

DAL 1961



MENU'



Ristorante Posta

SINCE 1961

**- ANTIPASTI -**  
**- STARTERS -**

**L'ANTIPASTO TRADIZIONALE 24 €**

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

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

 **PERFETTO CON : SPRITZ "LAGO MAGGIORE" ALLA GENZIANA**  
**PERFECT WITH: "LAKE MAGGIORE" SPRITZ WITH GENTIAN 8 €**

**IDEA GREEN: L'AUTUNNO IN INSALATA 15 €**



INSALATA DI FINOCCHI, SONCINO,  
ARANCIA E OLIVE TAGGIASCHE

**SALAD WITH FENNEL, ORANGE,  
GREEN SALAD & OLIVES**

**SIGNORE E SIGNORI**  
**LA "BAGNA CÀUDA" 15 €**

TIPICA SALSA PIEMONTESE CON AGLIO E ACCIUGHE  
SERVITA CON PINZIMONIO DI VERDURE

**TRADITIONAL PIEDMONTESE SAUCE WITH  
GARLIC AND ANCHOVIS WITH RAW VEGETABLES**

**L'INTRAMONTABILE**  
**BRUSCHETTA DEL POSTA 14 €**

FETTE DI PANE CON CAPRINO FRESCO,  
CASTAGNE E ZUCCA

**TOASTED BREAD WITH FRESH GOAT CHEESE,  
PUMPKIN AND CHESTNUTS**

**LAKE MAGGIORE DUO 17 €**  
TROTA SALMONATA MARINATA E  
TORTINO DI PESCE PERSICO, UVETTA E PINOLI  
**MARINATED PINK TROUT AND  
PIKE PERCH WITH SULTANGRAPE & PINENUTS**

**- N.B. - !**

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

**OLIO DI OLIVA E BURRO 2 €**  
**OLIVE OIL & BUTTER**

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 -**

**MYRTLE, OH BLUE MYRTLE! 15 €**

MIN. 2 PORZIONI - MINIMUM 2 PORTIONS

RISOTTO CON TOMA D'ALPEGGIO E MIRTILLI

**RISOTTO WITH LOCAL CHEESE AND  
BLUEBERRIES**

**UN FUNGHETTO TRALLALA' 17 €**

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI  
TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS

**TUTTI AL MARE! 17 €**

LINGUINE CON VONGOLE,  
BOTTARGA DI MUGGINE E CREMA DI PANE  
**LINGUINE PASTA WITH CLAMS, BREAD CREAM  
AND MULLET BOTTARGA**

**GNOCCHI: SEMPRE UN BEL VEDERE 16 €**

I NOSTRI GNOCCHI DI BARBABIETOLA CON  
CREMA DI BROCCOLI, SALSICCIA E NOCCIOLE

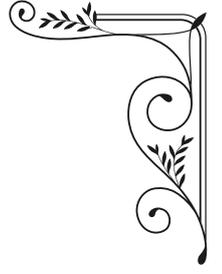
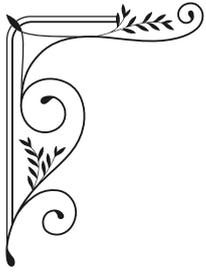
**BETROT DUMPLINGS WITH LOCAL SAUSAGE,  
HAZELNUTS & BROCCOLI CREAM**

 **PERFETTO CON : PSB ROSSO VAL D'OSSOLA - PATRONE**  
**PERFECT WITH: PSB RED FROM OSSOLA VALLEY - PATRONE 5 €**

 **IDEA GREEN: VEGAN STYLE 14 €**  
SPADELLATA DI PASTA E VERDURE  
**PASTA WITH MIXED VEGETABLES**

**LA MAGICA ZUPPA DI ZIO ROBI 10 €**

CONFORTANTE ZUPPA DEL GIORNO  
**COMFORTING DAILY SOUP**



DAL 1961



MENU'

Ristorante Posta



SINCE 1961

- SECONDI PIATTI -  
- MAIN COURSES -

RAMBO - LAMBO 24 €

SCAMONE DI AGNELLO COTTO A BASSA  
TEMPERATURA E FONDUTA DI FORMAGGIO

LAMB RUMP WITH CHEESE FONDUE

LA MUCCA VA PER FUNGHI 28 €

FILETTO DI PRELIBATA FASSONA DEL PIEMONTE  
CON FUNGHI E PATATE ARROSTO

FILLET OF LOCAL BEEF WITH MUSHROOMS  
AND ROASTED POTATOES



PERFETTO CON: NEBBIOLO LANGHE- BARBAGLIA - PIEMONTE 7 €  
PERFECT WITH: LANGHE NEBBIOLO - BARBAGLIA - PIEDMONT

A CESARE QUEL CHE E' DI CESARE! 19 €

CEASAR'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?

MANDORLE A GOGO' 23 €

TROTA BIANCA DI LAGO CON DELICATA SALSIA ALLE  
MANDORLE TOSTATE

WHITE TROUT WITH TOASTED ALMONDS & SAUCE

FRIGGI CHE TI PASSA! 23 €

PESCE DI LAGO FRITTO IN PADELLA CON VERDURINE

FRIED LAKE FISH AND VEGETABLES



PERFETTO CON : SPUMANTE ROSE' VAL D'OSSOLA - PATRONE 5 €  
PERFECT WITH: SPARKLING ROSE' FROM OSSOLA VALLEY - PATRONE



IDEA GREEN: PIOVONO POLPETTE! 17 €

BURGER DI PATATE, CAVOLFIORE E POMODORI SECCHI

VEGAN BURGER WITH POTATOES, DRIED TOMATOES &  
CAULIFLOWER



- 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

CARO CLIENTE SE HAI PARTICOLARI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI TROVI GLI ALLERGENI IN FONDO AL MENU'  
TUTTO IL PESCE FRESCO E SEMILAVORATI VENGONO CONSERVATI CON LA TECNICA DELL'ABBATTIMENTO RAPIDO

DEAR GUEST, IF YOU HAVE PARTICULAR FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES, YOU CAN FIND THE ALLERGENS AT THE BOTTOM  
OF THE MENU. ALL FRESH FISH AND SEMI-PROCESSED PRODUCTS ARE STORED USING THE RAPID CHILLING TECHNIQUE.