



LUNCH MENU

PIAZZA DOGLIANI, 19
32022 ALLEGHE (BL)
0437721171

I PIATTI DELLA NOSTRA TERRAZZA

L'INSALATA CROCCANTE DELLA POSTA | 18

Misticanza, speck croccante, mela verde, noci tostate,
dressing al miele di montagna

*Wild mixed greens, crispy speck, green apple, toasted walnuts,
mountain honey dressing*

L'INSALATA ALPINA | 15

Insalata verde, caprino morbido, pere fresche, mirtilli, semi tostati
Green salad, soft goat cheese, fresh pears, blueberries, toasted seeds

LA NIZZARDA DELLA TERRAZZA | 19

Misticanza, tonno scottato, fagiolini mangiatutto, pomodorini confit,
olive taggiasche, uovo morbido e cipolla rossa croccante

*Wild mixed greens, seared tuna, green beans, confit cherry tomatoes,
Taggiasca olives, soft-cooked egg, crispy red onion*

IL TAGLIERE DEL POSTIN | 18

Prosciutto di cervo, salame di cervo nostrano, salame e soppressa
Venison ham, local venison salami, salami and soppressa

I PIATTI DELLA NOSTRA TERRAZZA

SPÄTZLE BURRO DI MALGA E SALVIA | 17

Spätzle freschi saltati al burro di malga e grana Padano 48 mesi

Fresh spätzle tossed in alpine butter and 48-month Grana Padano

GNOCCHI DI PATATE DEL POSTA | 18

Gnocchi di patate, fonduta leggera di malga, speck croccante

Potato gnocchi, light mountain cheese fondue, crispy speck

LA CARBONARA DI ALTA QUOTA | 18

Spaghetto classico con crema all'uovo scientifico e guanciale croccante

Classic spaghetti with a light egg-based sauce and crispy guanciale

BIGOLI FATTI IN CASA ALL'ANERA (PREMIO EPOCA 1987) | 18

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

Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce

SPAGHETTI AL POMODORO/RAGÙ DI CARNE/ PESTO FATTO IN CASA | 12

Spaghetti with tomato sauce / beef ragù / homemade pesto

I PIATTI DELLA NOSTRA TERRAZZA

L' HAMBURGER DELLA TERRAZZA | 20

Hamburger 180gr con pomodoro, cavolo rosso fermentato e formaggio Asiago

180g burger with tomato, fermented red cabbage and Asiago cheese

COSTATA DRY AGED CON VERDURE GRIGLIATE | 29

Costata di manzo alla brace, sale alle erbe, verdure arrosto

Grilled beef ribeye, herb-flavoured salt, roasted vegetables

MEDAGLIONE DI MANZO CON FUNGHI ARROSTITI | 29

Filetto scelto con cardoncelli arrostiti e jus al timo

Prime fillet with roasted cardoncelli mushrooms and thyme jus

FUNGHI PORCINI CON POLENTA E FORMAGGIO PIAVE | 18

Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 18

Milanese-style veal cutlet

IDOLCI|DESSERT

STRUDEL DI MELE "VECCHIO POSTA" | 4

Apple strudel with raisins

FAGOTTINO DI MELE CARAMELLATO CON PINOLI | 4,50

Caramelized apple strudel with pine nuts

CROSTATATA DI MANDORLE DEL "NONNO LINO" | 4,50

Traditional almond cake

CROSTATINA ALLA FRUTTA | 4

Pastry with fresh fruits

ASSORTIMENTO DI PASTINE DELLA NOSTRA PASTICCERIA | 2

Selection of pastries

COPPA GELATO FATTO IN CASA | 2^A PALLINA

Varietà: cioccolato, vaniglia, limone e fragola

Ice Cream: chocolate, vanilla, lemon and strawberry