



MENÙ PER LA VEGLIA DEL SANTO NATALE 2009

L'Aperitivo dell'Hotel Posta

Il Flan di Baccalà su Coulis al Pomodoro

Il Carpaccio di Agnello con Scaglie di Pecorino e Vinaigrette al Tartufo

Gli Gnocchi di Patate con Pistilli di Zafferano su Ragù di Gamberi

I Tortellini della Tradizione in Ristretto di Cappone

La Lombata di Vitello glassata al forno con Salsa alle Spugnole

Purea di Sedano Rapa e Zucca "in Confit"

Il Tronchetto Natalizio con Bouquet ai Frutti di Bosco

Vino Rosso Consigliato: Pinot nero 2008 - Colterenzio-

Vino Bianco Consigliato: Friulano 2008 - Borgo dei Conventi -

Spumante Consigliato: "Cellarius" Berlucchi Brut

*La Famiglia Martinelli e
lo Staff dell'Hotel Posta augurano a tutti un*



Cenone di Capodanno all'Hotel Posta

Ore 19.00 Cena per bambini

Ore 19.30 Cocktail

L'Aperitivo con Ostriche, Bollicine e Salatini

L'Astice del Maine tiepido su carpaccio di Avocado con agretto di Lime e Vaniglia

La Frittella di Cotechino su Crema di Lenticchie

I Ravioli di Polenta con Porcini al Ragout bianco di Coniglio profumato alla Maggiorana

Il Tonno rosso ai Semi di Sesamo con Pesto ai Capperi

Il fresco Intermezzo con Melone e Menta

Il Filettino di Vitello in crosta di Olive Taggiasche "ChipsViolette"
e pomodorini in Confit

Il "Dolce" Hotel Posta

a mezzanotte RUMBLE TUMBLE live band

Supplemento 80.00 euro a persona



MENÙ DI PASQUA

2010

Il Tortino di Ricotta e Porcini con Petto d'Oca affumicato e misticanza d'Insalate

I Ravioli al Pomodoro e Mozzarella su Pesto leggero al Basilico

Il Medaglione di Coda di Rospo al Rosmarino su Bisque di Gamberi

Il Sorbetto al Limone e Menta

L'Agnello di Vallaccia alle Erbe alpine con Patate Nocciola e Foglie di Spinaci

La Mezza Sfera al Cioccolato con Tartar di Fragole

Vino Rosso Consigliato: Pinot nero 2008 - Colterenzio -

Vino Bianco Consigliato: Friulano 2008 - Borgo dei Conventi -

La Famiglia Martinelli e

lo Staff dell' Hotel Posta augurano a tutti una

*Buona
Pasqua!*



Galà di Ferragosto 2010

L'Aperitivo dell'Hotel Posta



*La Terrina di Capriolo
con Bouquet di Insalate Croccanti all'Agretto di Lamponi*



*I Ravioli di Saraceno ripieni al Bitto d'Alpe
con Crema di Patate ed Emulsione alle Bietole*



*L'Hamburger di Tonno Rosso
con Patate Chips e Maionese al Pomodoro*



*La Granita al Prosecco
con Fragole e Menta*



*Il Filettino di Vitello
con Ragù di Funghi e Tortino di Polenta*



*Il Carpaccio di Frutta Esotica
con Semifreddo al Cocco*



I Vini Consigliati:

Vino Rosso: Borgo dei Conventi – "Cabernet Franc" D.O.C. 2007

Vino Bianco: Melini – "Le Grillaie" D.O.C.G. 2008

Classico Berlucchi Cellarius Brut

Buon Ferragosto!