

DAL 1961



MENU'



Ristorante Posta

SINCE 1961

- ANTIPASTI -
- STARTERS -



IDEALE PER 2
IDEAL FOR 2

L'ANTIPASTO TRADIZIONALE 29 €

SALUMI DELLA NOSTRA VAL D'OSSOLA, INSALATA
RUSSA, VERDURE ALL'AGRO, FOCACCIA

**LOCAL CURED MEATS, PICKLES,
VEGETABLES AND MAYO, FOCACCIA**



PERFETTO CON : SPRITZ "LAGO MAGGIORE" ALLA GENZIANA
PERFECT WITH: "LAKE MAGGIORE" SPRITZ WITH GENTIAN

8 €

UNA MAGIA DI TARTARE 18 €

3 TARTARE DI MANZO PIEMONTESE CON CIPOLLE
ROSSE, RICOTTA AI CAPPERI, OLIO AL TARTUFO

**3 BEEF TARTARE WITH:
RED ONIONS, CHEESE WITH CAPERS & TRUFFLE OIL**

LA "BAGNA CÀUDA" 15 €

SI SPOSA CON IL TORTINO

CARCIOFI ED ERBETTE IN PASTA FILLO CON TIPICA
SALSA PIEMONTESE CON AGLIO E ACCIUGHE

**PHILLO PASTRY ROLL WITH ARTICHOKE AND
TRADITIONAL SAUCE WITH GARLIC & ANCHOVIES**

IDEA GREEN: L'INTRAMONTABILE 14 €

BRUSCHETTA DEL POSTA

FUNGHI PRIMAVERILI TRIFOLATI SU PANE TOSTATO
TOASTED BREAD WITH SPRING MUSHROOMS

IL CAFFE' E' SEMPRE UNA BUONA IDEA 16 €

TROTA SALMONATA MARINATA ALLA POLVERE DI
CAFFE' CON GERMOGLI MISTI

**LAKE PINK TROUT MARINATED IN COFFEE
WITH MIXED SPROUTS**

- N.B. -



COPERTO COMPRENSIVO DI PANE
COVER CHARGE WITH BREAD INCLUDED 3 € P.P.

OLIO DI OLIVA E BURRO
OLIVE OIL & BUTTER 2 €

Proseguono i nostri piatti ...

to be continued...



BENVENUTI!
WELCOME!

Le rive del lago Maggiore, condivise tra Svizzera e
province VCO, Novara e Varese offrono ricca tradizione
enogastronomica e tipiche ricette piemontesi.

**NEL NOSTRO MENU, SI UNISCONO ANTICHE TRADIZIONI,
INGREDIENTI LOCALI E UN TOCCO DI MAGIA**

The shores of our lake, shared between Switzerland and
3 Italian provinces, offer a rich food and wine tradition
that complements with typical Piedmontese recipes.

**IN OUR MENU, TRADITION MEETS FANTASY,
SEASONALITY AND LOCAL PRODUCTS**

- PRIMI PIATTI -
- FIRST COURSES -

SU PER I MONTI 15 € P.P.

MIN. 2 PORZIONI - MINIMUM 2 PORTIONS
RISO CARNAROLI MANTECATO ALLA TOMA D'ALPE
CON BRICIOLE DI PANE AL TIMO
**RISOTTO WITH MOUNTAIN CHEESE AND
CRISPY BREAD WITH THYME**

UN PIEMONTESE DOC 16 €

AGNOLOTTI DELLA CASA AI 3 ARROSTI
CON BURRO E NOCCIOLE DEL PIEMONTE
**HOMEMADE RAVIOLI WITH MEAT, BUTTER
AND PIEDMONT HAZELNUTS**

VIVA L'ITALIA 14 €

LE TIPICHE PENNE ALL'ARRABBIATA
PASTA WITH SPICY TOMATO SAUCE

CARBONARA?..SI MA DI LAGO! 16 €

MEZZE MANICHE CON LAVARELLO,
FUME' D'UOVO E PIZZICO DI PEPE
**MACCHERONI WITH LAKE FISH,
EGGS AND HINT OF BLACK PEPPER**



PERFETTO CON : SPUMANTE ROSE' VAL D'OSSOLA - PATRONE
PERFECT WITH: SPARKLING ROSE' FROM OSSOLA VALLEY - PATRONE

5 €

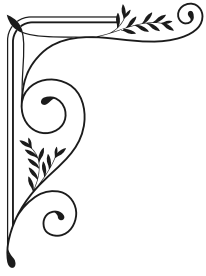


IDEA GREEN: VEGAN SPRING 16 €

SPAGHETTI ALLE VERDURE CON TOFU E SESAMO
SPAGHETTI WITH VEGETABLES, TOFU & SESAME

LA MAGICA ZUPPA DI ZIO ROBI 9 €

CONFORTANTE ZUPPA DEL GIORNO
COMFORTING HOMEMADE DAILY SOUP



DAL 1961

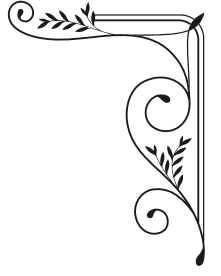


MENU'

Ristorante Posta



SINCE 1961



- SECONDI PIATTI -
- MAIN COURSES -

ROTOLANDO ROTOLANDO 23 €

CONIGLIO RIPIENO CON GUANCIALE,
TARASSACO E PECORINO
RABBIT ROLLE' WITH BACON, DANDELION
& SHEEP CHEESE

LA MUCCA UBRIACA 28 €

FILETTO DI PRELIBATA FASSONA DEL PIEMONTE
AL VINO ROSSO NOVARESE E PATATE ARROSTO
FILLET OF LOCAL BEEF WITH LOCAL RED
WINE SAUCE & ROASTED POTATOES

 **PERFETTO CON: NEBBIOLO COLLINE NOVARESI- BARBAGLIA - PIEMONTE 7 €**
PERFECT WITH: LOCAL HILLS NEBBIOLO- BARBAGLIA - PIEDMONT

A CESARE QUEL CHE E' DI CESARE! 19 €

CEGAR'S SALAD CON POLLO ALLA GRIGLIA...
LO SAPEVI CHE L'INVENTORE ERA ORIGINARIO DI BAVENO?
CAESAR'S SALAD WITH ROASTED CHICKEN...
DID YOU KNOW THAT THE CREATOR WAS BORN IN BAVENO?

ACCIUGHE A GOGO' 22 €

TROTA BIANCA DI LAGO CON
DELICATO BATTUTO DI ACCIUGHE AL BURRO
WHITE TROUT WITH ANCHOVIES & BUTTER

LA POLENTA INCONTRA IL MARE 23 €

CALAMARO CON PANATURA DI FARINA DI MAIS E
PUREA DI ZUCCHINE AL LIMONE
SQUID WITH CORN FLOUR BREADING & ZUCCHINI

 **PERFETTO CON : BIANCO RONCHI VARESINI - CASCINA PIANO 5 €**
PERFECT WITH: WHITE FROM LOCAL HILLS - CASCINA PIANO

 **IDEA GREEN: PIOVONO POLPETTE! 17 €**

POLPETTE DI LENTICCHIE E SPINACI
CON PASSATA DI CAROTE AL CURRY
VEGAN LENTILS & SPINACH BALLS WITH CARROTS & CURRY

 **- CONTORNI DALL'ORTO -**

INSALATA MISTA MIXED SALAD 5 €
PATATE AL FORNO ROASTED POTATOES 5 €
VERDURA DEL GIORNO DAILY VEGETABLES 5 €

- UNO SFIZIO -
- A WHIM -

DITE CHEEEEEESE !!! 14 €

SELEZIONE DI 3 FORMAGGI A KM 0
SELECTION OF 3 LOCAL CHEESES

 **PERFETTO CON: BICCHIERINO DI BAROLO CHINATO 4 €**
PERFECT WITH: GLASS OF AROMATIZED BAROLO

ONLY THE BRAVES 11 €

DEGUSTAZIONE DI DUE GRAPPE DEL
MONFERRATO CON FONDENTE
2 LOCAL SCHNAPS & DARK CHOCOLATE

- DOLCEZZE -
- SWEETS -

DIVERSAMENTE TIRAMISU' 7 €

SAVOIARDI AL PROFUMO DI MARSALA RICOPERTI DI
MASCARPONE ALLO ZABAIONE (SIMBOLO DELLA
PASTICCERIA PIEMONTESE) E LAMELLE DI MANDORLE

OUR DIFFERENT TIRAMISU': BISCUITS, MARSALA
WINE, EGGNOG & MASCARPONE CREAM, ALMONDS

DA UNA IDEA DI MIO PAPA' 7 €

PATE' DI BISCOTTI E AMARETTI CON UNA GOCCIA DI
CAFFE' SOTTO UNA CASCATA DI CIOCCOLATO FUSO
BISCUITS PATÉ WITH A BIT OF COFFEE
AND MELTED CHOCOLATE

PAESE CHE VAI, TORTA CHE TROVI 9 €
SOFFICE TORTA CON UVETTA E PINOLI E
BICCHIERINO DI VINO DOLCE DEL MONFERRATO
SOFT CAKE WITH PINE NUTS AND RAISINS AND
LITTLE GLASS OF SWEET WINE

SON COTTA DI TE'! 7 €

PANNA COTTA CON UN TOCCO DI TE PRODOTTO
SUL LAGO MAGGIORE E CARMELLO
PANNA COTTA WITH TEA PRODUCED ON LAKE
MAGGIORE AND CARAMEL

GIN LOVES PINK 8 €

SORBETTO AL POMPELMO ROSA CORROBORATO DA
GIN PRODOTTO IN VAL VIGEZZO
PINK GRAPEFRUIT SORBET
AND GIN LOCALLY PRODUCED