

*Benvenuti al Ristorante 1862 Della Posta, nel cuore di Sondrio.  
Un viaggio di gusto tra tradizione e creatività, dove abbiamo il piacere di raccontare la storia ed il  
territorio della Valtellina con eleganza e passione.*



## ANTIPASTI

*Gambero rosso\* Sicilia, crema di zucca, radicchio tardivo e mandorla (2-8)*

– 24.00 –

*Tartare di cervo, chutney all'ananas, foie gras e pastinaca croccante (5)*

– 22.00 –

*Uovo poché, topinambur, fungo shiitake e ristretto di pollo (6-9)*

– 16.00 –

*Bresaola chiavennasca e sciatt (frittelline di grano saraceno e formaggio) (1-7)*

– 16.00 –

## PRIMI PIATTI

*Riso riserva Carnaroli "Tenuta Margherita" estratto di bietola rossa, formaggio di capra, maggiorana e yuzu (7)*

– 18.00 –

*Pappardelle 30 tuorli, cervo al coltello, castagna e mora (1-3-7)*

– 18.00 –

*Raviolo di gambero\* e lardo, broccolo verde e profumo di agrumi (1-2-3-9)*

– 18.00 –

*Pizzoccheri della tradizione con farina biologica (1-7)*

– 16.00 –

*Gnocchetti di patate, fioretto di maiale, fungo porcino e formaggio Bitto (1-3-7)*

– 16.00 –

## SECONDI PIATTI

*Branzino affumicato a freddo, patata americana, fagiolo zolfino e ristretto di pesce (2-4-9)*

– 32.00 –

*Filetto di vitello, radicchio tardivo al rosso di Valtellina, sedano rapa e nocciola (8-9)*

– 26.00 –

*Petto di faraona, carota, scalogno e tartufo nero (7)*

– 26.00 –

*Sedano rapa fondente, zucca, fungo porcino e porro croccante (5-9)*

– 18.00 –

## DESSERT

*Tiramisù sferico (1-3-7)*

– 8.00 –

*Mousse ai 3 cioccolati (1-3-7)*

– 8.00 –

*"La nostra mela" ganache al cioccolato bianco con cuore di mela caramellata (1--7-8)*

– 8.00 –

*Zuppetta al mango, meringa, nero fondente, frutti rossi, sesamo tostato e olio al sesamo (3-7-11)*

– 10.00 –