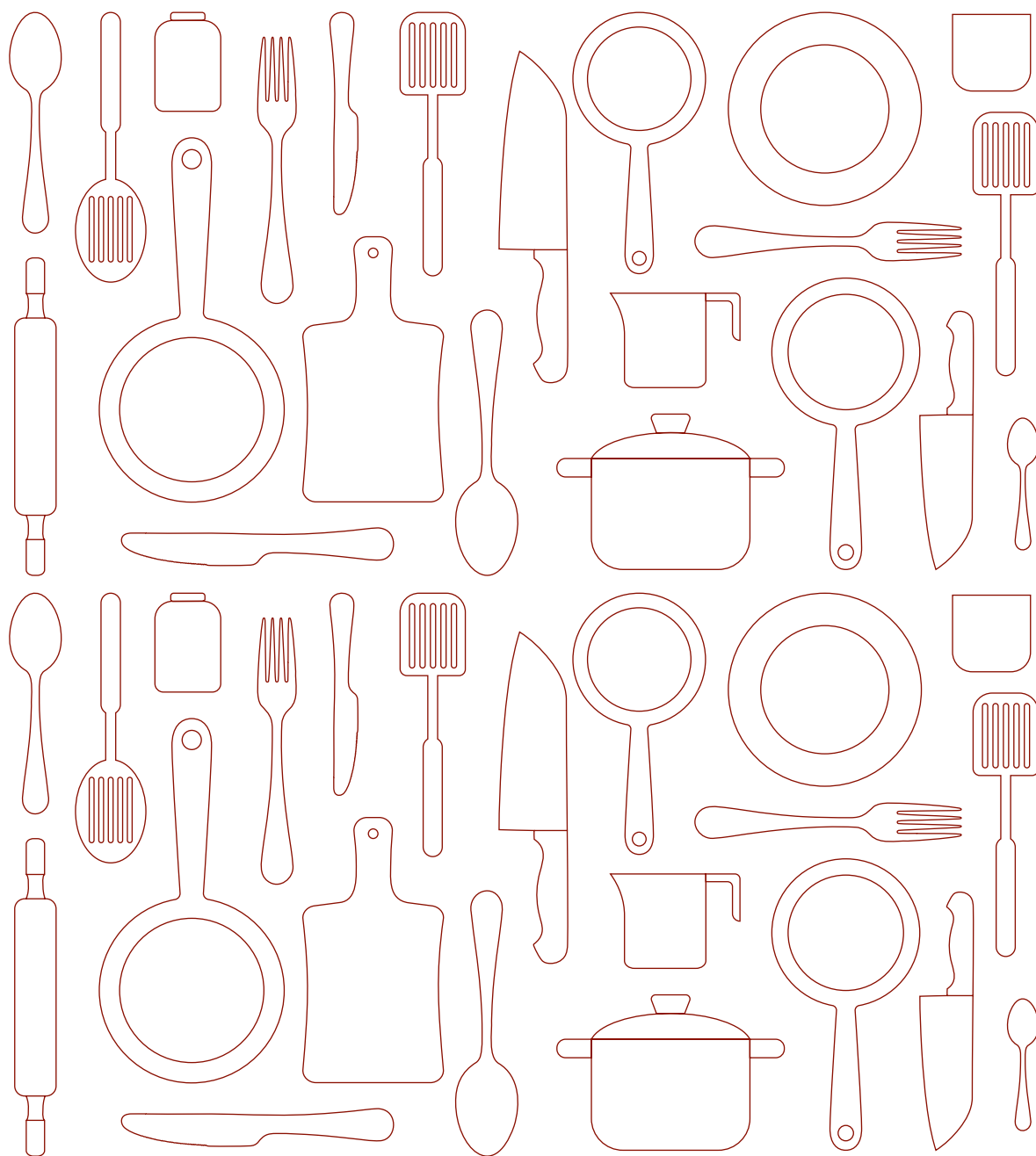


RISTORANTE
POSTA

good
FOOD

good
LIFE



Happiness is homemade



IL NOSTRO MENU

OUR MENU



IL NOSTRO MENÙ / OUR MENU

La nostra cucina affonda le radici nei segreti della tradizione italiana. Selezioniamo materie prime genuine per offrirvi un'esperienza che onora il passato e nutre il presente.

Our cuisine is deeply rooted in the secrets of Italian tradition. We select genuine, high-quality ingredients to offer you an experience that honours the past and nourishes the present.

ALLERGENI

1) Cereali contenenti glutine,	8) Frutta a guscio,
2) Crostacei,	9) Sedano,
3) Uova,	10) Senape,
4) Pesce,	11) Sesamo,
5) Arachidi,	12) Solfiti,
6) Soia,	13) Lupini,
7) Latte e derivati,	14) Molluschi.

***Prodotto surgelato**

ALLERGENS

1) Cereals containing gluten,	8) Tree nuts,
2) Crustaceans,	9) Celery,
3) Eggs,	10) Mustard,
4) Fish,	11) Sesame,
5) Peanuts,	12) Sulphites,
6) Soy,	13) Lupins,
7) Milk and dairy products,	14) Molluscs.

***Frozen food**



LE NOSTRE PROPOSTE INVERNALI / OUR WINTER SPECIALS

LA PAUSA PRANZO PERFETTA THE PERFECT LUNCH BREAK

TUTTI I GIORNI A PRANZO • 2 PORTATE, ACQUA FILTRATA E CAFFÈ

Daily for lunch • 2 courses, filtered water and coffee

19,50€

L'APERITIVO APERITIFS

TUTTI I GIORNI DALLE 18 ALLE 19:30

Daily, 6–7:30 pm

**SELEZIONE DI APERITIVI ITALIANI
E VINI AL CALICE**

Selected Italian aperitifs & wines
by the glass

6€

2 APERITIVI A SCELTA & TAGLIERE

Two aperitifs of your choice
& a sharing board

18€

1 BOTTIGLIA DI VINO & TAGLIERE

One bottle of wine & a sharing board

29€

SERATE A TEMA THEME NIGHTS

SU PRENOTAZIONE DAL 22/10 AL 19/12

Booking required from 22/10 to 19/12

GIOVEDÌ SERATA BOLLITI

Thursday – Boiled Meats Night

55€

VENERDÌ SERATA WELLINGTON

Friday – Wellington Night

65€

SABATO SERATA CACCIAGIONE

Saturday – Wild Game Night

69€

11 NOVEMBRE SERATA TARTUFO

November 11 – Truffle Night

150€

MENU AZIENDALI

CHRISTMAS COMPANY DINNER

CENE DI NATALE PER GRUPPI E AZIENDE

Christmas Dinners for Groups & Companies

MENU 3 PORTATE

3-Course Menu

55€

MENU 4 PORTATE

4-Course Menu

65€

**TRE PROPOSTE A SCELTA, BEVANDE ESCLUSE
LOCALE RISERVABILE ANCHE IN ESCLUSIVA**

Three options to choose from, drinks excluded
Available for exclusive hire

FESTE NATALIZIE

CHRISTMAS DAY & NEW YEAR'S EVE

SU PRENOTAZIONE ANTICIPATA

Advance booking required

PRANZO DI NATALE

Christmas Lunch

ABBINAMENTO VINI, 3 CALICI 20€
Wine Pairing – 3 Glasses 20€

65€

CENONE DI SAN SILVESTRO

New Year's Eve Dinner

VINI E MUSICA DAL VIVO INCLUSI
Wines and Live Music Included

155€

CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE I MENÙ COMPLETI DI OGNI PROPOSTA

Please ask our staff for the full menus



IL NOSTRO MENÙ / OUR MENU

ANTIPASTI

BATTUTA DI MANZO PIEMONTESE 26€

Topinambur, tartufo nero

Allergeni: 7,9,12

INSALATA POSTA INVERNALE 18€

Radicchio, cavolo cappuccio, zucca, barbabietola, castagne, Castelmagno

Allergeni: 7,9,12

UOVO MORBIDO 14€

Cime di rapa, fonduta di Roccaverano

Allergeni: 3,7,9

SALMERINO MARINATO 24€

Frutti rossi, latte di mandorla, puntarelle

Allergeni: 4,8,9,12

PETALI DI MERLUZZO* 22€

Capperi, olive, limone, croccante di pane

Allergeni: 1,4,7,9,12

STARTERS

PIEDMONTESE BEEF TARTARE 26€

Jerusalem artichoke, black truffle

Allergens: 7,9,12

POSTA WINTER SALAD 18€

Radicchio, cabbage, pumpkin, beetroot, chestnuts, Castelmagno cheese

Allergens: 7,9,12

SOFT-COOKED EGG 14€

Turnip tops, Roccaverano cheese fondue

Allergens: 3,7,9

MARINATED CHAR 24€

Red berries, almond milk, chicory shoots

Allergens: 4,8,9,12

COD PETALS* 22€

Capers, olives, lemon, crunchy bread

Allergens: 1,4,7,9,12

IL NOSTRO MENÙ / OUR MENU

PRIMI

SPAGHETTONE MONOGRANO..... 18€

Aglione, olio, peperoncino, pomodorini,
cime di rapa e frisella

Allergeni: 1,8,9

PLIN DI GALLINA IN BRODO 24€

Verdure croccanti

Allergeni: 1,3,7,9

RISOTTO* 23€

Bagna cauda, pesce persico e nocciole

Allergeni: 4,7,8,9,12

GUAZZETTO DI LEGUMI E CALAMARI* 22€

Mitili, provola affumicata

Allergeni: 7,9,12,14

FETTUCCINE AL RAGÙ DI CONIGLIO* 19€

Maggiorana, limone

Allergeni: 1,3,7,9,12

MAIN COURSES

SPAGHETTONE..... 18€

Garlic, oil, chilli, cherry tomatoes, turnip tops
and frisella

Allergens: 1,8,9

PIEDMONTESE HEN RAVIOLI IN BROTH..... 24€

Crunchy vegetables

Allergens: 1,3,7,9

RISOTTO* 23€

Bagna cauda, perch and hazelnuts

Allergens: 4,7,8,9,12

LEGUME AND SQUID STEW* 22€

Mussels, smoked provola cheese

Allergens: 7,9,12,14

FETTUCCINE WITH RABBIT RAGÙ* 19€

Marjoram, lemon

Allergens: 1,3,7,9,12

IL NOSTRO MENÙ / OUR MENU

SECONDI

LOMO DI BACCALÀ* 26€

Zucca, radicchio

Allergeni: 4,7,9,12

OMBRINA ARROSTO 28€

Cremoso di patate, finocchietto,
sedano bianco, olive taggiasche

Allergeni: 4,7,9,12

COSTOLETTA DI VITELLO 35€

Funghi cardoncelli, bagnetto verde

Allergeni: 7,9,12

BAVETTA DI MANZO 36€

Carciofi, patata violetta al sale

Allergeni: 7,9,12

FISH & MEAT

SALTED COD FILET* 26€

Pumpkin, radicchio

Allergens: 4,7,9,12

ROAST MEAGRE 28€

Creamy potatoes, wild fennel, white celery,
Taggiasca olives

Allergens: 4,7,9,12

VEAL CHOP 35€

Cardoncello mushrooms, green sauce

Allergens: 7,9,12

BEEF BAVETTE STEAK 36€

Artichokes, salt-baked purple potato

Allergens: 7,9,12

CONTORNI

PATATE SALTATE AL ROSMARINO 8€

Allergeni: 7

MISTICANZA SELVATICA 8€

Allergeni: 12

CIME DI RAPA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO..... 8€

ZUCCA ARROSTO..... 8€

Allergeni: 7

SIDE DISHES

SAUTÉED POTATOES WITH ROSEMARY 8€

Allergens: 7

WILD MIXED GREENS..... 8€

Allergens: 12

TURNIP TOPS WITH GARLIC, OIL AND CHILLI..... 8€

ROAST PUMPKIN..... 8€

Allergens: 7



IL NOSTRO MENÙ / OUR MENU

DESSERT

TIRAMISÙ AL CARAMELLO SALATO 12€

Crema al mascarpone e zabaione, savoiardi al caffè e caramello salato

Allergeni: 1,3,7,12

MONTE BIANCO..... 12€

Marron glacé, meringa, panna e mousse al cioccolato e rum

Allergeni: 3,6,7,8,12

ZUPPA INGLESE 12€

Pan di Spagna, alchermes, crema alla vaniglia e cioccolato

Allergeni: 1,3,6,7,8,12

YOGURTINO..... 12€

Sorbetto al mirtillo, spuma allo yogurt e cioccolato bianco, granola croccante

Allergeni: 1,6,7,8

GELATI E SORBETTI..... 8€

Limone e bergamotto | Caramello salato
Cioccolato fondente | Fior di bufala
Crema antica

Allergeni: 3,7,8

DESSERT

SALTED CARAMEL TIRAMISÙ 12€

Mascarpone and zabaione cream, coffee-soaked ladyfingers, salted caramel

Allergens: 1,3,7,12

MONTE BIANCO..... 12€

Marron glacé, meringue, cream, chocolate and rum mousse

Allergens: 3,6,7,8,12

ZUPPA INGLESE 12€

Sponge cake, alchermes liqueur, vanilla and chocolate custard

Allergens: 1,3,6,7,8,12

YOGURTINO..... 12€

Blueberry sorbet, yogurt and white chocolate foam, crunchy granola

Allergens: 1,6,7,8

ICE CREAM AND SORBETS..... 8€

Lemon and bergamot | Salted caramel
Dark chocolate | Buffalo milk | Old-style custard

Allergens: 3,7,8



IL NOSTRO BEVERAGE

OUR BEVERAGE



VINI AL CALICE / BY THE GLASS



SPARKLING

PROSECCO ARGEO	6€
RUGGERI	
FRANCIACORTA EXTRA BRUT	9€
CA' DEL BOSCO	

BIANCHI / WHITES

COLLI NOVARESI BIANCO	7€
LE PIANE	
PINOT GRIGIO	7€
MONGRIS	
SAUVIGNON BLANC	8€
MOUNT RILEY	

ROSATI / ROSÉS

ROSATO	6€
FELLINE	
ROSATO	8€
MINUTY PRESTIGE	

ROSSI / REDS

NEBBIOLO COLLINE NOVARESI	9€
LE PIANE	
BARBERA ASTI CAMP DU ROUSS	7€
COPPO 1897	
ETNA ROSSO BIO	8€
PLANETA	

SWEET WINE

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ (50ML)	9€
DONNAFUGATA	

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLES



SPARKLING

ALTA LANGA EXTRA BRUT MILLESIMATO	45€
CERETTO MONSIGNORE	
PROSECCO ARGEO	25€
RUGGERI	
TRENTO DOC ZERO	45€
PIANCASTELLO	
FRANCIACORTA EXTRA BRUT	55€
CA' DEL BOSCO	
VESPER SATÈN	45€
CA' DEL FARO	
VALDOBBIADENE GIUSTINO B.	28€
RUGGERI	
ALTA LANGA BRUT MILLESIMATO	40€
DELTETTO	
METODO CLASSICO BRUT MILLESIMATO 2019	40€
LA SCOLCA	
CARTIZZE BRUT	35€
RUGGERI	
CHAMPAGNE RESERVE EXCLUSIVE BRUT	70€
NICOLAS FEUILLATTE	
FRANCIACORTA LA SCALA	70€
BELLAVISTA	
CHAMPAGNE BRUT	100€
DELAMOTTE	
CHAMPAGNE GRAN BRUT	90€
PERRIER JOUET	
CHAMPAGNE ROSÉ	100€
GEOFFROY	
TRENTO DOC PERLÉ 2019	55€
FERRARI	
TRENTO DOC RISERVA LUNELLI	95€
FERRARI	

BIANCHI / WHITES

ROERO ARNEIS 0,375 ML	16€
DEMARIE	
LE VOLTARE SOAVE CLASSICO 0,375 ML	15€
TOMMASI	
VILLA ANGELA PECORINO 0,375 ML	16€
VELENOSI	
CHARDONNAY LANGHE	20€
DELTETTO	
TYRSOS VERMENTINO DI SARDEGNA	20€
CONTINI	
PECORINO PROPE COLLI APRUTINI	22€
VELENOSI	
DERTHONA TIMORASSO	25€
CANTINA DI TORTONA	
PINOT BIANCO	26€
ELENA WALCH	
RIESLING	35€
PAULASSEN MOSELLA	
PINOT GRIGIO	25€
MONGRIS	
ARNEIS	30€
BRICCO DELLE CILIEGIE	
SPELT ORO – TREBBIANO D'ABRUZZO SUPERIORE	28€
LA VALENTINA	
LUGANA	30€
ANTICA CASA VISCONTI	
COLLI NOVARESI BIANCO	35€
LE PIANE	
GAVI DOCG 2025 – ETICHETTA NERA	40€
LA SCOLCA	
RIBOLLA GIALLA	30€
BASTIANICH	
VESPA BIANCO	45€
BASTIANICH	
COSTA DELLE PARRACINE BIANCOLELLA	40€
FEUDI SAN GREGORIO	
CONTRADA TACCIONE BIO 2024	35€
PLANETA	

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLES



I GRANITI – VERMENTINO DI GALLURA	30€
PEDRA MAJOIRE	
GEWURZTRAMINER TERRES ÉPICÉES	40€
DOPFF AU MOULIN	
SAUVIGNON BLANC	30€
MOUNT RILEY	
CERVARO DELLA SALA 2024	85€
ANTINORI	
CHIARANDÀ	50€
DONNAFUGATA	
TIMORASSO COLLI TORTONESI	45€
VIETTI	
ROSSJ-BASS CHARDONNAY	120€
GAJA	

ROSATI / ROSÉS

SUASÌ – NEBBIOLO ROSATO BIO	20€
DELTETTO	
MONROSE	25€
MAMETE PREVOSTINI	
ROSÉ 20/26	30€
ELENA WALCH	
JET ROSÉ	35€
CASTELLO DI MONTEPÒ – BIONDI SANTI	
IL GOLOSO	28€
PODERE SETTE	
SAN GREG	25€
FEUDI SAN GREGORIO	
LA CROIX ROSÉ DE PEYRASSOL – MÉDITERRANÉE IGP ...	22€
PEYRASSOL	
ROSATO	20€
FELLINE	
ROSATO	30€
MINUTY PRESTIGE	

ROSSI / REDS

LANGHE NEBBIOLO BRICOC 0,375 ML	16€
BORGOGNO RIVATA	
CHIANTI 0,375 ML	14€
SANT'ILARIO	
VALPOLICELLA CLASSICO 0,375 ML	15€
TOMMASI	
POGGIO ALTO MORELLINO DI SCANSANO	18€
IL PALAGIO	
CHIANTI	19€
SANT'ILARIO	
VALPOLICELLA CLASSICO	21€
MONTE DEL FRÀ	
IL PUMO PRIMITIVO SALENTO	22€
SAN MARZANO	
DOLCETTO MONFERRATO	23€
POGGIO LE COSTE	
PINOT NERO	25€
SAN MATIOT	
AGLIANICO	29€
DI MEO	
RISERVA VALTELLINA SUPERIORE	36€
NINO NEGRI	
NEBBIOLO COLLINE NOVARESI 2023	32€
LE PIANE	
RUCHÉ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG	25€
LA MONDIANESE	
BARBERA ASTI CAMP DU ROUSS 2023	27€
COPPO 1897	
NEBBIOLO LANGHE PERBACCO 2024	32€
VIETTI	
CHIANTI CLASSICO TENUTA PERANO 2023	45€
FRESCOBALDI	
IL BRUCIATO 2024	42€
ANTINORI	
ETNA ROSSO BIO 2024	34€
PLANETA	

VINI IN BOTTIGLIA / BOTTLES



RIPASSO DELLA VALPOLICELLA	
CLASSICO SUPERIORE DOC	53€
BERTANI	
THIS IS NOT ANOTHER LOVELY MALBEC	33€
RICCITELLI	
SANCERRE ROUGE AOC – PINOT NOIR	46€
JEAN PAUL PICARD ET FILS	
BARBARESCO 2023	65€
CERETTO	
TOSCANA IGT	44€
BERTINGA	
TIGNANELLO 2022	160€
ANTINORI	
GATTINARA RISERVA DOCG 2020	65€
TRAVAGLINI	
BAROLO MARIONDINO 2022	105€
PARUSSO	
BRUNELLO DI MONTALCINO	
PIEVE SANTA RESTITUTA 2021	98€
GAJA	

SWEET WINE

PASSITO DI PANTELLERIA BEN RYÉ (75CL)	105€
DONNAFUGATA	

COCKTAILS



ITALIAN CLASSICS

APEROL SPRITZ	7€
aperol, prosecco, soda	
CAMPARI SPRITZ	7€
campari, prosecco, soda	
HUGO SPRITZ	7€
liquore sambuco, prosecco, soda	
AMERICANO	7€
campari, vermouth rosso, soda	
NEGRONI	7€
campari, vermouth rosso, gin	
NEGRONI SBAGLIATO	7€
campari, vermouth rosso, prosecco	
GARIBALDI	7€
campari, succo d'arancia	
BELLINI	7€
prosecco e purea di pesca	
ROSSINI	7€
prosecco e purea di fragola	

INTERNATIONAL

TOMMY'S	9€
tequila, agave, lime	
ESPRESSO MARTINI	9€
vodka, espresso, liquore al caffè, zucchero	
GIN BASIL SMASH	9€
gin, basilico, limone, sciroppo di zucchero	
GIN & TONIC	9€
gin & tonic water	
MARTINI COCKTAIL	9€
gin-vodka, vermouth dry	
PALOMA	9€
tequila, agave, lime, soda al pompelmo	
MOJITO	9€
rum, lime, zucchero, soda, menta	

ITALIAN CLASSICS

APEROL SPRITZ	7€
aperol, prosecco, soda water	
CAMPARI SPRITZ	7€
campari, prosecco, soda water	
HUGO SPRITZ	7€
elderflower liqueur, prosecco, soda water	
AMERICANO	7€
campari, red vermouth, soda water	
NEGRONI	7€
campari, red vermouth, gin	
NEGRONI SBAGLIATO	7€
campari, red vermouth, prosecco	
GARIBALDI	7€
campari, orange juice	
BELLINI	7€
prosecco and peach purée	
ROSSINI	7€
prosecco and strawberry purée	

INTERNATIONAL

TOMMY'S	9€
tequila, agave, lime	
ESPRESSO MARTINI	9€
vodka, espresso, coffee liqueur, sugar	
GIN BASIL SMASH	9€
gin, basil, lemon, sugar syrup	
GIN & TONIC	9€
gin & tonic water	
MARTINI COCKTAIL	9€
gin-vodka, dry vermouth	
PALOMA	9€
tequila, agave, lime, grapefruit soda	
MOJITO	9€
rum, lime, sugar, soda water, mint	

A decorative horizontal line of various line-art icons. From left to right, the icons include: a simple glass, a glass with bubbles, a three-lobed leaf, a small asterisk, a wine glass, a small circle, a martini glass, a glass with a drink and a lemon slice, a rainbow, another three-lobed leaf, another small asterisk, another wine glass, and another simple glass.

 OTHER

AMARI	5€
DISTILLATI	8€
CAFFETTERIA	2€
espresso, espresso decaffeinato, caffè d'orzo, ginseng	
ACQUA 0,75	4€
SOFT DRINKS	4€
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	5€
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	7€
BIRRA IN BOTTIGLIA	5€

AMARI	5€
SPIRITS	8€
COFFEE	2€
espresso, decaf espresso, barley coffee, ginseng coffee	
WATER	4€
SOFT DRINKS	4€
SMALL DRAFT BEER	5€
LARGE DRAFT BEER	7€
BOTTLED BEER	5€



PIAZZA DANTE ALIGHIERI, 16 BAVENO (VB)