

RISTORANTE

Posta Al Castello

ANTIPASTI

Antipasto del Baffo <i>Whipped appetizer</i>	€ 13,50
Insalata verde ai funghi (*) <i>Green salad with mushrooms (*)</i>	€ 14,50
Sfogliata ai funghi porcini e formaggio <i>Sliced with mushrooms and cheese</i>	€ 14,50
Prosciutto di cervo con porcini all'alloro <i>Deer-ham with porcini alla lauren</i>	€ 17,00
Prosciutto crudo "Cà del Botto" con porcini all'alloro <i>Raw ham of the "Cà del Botto" with porcini alla laurel</i>	€ 17,00
Fantasia di salumi di selvaggina <i>Fantasy of wild game salami</i>	€ 14,50
Pesce spada affumicato con pan brioscé <i>smoked swordfish with pan brioscé</i>	€ 14,50
Antipasto assortito <i>Assorted appetizer</i>	€ 16,00

PRIMI PIATTI

Zuppa di funghi porcini (i frer del Castello) (*) <i>Porcini mushroom soup (*)</i>	€ 17,00
Delizia del "Posta" con petali di porcini (crepes con crema di funghi porcini) (*) <i>Delixy of "Posta" with porcini petals (porcini cream crepes) (*)</i>	€ 16,00
Tagliolini ai funghi porcini <i>Cutles with porcini mushrooms</i>	€ 16,00
Gnocchetti ripieni al formaggio e porcini con erbe e fughi <i>Cheese and porcini gnocchetti with herbs and mushrooms</i>	€ 16,00
Ravioli ai funghi porcini al profumo di bosco <i>Ravioli with porcini mushrooms in the sent of wood</i>	€ 16,00
Casoncelli alla bergamasca <i>Casoncelli of bergamasca</i>	€ 14,00
Panzerotti al forno <i>Baked in the oven</i>	€ 14,00

Caramelle allo speck e radicchio rosso trevisano al burro fuso di malga <i>Candy with speck and red radicchio trevisano with melted alpine butter</i>	€ 14,00
Tortelli ai quattro formaggi DOP bergamaschi <i>Tortelli with four DOP Bergamo cheeses</i>	€ 14,00
Tortelli alle noci e formaggio in salsa di basilico <i>walnuts and cheese tortelli in basilic sauce</i>	€ 14,00

SECONDI PIATTI

Stracotto di manzo ai funghi porcini <i>Beef stew with porcini mushrooms</i>	€ 20,00
Piccata di vitello con funghi porcini (*) <i>small calf with porcini mushrooms (*)</i>	€ 22,00
Brasato al Barolo <i>Braised of Barolo</i>	€ 17,00
Filetto di manzo al pepe verde <i>Green pepper fillet of beef</i>	€ 21,50
Filetto di manzo al Madera <i>Madera fillet of beef</i>	€ 21,50
Filetto alla boscaiola con funghi porcini <i>woodcutter fillet of beef with porcini mushrooms</i>	€ 24,50
Carpaccio con Grana Padano DOP e funghi porcini <i>Carpaccio beef with Grana Padano DOP and porcini mushrooms</i>	€ 18,00
Funghi porcini trifolati <i>Porcini mushrooms trifolati</i>	€ 18,00
Tagliata di manzo al rosmarino <i>Sauteed with rosemary beef)</i>	€ 19,50

Polenta
Contorni
Side dishes

€ 4,00

Selezione di formaggi tipici di Gromo e bergamaschi DOP
Selection of typical cheeses of Gromo and DOP bergamaschi

€ 8,00

DESSERT

Dolce Alba (semifreddo alle mandorle con vellutata di cioccolato caldo) <i>Sweet Alba (cold almonds with velvety chocolate)</i>	€ 8,00
Latte in piedi (budino al latte con crema di fragola e caramello) <i>Milk standing (milk pudding with strawberry and caramel cream)</i>	€ 8,00
Torte della casa <i>Homemade cakes</i>	€ 7,00
Gelato al fiordilatte con frutti di bosco caldi <i>fiordilatte ice cream with hot berries</i>	€ 7,00

Caffè del Caravaggio
Caravaggio coffee

€ 2,00

Liquori e distillati
Liqueur and distillates

€ 4,50

Menù guidato (bevande escluse)
Guided menu

€ 40,00

Nella preparazione di alcuni piatti, in certi periodi dell'anno vengono utilizzati prodotti surgelati.
(In the preparation of some dishes, frozen products are used at certain times of the year.)

(*) piatti tipici consigliati

(*) typical dishes recommended

ALLERGENI: Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande, siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

ALLERGENS: Dear customer, if you have food allergies and / or intolerances, ask for information about our food and our drinks, we are prepared to advise you in the best way.