CASA ^{NG *} € 15,00

servito con pan brioches con dressing ai capperi e kren

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

1 4

DELICATEZZE D'UOVO BIO ^{NG} € 15,00

Ovetto poché con crema al crescione e tartufo nero

Poached egg with mountain herbs cream and black truffle

3

coperto e pane € 4 - couvert € 4

NG no glutine - **NG** gluten free * richiedere variazione - upon request

VG piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

Primi Piatti

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

RISOTTO DI STAGIONE NG € 20,00

per minimo 2 persone e attesa di 20 minuti

seasonal risotto, for minimum 2 persons and waiting of 20 minutes

5 7

TORTELLONI ALLA FARAONA CON MIRTILLO ROSSO € 17,00

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 2 3 4 7

GNOCCHETTO DI RICOTTA € 18,00

Gnocco di ricotta con crema la basilico, gamberi e scampo

Home made ricotta cheese dumpling with basil cream, shrimp and prawn

1 2 5 6 7

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

NG no glutine - **NG** gluten free * richiedere variazione - upon request

VG piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

Secondi Piatti

LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI NG * € 28,00

Lombata di cervo con finferli trifolati e crostoni di polenta

Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons

1 5 6 7

GUANCE DI VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINEF € 25,00

Guancia di vitello stufato con tortino di verdure

Stewed veal cheeks with gewurztraminer sauce and vegetable cake

1 5 6 9

COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA NG * € 29,00

Costolette d'agnello in crosta di pistacchio e senape

Lamb ribs covered by an almond crust and mustard

1 3 5 6 10

TAGLIATA DI MANZO DRY AGED € 29,00

Tagliata di manzo dry aged, riduzione di Lagrein e amarena, tartufo nero

Sliced dry aged beef, Lagrein sauce and black cherry, black truffle sauce

1 9

OMBRINA IN TRANCIO NG * € 26,00

Trancetto di ombrina su crema di asparago, spinacetto in foglia e olio alla camomilla

Croaker fish slice with asparagus cream, wild spinach and camomile oil

1 4 5 6 7

coperto e pane € 4 - couvert € 4

NG no glutine - **NG** gluten free * richiedere variazione - upon request

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto