

TRATTORIA AL POSTIGLIONE

Specialità Carne



MENÙ

Autunno 2025

Coperto € 2,00

Cari Ospiti,

Benvenuti alla Trattoria "Al Postiglione"!

*Il nostro Chef e lo Staff sono qui per farvi vivere
un'appagante esperienza culinaria.*

*Vi proponiamo piatti preparati con amore e tanta passione,
utilizzando molti ingredienti di stagione selezionati da noi!*

*La nostra proposta di Vini
è l'accoppiata perfetta per i primi e le carni a menu.*

*Non dimenticate i dessert: ci sono anche delle delizie fatte in casa,
preparate con sapienza e cura!*

Anche i nostri cocktail e le "sfizioserie" potrebbero stupirvi.

*Per qualsiasi necessità o esigenze particolari,
non esitate a chiedere!*

Siamo qui per voi.

La Rosa snc





Aperitivi & Cocktails

Prosecco

(bollicine del momento)

Spritz

(vino bianco o rosso, soda)

Gingerino

Aperitivo 1x2 con Vino

(gingerino e vino bianco fermo)

Aperitivo 1x2 con Prosecco

(gingerino e prosecco)

Spritz Aperol/Campari

(aperol/bitter campari/prosecco, soda)

Americano

(campari, vermouth rosso, soda)

Negroni Sbagliato

(prosecco, vermouth rosso, campari)

Negroni

(gin, vermouth rosso, campari)

Gin Selection

(Gin selezionati dal Barman, con tonic, lemon)

Gusto da condividere!

*Con gli amici,
sorseggiando un ottimo
cocktail come aperitivo,
un buon bicchiere di bollicine
stuzzica il palato tartine,
patatine e
altre sfizioserie.*

€ 2,5



€ 3.

€ 1,5

€ 2.

€ 4.

€ 5.

€ 4.

€ 6,5.

€ 6,5

€ 7.

€ 10/12.





Degustazione e Antipasti

- Zuppa di Cipolle** ⚡Ⓢ € 10.
Servito con crostini di pane
- Tagliere Affettati e Formaggi** Ⓢ € 15.
Varietà di insaccati e formaggi. Serviti con cipolla caramellata e salse
- Doppio per due o più persone* € 27.
- Crostoni Montasio e Uva** ⚡Ⓢ € 10.
Servito con pane e cipolla rossa.
- Tartare di Manzetta** € 18.
Servita su letto di rucola con cipolla caramellata e noci di burro. Ⓢ
- Porcini Gratinati** € 12.
Servito con foglie di prezzemolo, olio EVO. ⚡
- Flan di Zucca e Pancetta** € 10.
Servito con fonduta di formaggi. Ⓢ

Primi Piatti

- ⓈⓈ **Tagliatelle Ragù di Cinghiale** € 15.
- ⚡ⓈⓈ **Gnocchi di Zucca** € 13.
Con burro ambrato, salvia e ricotta affumicata
- ⓈⓈ **Risotto ai Porcini e Tartufo** € 13.
Con olio aromatizzato al Tartufo
- ⚡Ⓢ **Spaghetti Carbonara di Sauris** € 15.
- ⚡ **Spaghetti all'Amatriciana** € 15.
- Ⓢ⚡Ⓢ **Gnocchi di Patate Tradizionali** € 10.
Ragù, burro e salvia, pomodoro e basilico



Secondi Piatti



Fiorentina di Scottona

€/etto 6,5.

*Taglio con osso, dalla marezzatura ricca.
Servita con Patate al Forno*



Tomahawk Steak (su disponibilità)

€/etto 7,5.

*Taglio con osso, dalla marezzatura ricca.
Servita con Patate al Forno*



Costata di Scottona

€/etto 6,5.

*Taglio con osso, dalla marezzatura ricca.
Servita con Patate al Forno*

Filetto di Maiale

€ 16.

Servito su letto di rucola e cipolle caramellate.

Filetto di Manzo

€ 20.

*Al Pepe. Servito su letto di rucola e cipolle
caramellate.*

Cuberoll di Manzetta

€ 20.

In letto di Rucola

Tagliata di Roastbeef

€ 18.

In letto di Rucola

Costolette di Agnello

€ 16.

Servita su letto di rucola e cipolle caramellate.

Tagliata di Pollo

€ 14.

*Aromatizzata con salamoia Bolognese e paprika.
Servito con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana.*

Frico con Patate e Cipolla ⑥

€ 10.

*Piatto unico con Formaggio fuso, Patate e
Cipolla. Servito con Polenta Rustica.*





Contorni

Patate al Forno con Rosmarino € 4,5

Insalata Cruda Mista € 4,5

Carote saltate al Burro € 4,5

Funghi Finferli Trifolati € 4,5

Dessert *vari* € / Pz 5,5



Allergeni nel menu

Chiedi al personale: se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà' metterti in condizione di evitare i piatti che contengono prodotti ai quali sei allergico od intollerante. Sappi comunque che alcuni dei cibi e delle bevande offerte in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove è probabile si utilizzino e si servano prodotti contenenti i seguenti allergeni:



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



ANIDRIDE



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

SOLFOROSA E SOLFITI

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet. In ottemperanza alla legge 21 marzo 2005 n. 55 per la preparazione delle nostre pietanze utilizziamo il Sale Iodato.

Vini in Bottiglia

€/bottiglia / 

Chardonnay *Vino bianco (Cecchini)* € 35./€ 5.

Lo Chardonnay è vigoroso, minerale e sapido.

Friulano *Vino bianco (Cecchini)* € 25./€ 4.

Vino dal ricco bouquet di fiori e frutta.

Friulano *Vino bianco (Ronc dai Luchis)* € 20./€ 3,5

Vino fine, delicato, dal profumo intenso.

Pinot Grigio *Vino bianco (Ronc dai Luchis)* € 25./€ 4.

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino.

Verduzzo *Vino bianco (Ronc dai Luchis) 0,5 Lt* € 35./€ 5.

Di colore giallo oro, profumato fruttato, tannico.

Monsieur Verduc *Vino bianco (Cecchini)* € 32./€ 4,5

Monsieur Verduc e' un Verduzzo friulano macerato. Un bianco da carne che sembra una assurdita', ma credeteci. Da uve biologiche con vinificazione naturale. Imperdibile

Diana Rosso *Vino Rosso (Az.agr. Elio - Cividale)* € 32./€ 4,5

Uvaggio biologico da uve di Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

Rubest *Vino Rosso (Az.agr. Elio - Cividale)* € 32./€ 4,5

Uvaggio biologico di un'antica selezione massale di Cabernet sauvignon e Cabernet franc.

Rosso Reâl *Vino Rosso (Moschioni - Cividale)* € 60.

Fitta e avvolgente la trama tannica, si distende al palato in tutta la sua morbidezza, con una piacevole chiusura mentolata. Primi piatti elaborati e con carni rosse.

Cabernet Franc *(Russiz Superiore- Capriva)* € 40

vino rosso del Collio dal sorso morbido, ricco e raffinato, maturato per almeno 12 mesi in botti di legno di rovere. Con tannini morbidi e piacevole freschezza.

Nebbiolo *Vino Rosso (M.Molino- Piemonte)* € 40.

Al naso i sentori di rosa e viola, un vino dal gusto fresco e fruttato con tannini morbidi e delicati.

Barolo *Vino Rosso (M.Molino- Piemonte)* € 55.

Dal profumo intenso con note di frutta matura e rosa. Gusto persistente grazie a tannini fini e avvolgenti che donano un'elegante piacevolezza.

Il nostro assortimento di vini è in continua evoluzione, chiedi al cameriere di consigliarti il miglior abbinamento per ogni piatto.



Bevande

Birra Eggenberg alla spina 0,3 € 3,5

Eggenberg Classic Märzen 4,9% è una birra lager leggera e rinfrescante dal sapore frizzante e pulito.

Birra Eggenberg alla spina 0,5 € 6.

Birra Menabrea Rossa bott. 0,3 Lt € 4.

7,5%. Di bassa fermentazione, doppio malto, con schiuma abbondante e persistente, aroma di malto tostato.

Vino Merlot, Cabernet, Bianco al Taglio € 1,5.

Vino Merlot, Cabernet, Bianco 1/4 litro € 3,5.

Vino Merlot, Cabernet, Bianco 1/2 litro € 6,0.

Vino Merlot, Cabernet, Bianco 1 litro € 9,0.

Acqua Minerale bottiglia 75cl € 3. (1 € 0,5)

Acqua gassata o naturale in bottiglia di vetro

Acqua Minerale PET 50cl € 1,5

Bibite € 3,5

in lattina 33cl

Caffè € 1,5

espresso, macchiato

Caffè Decafeinato € 1,7

Caffè Orzo € 2.

Caffè Corretto e Cappuccino € 2.

Digestivi/Amari bicchiere 5cl € 3./€ 4.

Grappa, Limoncello, Sorbetto etc.

Liquori bicchiere 10cl € 5. /€ 8.

Whisky, Rum, Vodka, etc.



Orari e recapiti



Lunedì CHIUSO

da Martedì a Sabato

11:00 – 15:00 ---- 18:00 – 22:00

Domenica

11:00 – 15:00



Prenotazioni e Info
Trattoria Al Postiglione dal 1938

Google

PRENOTA UN TAVOLO ✓

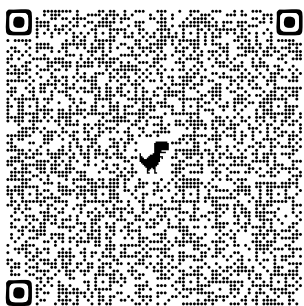
telefono 0432 711397

la.rosa.snc2024@gmail.com

Seguici su Facebook
Al Postiglione dal 1938



Condividi una recensione su Google
Trattoria Al Postiglione dal 1938



Grazie
La Rosa snc

