

I DESSERT

STRUDEL DI MELE	€ 6,00
Apple strudel with raisins ① ③ ⑤ ⑦ ⑧	
STRUDEL DI MELE CAMELLATO CON PINOLI	€ 7,00
Caramelized apple strudel with pine nuts ① ③ ⑤ ⑦ ⑧	
TORTA DI MANDORLE	€ 7,00
Traditional almond cake ① ③ ⑤ ⑦ ⑧	
TORTINA ALLA FRUTTA	€ 6,00
Pastry with fresh fruits ① ③ ⑤ ⑦ ⑧	
ASSORTIMENTO DI PASTINE	<i>a pastina</i> € 3,00
selection of pastries ① ③ ⑤ ⑦ ⑧	
COPPA DI GELATO - ICECREAM	<i>a pallina</i> € 1,50
varietà: cioccolato, vaniglia, limone e fragola flavours: cioccolate, vanilla, lemon and strawberry (biscotto o cialda) ① ③ ⑤ ⑦ ⑧	

* strudel o torta di mandorle con pallina di gelato extra € 1,50

* strudel or almond cake with icecream extra € 1,50

coperto e pane € 2,50 - couvert € 2,50

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

RISTORANTE "Il Postin"

*ristorante à la carte all'interno dell'hotel
available the all à la carte menu inside the hotel*

segnalato sulla guida Michelin e rivista Gambero Rosso



BLATTERBAUER TEODOR

Il Monte Civetta, 1851

Ristorantino in Terrazza

Pranzo dalle 12,00 alle 14,00

Cena dalle 19,00 alle 21,00

IMPORTANTE:

se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Legenda ALLERGENI



Ristorante à la carte "Il Postin" all'interno

available the à la carte menu inside the hotel

segnalato sulla guida Michelin e rivista Gambero Rosso

I PIATTI VELOCI

IL TAGLIERE DEL POSTIN ^{NG} salame nostrano di cervo, speck, Piave Starvecchio con salsa certosina local salami (pork and deer), speck, Piave Stravecchio cheese 3 7 12	€ 13,00
MOZZARELLA ALLA CAPRESE ^{VG NG} mozzarella and tomatoes with basil and olive oil 5 6 7	€ 11,00
INSALATA CONTADINA ^{NG*} insalata mista saltata con straccetti di manzo, speck e crostini mix salad with beef, smoked ham and croutons 1 5 6	€ 15,00
INSALATA CROCCANTE ^{VG} insalata di foglie e semi con crostone di formaggio mix salad and seeds with cheese crouton 1 5 6 7 8 11 VEGAN con tofu saltato alla soia (mixed salad and tofu sautéed with soya sauce)	€ 11,00
FUNGHI PORCINI CON POLENTA E PIAVE ^{VG NG} sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese	€ 16,00
IL CROSTINO VEGETARIANO ^{VG NG} torretta di pane con verdure alla griglia e formaggio di capra tower bread with grilled vegetables and goat cheese 1 7	€ 11,00
INSALATA MISTA mixed salads	€ 7,00
PATATINE FRITTE - French Fries	€ 7,00
GLI SPAGHETTI e LE SALSE anche senza glutine - gluten free upon request	
AL POMODORO E BASILICO - tomatoes and fresh basil 1 5 6	€ 11,00
AL PESTO - pesto sauce 1 7 8	
AL RAGU' DI CARNE - meat ragù 1 5 6 9	€ 13,00
ALLA CARBONARA - sautéed with bacon and eggs 1 3 7	
PORZIONE MAXI - MAXI PORTION	€ 14,00

coperto e pane € 2,50 - couvert € 2,50

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

VG piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

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

LA PASTA FATTA IN CASA

GNOCCHI ALLA SOREGHINA gnocchi di patate ripieni di ragouth di erbe e carne spadellati con salsa al pomodoro e salvia homemade dumplings filled with herbs and meat with tomatoes sauce and sage 1 3 5 6 7	€ 16,00
MACCHERONCINI DI GRANO SARACENO ^{VG} maccheroncini al pomodoro fresco, melanzane e flocchi di burrata homemade macaroni with tomatoes, aubergine and burrata 1 3 5 6 7	€ 18,00
BIGOLI FATTI IN CASA ALL'ANERA homemade thick spaghetti with duck and veal ragouth 1 3 5 6 7	€ 16,00
I TAGLIOLINI DEL VECCHIO POSTA una vecchia ricetta riportata ai nostri giorni homemade green pasta with Parma ham, tomaotes sauce and sage 1 3 5 6 7	€ 16,00
RISOTTO AI PORCINI E GERMOGLI D'ABETE ^{VG NG} risotto with porcini mushrooms aromatized with fir tree gems 5 7 (minimo 2 persone)	€ 20,00

LE CARNI

BOCCONCINI DI CERVO CON POLENTA stewed deer bites with polenta 1 5 6	€ 20,00
MEDAGLIONE DI FILETTO DI MANZO CON CONTORNO Beef filet with mix salad or fried chips 5 6	€ 25,00
HAMBURGER DEL MONTANARO puccia di casa con pastin alla griglia, formaggio, insalata e patate fritte homemade bread with grilled local sausage, cheese, salad and french fries 1 5 6 7	€ 16,00
BEEF HAMBURGER GOURMET il nostro pan brioche con hamburger di Chianina della macelleria Costa, porcini scottati, flocchi di burrata, polvere di senape e patatine homemade bread with Chianina hamburger, porcini mushrooms, mustard powder and french fries 1 3 7 10 11	€ 22,00
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE con patatine fritte Milanese veal chop and french fries	€ 18,00

coperto e pane € 2,50 - couvert € 2,50

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

VG piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

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