

TRATTORIA AL POSTIGLIONE

Specialità Carne



MENU

Estate 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 Carta dei 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)

Mojito

(zucchero, rum bianco e scuro, lime, menta, soda)

Gin Selection

(Gin selezionati dal Barman, con tonic, lemon)

€ 3.

€ 1,5

€ 2.

€ 4.

€ 5.

€ 4.

€ 6,5.

€ 6,5

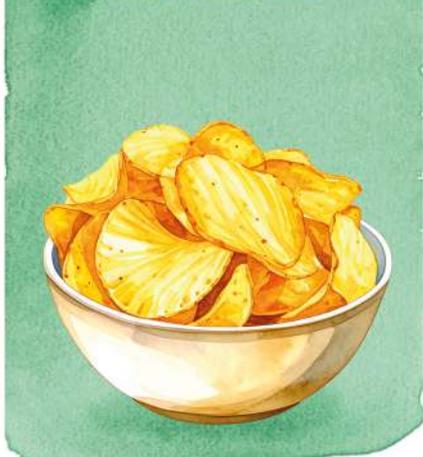
€ 7.

€ 8.

€ 10/12.

Gusto da condividere!

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

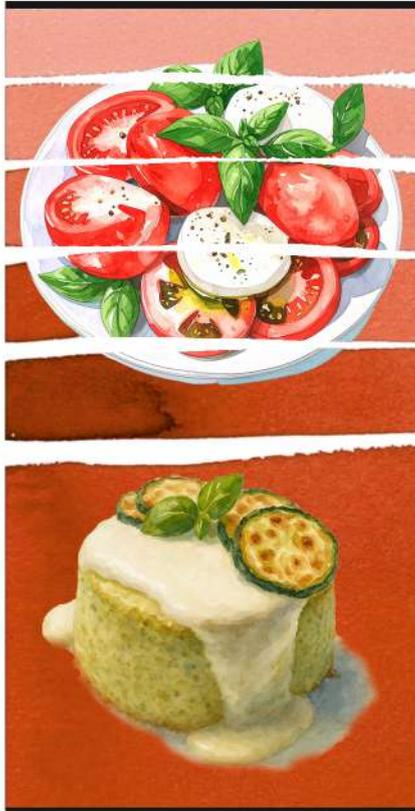


Allergeni nel menu

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:



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.



Degustazione e Antipasti

Caprese	€ 10.
Tagliere Affettati e Formaggi <i>per due persone € 27.</i>	€ 15.
Carpaccio	€ 15.
Tartare di Manzetta <i>Con condimenti, servita con noci di burro.</i>	€ 18.
Prosciutto e Melone	€ 12.
Flan di Zucchine <i>Flan di Zucchine Patate e fonduta di formaggio</i>	€ 10.

Primi Piatti

Tagliatelle Ragù di Capriolo	€ 15.
Ravioli <i>fatti a mano</i> <i>Ravioli ripieni con Menta e Formaggio</i>	€ 15.
Pappardelle Sugo d'Anatra	€ 13.
Spaghettoni Carbonara di Sauris	€ 15.
Gnocchi di Patate Tradizionali <i>Ragù, burro e salvia, pomodoro</i>	€ 10.



Secondi Piatti

Fiorentina di Scottona €/etto 6,5.

Taglio con osso, dalla marezzatura ricca.

Servita con Patate al Forno

Tomahawk Steak €/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

Roastbeef all'Inglese € 16.

Filetto di Manzo € 18.

Al Pepe

Cuberoll di Manzetta € 20.

Taglio senz'osso, dalla marezzatura ricca.

In letto di Rucola

Tagliata di Roastbeef € 18.

Taglio di prima categoria, parte dorsale del controfiletto. In letto di Rucola

Tagliata di Pollo € 14.

Taglio dal gusto leggero e fresco. Servito con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana

Frico con Patate e Cipolla € 10.

Piatto unico con Formaggio fuso, Patate e Cipolla. (Secondo la disponibilità)

Contorni

Patate al Forno con Rosmarino € 4,5

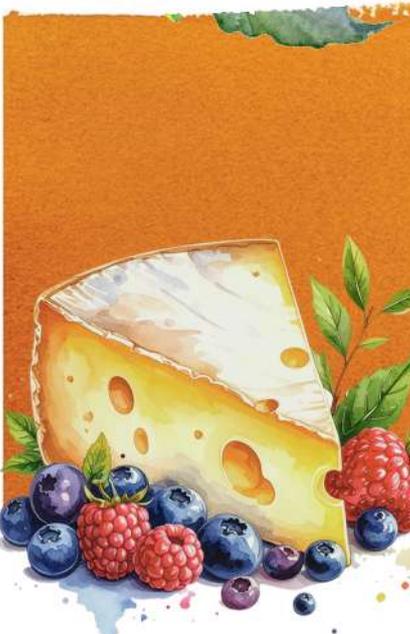
Insalata Cruda Mista € 4,5

Tegoline € 4,5

Insalata Anguria e Feta € 4,5

Dessert *vari* €/Pz 5,5





Vini Bianchi Locali

€/bottiglia / 

Sharis *Vino bianco (Felluga)* € 35. / € 5.

Vitigno: Chardonnay – Ribolla Gialla. Ottimo come aperitivo. Profumo fruttato, fresco, con note di ananas, cedro, pesca bianca e richiami di spezie fresche.

Ribolla Gialla *Vino Brut (Guerra)* € 35. / € 5.

Al naso fiori bianchi, pera, mela. Al palato entra vivace, fresco, sapido, mela, limone, pera, finale mediamente lungo amaricante.

Nui *Vino Brut (Ronc dai Luchis)* € 35. / € 5.

Vino Brut molto tranquillo ma estremamente piacevole, verduzzo metodo classico lo fa sicuramente spiccare. Ideale per un aperitivo e affettati.

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

Lo Chardonnay è vigoroso, minerale e sapido al palato. Lascia un retrogusto ricco e avvolgente. Espri-me profumi di fiori dal petalo giallo e frutta esotica.

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

Vino dal ricco bouquet di fiori e frutta. Al palato risulta morbido e saporito. Sfaccettato con un lungo finale di freschezza e finezza. Si abbina in modo eccellente ad antipasti di prosciutto, uova e asparagi, carne bianca.

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

Vino fine, delicato, dal profumo intenso che ricorda i fiori di campo, di gusto asciutto, morbido e di buona struttura.

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

Vino bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma che ricorda i fiori di acacia, la pera e la mela. Gusto rotondo e piacevolmente amaro-gnolo, ben equilibrato.

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

Di colore giallo oro, profumato fruttato, tannico, di corpo robusto: tutto perfettamente amalgamato. Grande vino da dessert e da meditazione.

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

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

Vini Rossi Locali

€/bottiglia /



Merlot *Vino Rosso (Di Gaspero)*

€ 18. / € 3.

Rosso rubino. Al naso presenta un bouquet pieno e fragrante con delicato aroma di lampone, mora, mirtillo.

Refosco di Faedis *Vino Rosso (Di Gaspero)* € 20. / € 3.

ETICHETTA BIANCA È vino da piatti di carne della cucina friulana ottimo con costole di agnello alla griglia, selvaggina e formaggi saporiti.

Refosco di Faedis *Vino Rosso (Di Gaspero)* € 25. / € 4.

ETICHETTA NERA Il Refosco ben si sposa con la selvaggina e con pietanze grasse dal gusto deciso, ottimo con la fiorentina, con secondi speziati.

Refosco *Vino Rosso (Cecchini)* € 30. / € 4,5.

un rosso autoctono, affinato in legni vecchi che si esprime con i profumi dei frutti di bosco prodotto da uve e vigne a conduzione biologica e' un vino da provare.

Pignolo *Vino Rosso (Guerra)*

€ 35. / € 5.

*È un vitigno a bacca nera. Il suo nome deriva dalla forma dei grappoli, chiusi come una pigna
Si abbina bene con selvaggina, brasati di carne e formaggi*

Cabernet Franc *Vino Rosso (Guerra)*

€ 27. / € 4.

“Intense note erbacee avvolte da sentori al pepe, armonia e struttura. Sapore medio corpo, fresco, vivace, tannico”. COLORE. Rosso rubino.

Pinot Nero *Vino Rosso (Guerra)*

€ 25. / € 4.

Dal colore rosso brillante con riflessi violacei. All'olfatto si percepisce la fragranza di piccoli frutti rossi. Al palato si rivela elegante, fresco, vellutato, giustamente tannico.

Cabernet Franc *Vino Rosso (Dorsaria)*

€ 25. / € 4.

Colore rosso violaceo intenso, rosa canina e frutti di bosco; sapore asciutto, pieno, caldo e di buona consistenza, ideale per un medio-lungo affinamento.

Cabernet Sauvignon *(Ronc dai Luchis)*

€ 26. / € 4.

Particolarmente indicato con selvaggina e cacciagione, piatti di carne rossa, formaggi a pasta dura invecchiati.



Vini Regionali

€/bottiglia /



Talento Brut (*Vigneti Pittaro Codroipo*) € 40.

*Ideale come vino da aperitivo, da antipasti e primi piatti
Non è azzardato definirlo un vino "da tutto pasto"*

Cabernet Franc *Vino Rosso* € 30. / € 4.
(*Tenuta Villanova - Farra d'Isonzo*)

Vino indicato per arrostiti, hamburger di manzo e per formaggi di media stagionatura. Accostamento eccellente con il tartufo

Schioppettino *Rosso (Ermacora - Ippis)* € 32. / € 4,5

Dall'inconfondibile sentore di pepe, proprio come il pepe che si può aggiungere a qualsiasi pietanza, riesce ad accompagnare ogni piatto con naturalezza.

Vertigo *Vino Rosso (L. Felluga - Cormons)* € 32. / € 4,5

In bocca dinamico e intuitivo con le note rinfrescanti di agrumi, piccola frutta di rovo. Primi piatti saporiti, secondi di carne, arrostiti, formaggi.

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.*

Cabernet Sauvignon (*Jacuss - Torreano*) € 30. / € 4.

Dal colore rosso brillante con riflessi violacei. All'olfatto si percepisce la fragranza di piccoli frutti rossi. Al palato si rivela elegante, fresco, vellutato, giustamente tannico.

Refosco dal Peduncolo Rosso € 32. / € 4,5

(*Rodaro - Spessa di Cividale*)

Il colore è rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso è intenso e avvolgente, dal suo profumo vengono sprigionati sentori di sottobosco. Ideale con gli insaccati e i primi a base di carne, carni alla piastra.

Merlot *Vino Rosso (Dorigo - Premariacco)* € 30. / € 4.

La complessità percepita nella prova olfattiva continua in bocca dando sensazioni di morbidezza, vino elegante e dai tannini fitti e dolci che diventano setosi lasciando il vino in cantina, retrogusto piacevole e persistente.



Vini Fuori Regione

€/bottiglia / 

Passerina Terre *Vino Bianco* € 20./€ 3.
(Cantina Tollo- Abruzzo)

Coltivate in terreni sabbiosi ma freschi, tendenzialmente calcarei, le uve di Passerina ci offrono un bianco dal sapore fresco.

Monteoro *Vino Bianco* (Sella&Mosca- Sardegna) € 30.
La Gallura e il Vermentino, un binomio inscindibile, con ricche sensazioni di flora mediterranea trovano esaltazione in virtù di un'equilibrata acidità e pronunciata mineralità.

Prio *Vino Bianco* (Donnafugata- Sicilia) € 30./€ 4,5
Spicca per un bouquet fragrante con sentori agrumati uniti a note floreali e di erbe aromatiche (salvia e timo). La bocca è fresca con corrispondenza gusto olfattiva.

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.

Pinot Nero Riserva St. Daniel € 40.
(Colterenzio - Appiano - Trentino Alto Adige)
Rosso granato medio. Aroma di ampio spettro che va dalla ciliegia alle bacche ross. Antipasti leggeri, carni di vitello e pollame.

Silèneo vino nobile di Montepulciano € 30.
(Tenute del Cerro - Montepulciano - Toscana)
Vino Rosso. Uvaggio: Prugnolo Gentile 100%. La percezione dei frutti neri e della ciliegia accompagna il palato con note speziate. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti di carne

Palazzo della Torre *Vino Rosso* € 35.
(Allegrini - Fumane - Verona - Veneto)
Vino dal profilo elegante ed armonico, dotato di buona struttura e aromaticità.

Tenuta Perano *Vino Rosso CHIANTI* € 35.
(Frescobaldi - Gaiole in Chianti - Toscana)
colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

Vive Malbec *Vino Rosso* € 45.
(Alta Vista - Mendoza - Argentina)
È una bottiglia dal carattere tipicamente conviviale, ideale da degustare in compagnia di amici in modo informale.



Birre

Birra Eggenberg alla spina 0,3/0,5 € 3,5/€ 6.

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

Birra Maxlrainer alla spina 0,2/0,4 € 3,5/€ 6,5.

5,3% non filtrata e naturale com'era nella cantina di fermentazione, lasciando così tutte le sostanze che provengono dal malto

Birra King Mule Saison IPA spina € 5.

E' una birra leggera 4,8%, con profumi agrumati che nasce dall'unione di due stili simili ma con radici molto differenti: lo stile Session IPA (inglese) e lo stile Saison (belga).

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

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



Bevande

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

Coca-Cola, Fanta, Sprite € 3,5

in bottiglia di vetro 33cl

Caffè € 1,5

espresso, macchiato

Caffè Orzo e Decafeinato € 1,7

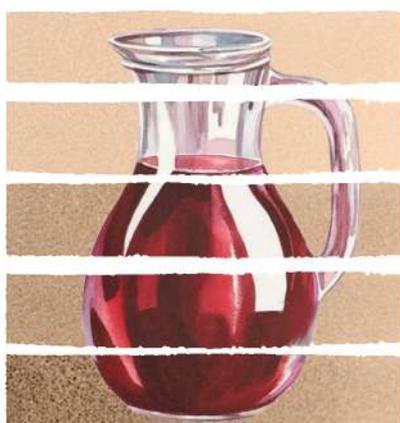
Caffè Corretto e Cappuccino € 2.

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

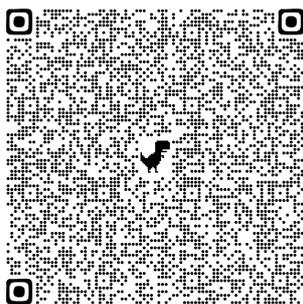
la.rosa.snc2024@gmail.com

Seguici su Facebook

Al Postiglione dal 1938



Condividi una recensione su Google
Trattoria Al Postiglione dal 1938



Grazie
La Rosa snc