

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 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 ^{NG *}

Ovetto poché con finferli al timo su crema di ortica e tartufo nero
Poached egg with finferli mushrooms, on nettle cream and black truffle

LA CREMA DI FAVE ^{VG NG *}

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 ragù 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 ^{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

per minimo 2 persone € 65 (a persona)

MENU' DEGUSTAZIONE

IL TIPICO

per minimo 2 persone € 55 (a persona)

IL 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

• • •

IL 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

• • • •

LA LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI TRIFOLATI ^{NG *}

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

• • • •

LO STRUDEL A KMO 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

• • • • •

IL VEGETARIANO

per minimo 2 persone € 45 (a persona)

IL TORTINO DI PORCINI E FIORI DI ZUCCHINA ^{VG}

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

• • •

IL 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

• •

IL TOMINO DORATO ^{VG}

Tomino su insalatina con semi croccanti e vinaigrette all'aceto balsamico
Tomino cheese on a bed of salad with balsamic vinegar vinaigrette

• • • •

GELATO AI LAMPONI CALDI A MODO MIO

Ice cream with warm raspberries sauce

• • •

Dessert

IL SOUFFLE' CALDO AI DUE CIOCCOLATI DOMORI SUR DELAGO 72% ^{NG}

€ 13,00

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

• • •

FRUTTI DI BOSCO & SAMBUCO

€ 11,00

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

IL SEMIFREDDO AL NERO DI SEPPIA ^{NG}

€ 12,00

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

• • • •

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

• • • • •

GELATO AI LAMPONI CALDI A MODO MIO

€ 11,00

Ice cream with warm raspberries sauce

• • •

LO STRUDEL A KMO DELL'HOTEL ALLA POSTA

€ 9,00

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 ^{VG NG} € 15,00

Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese

• • •

IL MOSAICO DI FORMAGGI CON MOSTARDA ^{VG NG} € 13,00

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

• •

IL TOMINO DORATO ^{VG} € 11,00

Tomino su insalatina con semi croccanti e vinaigrette all'aceto balsamico

Tomino cheese on a bed of salad with balsamic vinegar vinaigrette

• • • •

FRUTTA & STRACCHINO ^{VG NG} € 10,00

Foraggio stracchino, frutta fresca e miele di montagna

Soft cheese and fresh fruits with mountain honey

•

L'OMELETTE AI FINFERLI E SCAGLIE DI STRAVECCHIO ^{VG NG} € 12,00

Omelette with mountain mushrooms and old cheese shaves

• • • •

COCKTAIL D'INSALATE ^{VG NG} € 8,00

Mixed of salad - buffet of salads

VERDURE ALLA GRIGLIA ^{VG NG} € 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 FIORI DI ZUCCHINA ^{VG} € 13,00

Tortino di porcini spadellati con fiori di zucca e fonduta al Taleggio

Porcini mushrooms and zucchini flowers pie with cheese and Taleggio cheese fondue

• • •

L'ANTIPASTO DEL POSTIN ^{NG *} € 13,00

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

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

• • •

LA TROTA DI LAGO CON VINAIGRETTE AI LAMPONI ^{NG} € 13,00

Trota di lago in carpione con verdure, vinaigrette ai lamponi e mela verde

Slices of trout with vegetables and vinaigrette of raspberries and green apple

• •

IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI ^{NG} € 16,00

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

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

• • •

IL SALMONE DI SCOZIA AFFUMICATO IN CASA ^{NG *} € 14,00

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 ^{NG} € 14,00

Oveto poché con finferli al timo su crema di ortica e tartufo nero

Poached egg with finferli mushrooms, on nettle cream and black truffle

•

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 ^{VG} € 17,00

Raviolo aperto con porcini e fonduta di Taleggio

Homemade open ravioli filled with porcini mushrooms on a cheese fondue

• • • •

IL RISOTTO DI STAGIONE ^{NG} € 17,00

per minimo 2 persone e attesa di 20 minuti

for minimum 2 persons and waiting of 20 minutes

• •

IL TORTELLO DI GAMBERI E SCAMPI € 17,00

Tortelli ripieni di gamberi, scampi e ricotta su crema al basilico, crumble di pane al carbone

Homemade ravioli filled with prawns, shrimps and ricotta cheese on basil cream and baked bread

• • • • •

I MACCHERONCINI DI GRANO SARACENO € 14,00

Maccheroncini fatti in casa con pomodori freschi, dadolata di melanzane, fiocchi di burrata e profumo di menta

Home made buckwheat macaroni with cherry tomatoes, aubergines, burrata cheese and scent mint

• •

I BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca) € 14,00

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

Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce

• • • • •

LA CREMA DI FAVE ^{VG NG *} € 12,00

Crema di fave con tortellone fritto ai finferli e Piave Stravecchio

Fava beans cream with parcel of pasta filled with local 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 ^{NG *} € 26,00

Lombata di cervo con finferli trifolati e crostoni di polenta

Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons

• • • •

IL CARRE' DI MAIALINO € 23,00

Carrè di maialino da latte in CBT, salsa al miele di montagna, purè di mele e indivia belga

Piglet loin, mountain honey and mashed apple

• •

LE GUANCE DI VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINER € 24,00

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 ^{NG *} € 26,00

Lamb ribs covered by an almond crust and mustard

• • • • •

IL MEDAGLIONE DI MANZO € 30,00

Medaglione di manzo in crosta di porcini con riduzione di Lagrein, amarena e tartufo nero

Beef fillet with porcini mushrooms crust and Lagrein, black cherry and black truffle sauce

• •

IL FILETTO DI BRANZINO € 25,00

Filetto di branzino con pane al timo limonato, giardiniera di verdure e olio al basilico

Seabass fillet with lemon thyme bread, pickles vegetables and basil oil

• •

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