

## 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 saper e tramandateci 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 menu 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 BIO <sup>NG \*</sup>

Ovetto poché con castagne caramellate su crema di zucca e scaglie di tartufo nero  
*Poached egg with chestnuts on pumpkin soup and truffle flakes*

### LA CREMA DI FAVE <sup>VG NG \*</sup>

Crema di fave con tortellone fritto di finferli e Piave Stravecchio  
*Fava beans cream with parcel of pasta filled with local mushrooms and seasoned cheese*

### I BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca)

Spaghettoni al torchio fatti in casa con ragu d'anitra e vitello  
*Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce*

### LE GUANCE DI VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINER

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

### IL TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO SU SALSA ALLA VANIGLIA <sup>VG</sup>

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*

per minimo 2 persone € 55 (a persona)

# MENU' DEGUSTAZIONE

IL TIPICO per minimo 2 persone € 50 (a persona)

## IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI <sup>NG</sup>

Noce di cervo su insalatina con mirtillo rosso, noci e kren emulsionato  
*Deer carpaccio of the Dolomites with nuts, horseradish and mountain blueberry sauce*

## IL RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI <sup>VG</sup>

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

## LA LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI TRIFOLATI <sup>NG \*</sup>

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

## LA SFOGLIATINA TIEPIDA DI PERE AL PROFUMO DI CANNELLA

Sfogliata tiepida di pere con gelato alla cannella  
*Pears in puff pastry with chantilly cream and cinnamon ice cream*

IL LEGGERO per minimo 2 persone € 45 (a persona)

## IL TORTINO DI PORCINI E RADICCHIO <sup>VG</sup>

Tortino di porcini spadellati e radicchio trevigiano con fonduta tartufata  
*Porcini mushrooms and radicchio pie with cheese and truffle fondue*

## IL RISOTTO AI PORCINI E GERMOGLI D'ABETE <sup>VG NG</sup>

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

## IL TOMINO DORATO <sup>VG</sup>

Tomino e zucchine dorati con mostarda di frutta fatta in casa  
*Tominocheese and zucchini with fruit mustard homemade*

## LA CROSTATINA DI RICOTTA CON PURE' DI LAMPONE

Crostatina di ricotta caramellata con purè di lamponi  
*Ricotta cheese tart caramelized with raspberries purea*

# Dessert

IL SOUFFLE' CALDO AI DUE CIOCCOLATI DOMORI SUR DELAGO 72% <sup>NG</sup> € 13,00

*Soufflé con cuore morbido ai due cioccolati e gelato alla vaniglia*  
*Warm soufflé white and fondent chocolate with vanilla ice cream*

LA CROSTATINA DI RICOTTA CON PURE' DI LAMPONE € 11,00

Crostatina di ricotta caramellata con purè di lamponi  
*Ricotta cheese tart caramelized with raspberries purea*

IL SEMIFREDDO AL NERO DI SEPIA <sup>NG</sup> € 11,00

Semifreddo al nero di seppia con cuore di cachi, mandorle pralinate e caramello al timo  
*Squid ink parfait with khaki heart, praline almonds and thyme caramel*

LO ZABAGLIONE CALDO CON PASSITO DONNA FUGATA E BISCOTTI <sup>NG \*</sup> € 12,00

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*

IL TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO CON SALSA ALLA VANIGLIA € 11,00

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*

LA SFOGLIATINA DI PERE € 12,00

Sfogliatina calda di pere con gelato alla cannella  
*Pears in puff pastry with chantilly cream and cinnamon ice cream*

LO STRUDEL A KMO DELL'HOTEL ALLA POSTA € 8,00

Strudel fatto in casa con mele locali accompagnato da salsa alla vaniglia  
*Home made strudel with local apples and vanilla sauce*

I PASTICCINI ASSORTITI € 11,00

per 2 persone  
*Mix pastry from our patisserie (for 2 person)*

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...

I FUNGHI PORCINI CON POLENTA E FORMAGGIO PIAVE <sup>VG NG</sup> € 15,00

*Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese*

IL MOSAICO DI FORMAGGI CON MOSTARDA <sup>VG NG</sup> € 12,00

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

IL TOMINO DORATO <sup>VG</sup> € 10,00

Tomino e zucchine dorati con mostarda di frutta fatta in casa

*Tomino cheese with zucchini with fruit mustard home made*

RADICCHIO & STRACCHINO <sup>VG NG</sup> € 9,00

Formaggio stracchino e radicchio marinato con riduzione di aceto balsamico

Soft cheese and marinated radicchio with balsamic vinegar reduction

L'OMELETTE AI FINFERLI E SCAGLIE DI STRAVECCHIO <sup>VG NG</sup> € 9,00

Omelette with mountain mushrooms and old cheese shaves

COCKTAIL D'INSALATE <sup>VG NG</sup> € 8,00

Mixed of salad - buffet of salads

VERDURE ALLA GRIGLIA <sup>VG NG</sup> € 9,00

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

IL TORTINO DI PORCINI E RADICCHIO DI TREVISO <sup>VG</sup> € 12,00

Tortino di porcini spadellati e radicchio di Treviso con fonduta di formaggio tarufato

*Porcini mushrooms and radicchio pie with cheese and truffle fondue*

L'ANTIPASTO DEL POSTIN <sup>NG \*</sup> € 12,00

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

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

IL GNOCCO FRITTO CON PATA NEGRA E CREMA DI CAPRINO € 18,00

Gnocco leggermente fritto con prosciutto Pata Negra e crema di caprino

*Fried dumpling with Pata Negra ham and fresh goat cheese cream*

IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI <sup>NG</sup> € 15,00

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

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

LUMACHE MONTANARE <sup>NG</sup> € 12,00

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*

IL SALMONE DI SCOZIA AFFUMICATO IN CASA <sup>NG \*</sup> € 12,00

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*

DELICATEZZE D'UOVO BIO <sup>NG</sup> € 12,00

Uvetto poché con castagne caramellate su crema di zucca e scaglie di tartufo nero

*Poached egg with chestnuts on pumpkin soup and truffle flakes*

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

IL RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI <sup>VG</sup> € 16,00

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

.....

IL RISOTTO DI STAGIONE <sup>NG</sup> € 15,00

per minimo 2 persone e attesa di 20 minuti  
*for minimum 2 persons and waiting of 20 minutes*

..

IL GNOCCO DI ZUCCA € 15,00

Gnocchi di zucca con pera Kaiser, radicchio trevigiano e petto d'oca  
*Pumpkin dumplings with Kaiser pear, radicchio from Treviso and goose breast*

.....

I TORTELLONI ALLA FARAONA CON MIRTILLO ROSSO E ROSMARINO € 15,00

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*

.....

I MACCHERONCINI DI GRANO SARACENO € 12,00

Maccheroncini di grano saraceno fatti in casa con carciofi spadellati, gamberoni e scampo al forno  
*Home made buckwheat macaroni with artichokes, prawns and baked shrimp*

.....

LE TAGLIATELLE AL RAGU' DI SELVAGGINA € 15,00

Tagliatelle fatte in casa al ragu' di selvaggina, mandorle tostate e profumo d'arancia  
*Home made tagliatelle with game ragout, toasted almonds and orange aroma*

.....

I BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca) € 13,00

Spaghettoni al torchio fatti in casa con ragu' d'anitra e vitello  
*Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce*

.....

LA CREMA DI FAVE <sup>VG NG \*</sup> € 10,00

Crema di fave con tortellone fritto ai finferli e Piave Stravecchio  
*Fava beans cream with parcel of pasta filled with flocal mushrooms and seasoned cheese*

.....

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

LA LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI TRIFOLATI <sup>NG \*</sup> € 24,00

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

.....

I MEDAGLIONI DI VITELLO CON CROSTA DI PORCINI E PORRO € 24,00

Medaglioni di filetto di vitello in crosta di porcini scottati e porro disidratato  
*Veal filets with porcini mushrooms and crunchy leeks*

.....

IL BOLLITO MISTO ALLA CAPRILESE <sup>NG</sup> € 20,00

Bollito misto con carne di manzo, vitello, lingua, cotichino e selezione di salse  
*Boiled selection of meats with sauces*

..

LE GUANCE DI VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINER € 22,00

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

.....

LE COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO E SENAPE <sup>NG \*</sup> € 22,00

Lamb ribs covered by an almond crust and mustard

.....

LA DADOLATA D'ANATRA <sup>NG \*</sup> € 22,00

Dadolata d'anatra con carciofi spadellati, pompelmo e profumo di cacao  
*Goose chunks with artichokes, grapefruit and cocoa aroma*

.

LO CHATEAU BRIAND (min. 2 persone) <sup>NG</sup> € 30,00

Cuore di filetto di bue a media cottura, servito con salsine (min. 2 persone)  
*Grilled prime fillet of beef served with tartare sauce (min. for 2 people)*

.

IL SALMONE IN 3D € 22,00

Cubotti di salmone al pane aromatico, radicchio belga scottato e frutti di bosco  
*Salmon cubed served with Belgium radicchio and wildberries*

.....

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