

I nostri antipasti...

<i>Il paté di fegatini di pollo, marmellata al rabarbaro e toast</i>	<i>9.00</i>
<i>Il minestrone di verdure, crostini di pane croccante e parmigiano</i>	<i>12.00</i>
<i>La tarte tatin di carciofi, uovo morbido e formaggio dell'alpe</i>	<i>18.00</i>
<i>L'assortimento di salumi</i>	<i>17.00</i>
<i>La battuta di manzo al coltello e croccante di pane</i>	<i>17.00</i>
<i>La tartare di tonno, riduzione di salsa soja, limone e olio EVO</i>	<i>19.00</i>
<i>Il tomino vodese abbrustolito servito con verdure</i>	<i>16.00</i>
<i>Le crocchette di baccalà mantecato e insalatina di puntarelle</i>	<i>17.00</i>
<i>Il sandwich di pesce spada fritto, cavolo cappuccio e salsa aioli</i>	<i>21.00</i>

Se preferite un primo...

<i>Gli gnocchi fatti in casa alla sorrentina</i>	<i>14.00/22.00</i>
<i>I Classici ravioli del Plin al sugo di brasato</i>	<i>16.00/25.00</i>
<i>Il risotto agli asparagi mantecato al blu di capra</i>	<i>25.00</i>
<i>La classica lasagna</i>	<i>17.00</i>
<i>La classica carbonara di Alessandro</i>	<i>19.00</i>
<i>I mezzi paccheri con luganighetta e friarielli</i>	<i>22.00</i>
<i>Le tagliatelle fatte in casa, sugo alla genovese di tonno</i>	<i>23.00</i>

I nostri secondi di carne....

<i>L'entrecôte di manzo svizzero ai ferri e burro "Café de Paris"</i>	39.00
<i>La lombatina di coniglio in porchetta, polenta nostrana</i>	29.00
<i>Il classico Ossobuco di vitello con purea di patate ratte</i>	39.00
<i>La tagliata all'antica di Secreto Iberico</i>	31.00
<i>Il polletto al mattone (500gr), friggirelli e panissa di ceci</i>	31.00
<i>Il Cordon bleu di vitello del Posta</i>	42.00
<i>L'hamburger del Posta, pane al sesamo e carne di manzo CH</i>	27.00
<i>Il goulash di polpo speziato, vino rosso e peperoni</i>	35.00
<i>Il filetto di tonno cotto al rosa, salsa agrodolce</i>	37.00

Tutti i nostri secondi vengono serviti con verdure di stagione

Per finire in bellezza...

<i>L'assortimento di formaggi</i>	18.00
<i>La mousse di cioccolato, yogurt, croccante di caramello salato</i>	10.00
<i>La nostra panna cotta</i>	9.00
<i>La millefoglie caramellata e crema Chantilly alla fava di Tonka</i>	12.00
<i>La spuma fredda allo zabaione e frollini di meliga</i>	11.00
<i>La selezione di gelati e sorbetti</i>	4.00
<i>Il semifreddo del momento..</i>	11.00

Si prega di avvisare il personale di servizio in caso di allergie e/o intolleranze

Provenienze: Pesci: FAO, Grecia, AU Carni e salumi: CH/Arg/IT/UY/GB*