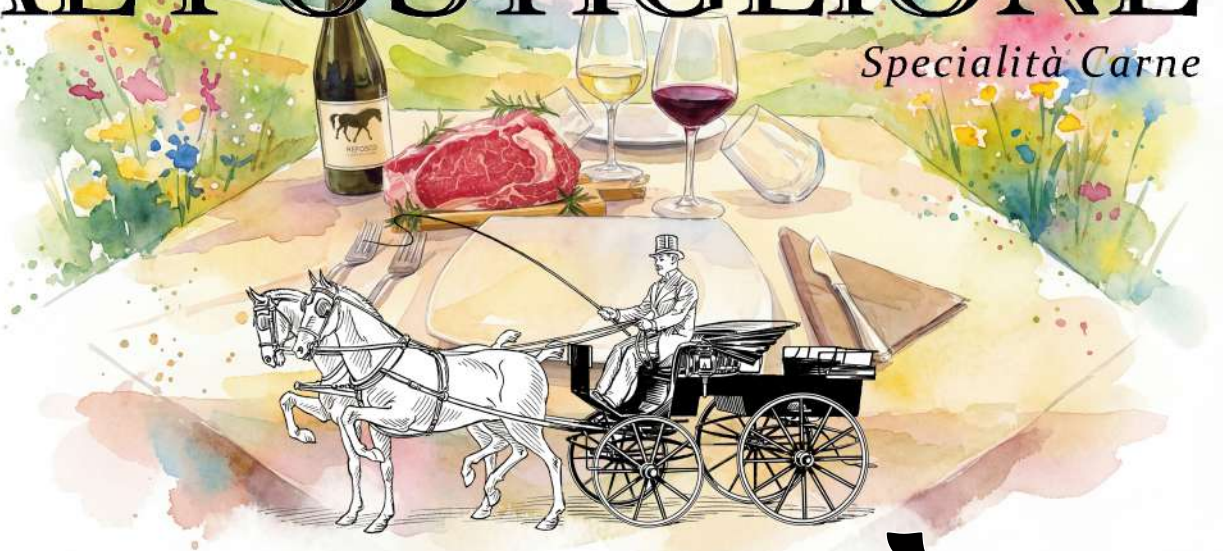


# TRATTORIA AL POSTIGLIONE

Specialità Carne



# MENÙ

Coperto € 2,50

*Cari Ospiti,  
Benvenuti alla Trattoria "Al Postiglione"!*

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

*La nostra proposta di Vini in bottiglia  
e al calice è varia, fatevi consigliare  
dal nostro personale di sala il migliore  
abbinamento al piatto scelto.*

*Ci teniamo a precisare che le illustrazioni,  
presenti nel menù, sono puramente decorative  
e potrebbero non rispecchiare appieno  
le caratteristiche delle pietanze servite.*

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

La Rosa snc



## Aperitivi & Cocktails

---

Prosecco

*(bollicine del momento)*

Vino bianco frizzante spina

*(bollicine del momento)*


Spritz

*(vino bianco o rosso, soda)*

Gingerino

Gingerino con vino

Gingerino con prosecco

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)*

€ 3.

€ 1,5

€ 1,5

€ 2,5

€ 3,5

€ 5.

€ 5.

€ 6.

€ 4.

€ 6,5.

€ 6,5

€ 7.

## Vino della Casa

---

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 € 10,0.



# Degustazione e Antipasti

Tartine farcite  € 3/5.

Tagliere Affettati e Formaggi  € 15.

*Varietà di insaccati e formaggi. Serviti con cipolla caramellata e salse.*

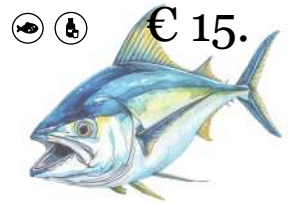
Tagliere Doppio per più persone € 27.

Tartare di Manzetta  € 18.

*Servita su letto di rucola con cipolla caramellata e noci di burro.*



Tartare di Tonno (100 gr)   € 15.

*Condita con lime, olio, sale e pepe*



## Primi Piatti

   Tagliatelle alle Vongole Veraci  € 13.

  Tagliatelle Ragù di Cervo € 15.  
*Ragù carne di cervo e pomodoro*

   Ravioli con Asparagi € 13.  
*saltati al burro*

  Spaghetti Carbonara di Sauris € 13.

 Spaghetti all'Amatriciana € 12.

   Gnocchi di Patate Tradizionali € 10.  
*Ragù, burro e salvia, pomodoro e basilico*

  Tagliatelle € 10.  
*burro , sugo di pomodoro, ragù*



# Secondi Piatti



**Fiorentina di Scottona** €/etto 6,5.

*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*



**Cuberoll di Manzetta** € 20.  
*Cotta alla Brace*

**Tagliata di Manzo** € 18.  
*Cotta alla Brace*

**Grigliata Mista alla brace (promo)** € 18.  
*Sovracoscia di pollo, Costine di maiale,  
salsiccia, pacetta, verdure grigliate, salse*

**Diaframma di Manzo** € 18.  
*Cotta alla Brace con patate*



**Spiedini Seppie e Calamari** € 15.  
*Cotti alla Brace*

**Gamberoni** € 14.  
*Cotti alla Brace*

**Wiener Schnitzel** € 12.  
*Servito con patate al forno, salse, cipolla  
caramellata*



**Calamari Fritti (anelli di Totano)** € 13.

**Tagliata di Pollo** € 14.  
*Aromatizzata con salamoia Bolognese e paprika.  
Servito con Rucola, Pomodorini e Scaglie di Grana.*



**Frico con Patate e Cipolla** € 10.  
*Piatto unico con Formaggio fuso, Patate e  
Cipolla. Servito con Polenta Rustica.*



## Contorni & Insalatone

Insalatona di Pollo € 9.  
*Iceberg, cetrioli, pomodori, carote, straccetti di pollo e scaglie di grana* (a)

Insalatona di Formaggio € 10.  
*Iceberg, cetrioli, pomodori, carote e formaggio a cubetti* (b)

Patate al Forno con Rosmarino € 4,5

Insalata Cruda Mista € 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 mettermi 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  
SOLFOROSA E SOLFITI



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

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 / 

**Elio Merlot** vino rosso Bio (Civiale del Fr.) € 21./€ 3,5

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso è ricco e complesso con sentori molto intensi di frutta matura, piccoli frutti rossi, e qualche sensazione di violetta.

**Elio Rubest** (uvaggio Cabernet) rosso Bio € 28./€ 4,5

Il colore è un rosso rubino con sfumature viola. Il gusto è deciso con una bella struttura che si fonde a morbidezza e profondità. Sentori molto fruttati come piccoli frutti rossi e melograno con alcune note speziate.

**Diana Rosso** Vino Rosso (Az.agr. Elio - Civiale) € 35./€ 5

Uvaggio biologico da uve di Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere. Al palato è pieno, leggermente tannico, con una struttura importante ma sempre ben equilibrato grazie alla sua acidità.

**Elio bianco** vino bianco Bio (Az.agr. Elio - Civiale) € 20./€ 3.

Ottenuto interamente da uve di FRIULANO, colore giallo dorato, con olfatto molto tipico e piacevole con sentori floreali e di frutta secca. Al palato è pieno e profondo con la classica nota di mandorla amara in chiusura e nel retrogusto.

**Galandin** vino Rosè Bio Bio (Az.agr. Elio - Civiale) € 25./€ 3,5

Colore ramato che ricorda il rame, la buccia di cipolla. Al naso risulta complesso con un bel sentore di mela renetta, pera, fiori bianchi e qualche nota di idrocarburo. In bocca è elegante e con un bel retrogusto intenso e morbido.

**Pinot Noir** vino nero (Az.agr. Ca' Di Frara). € 20./€ 3.

Rosso rubino carico. Profumo dove domina nettamente la frutta matura, di grande intensità ed eleganza. Perfetto ovviamente con tutti i piatti di carne, sia rossa che bianca e con i formaggi di media stagionatura.

**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.

**Silìneo** vino nobile di Montepulciano € 30.

(Tenute del Cerro - Montepulciano - Toscana)  
La percezione dei frutti neri e della ciliegia accompagna il palato con note speziate. Ottimo abbinato ad antipasti, primi piatti di carne

**Chianti Classico** Vino Rosso (Il Fortino - Toscana) € 35.

colore violaceo brillante, profumi fruttati intensi e grande struttura tannica, permeata di un'elegante vibrazione.

**Verduzzo** vino bianco (Cozzarolo - Spessa di C.) € 30./€ 4,5

Profumo intenso, fruttato. Dolce, leggermente tannico, robusto, corposo. Tipico vino da dessert che risulta interessante anche abbinato a formaggi piccanti e di lunga stagionatura.

**Laude** Spumante Rosè Bio (Az.agr. Elio - Civiale) € 25./€ 3,5

Il colore è un rosa tenue con sfumature violacee e il PERLAGE è fino. Il naso si presenta fresco con una vivace nota di lampone, fragola e altri sentori fruttati. In bocca è morbido ed elegante, la bollicina è fine e cremosa. La buona acidità lo bilancia perfettamente.

Il nostro assortimento di vini può variare rispetto a questo elenco  
il personale di sala saprà consigliarvi l'eventuale miglior alternativa, grazie.



# Bevande

Birra Chiara alla spina 0,2 Lt € 2,5

Birra Chiara alla spina 0,4 Lt € 5.

Birra Chiara alla spina 0,5 Lt € 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.*

Acqua Minerale PET 05cl € 1,5

Acqua Minerale bottiglia 75cl € 3. (🍷 € 0,5)  
*Acqua gassata o naturale in bottiglia di vetro*

Bibite in lattina 33cl € 3,5

Caffè € 1,5  
*espresso, macchiato*

Caffè Decafeinato € 1.7

Caffè Orzo € 2

Caffè Corretto € 2.

Cappuccino € 2.

The Caldo € 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 Giovedì

11:00 – 15:00

Venerdì e Sabato

11:00 – 15:00----18:00 – 22:00

Domenica

11:00 – 16:00



Prenotazioni e Info  
**Trattoria Al Postiglione dal 1938**

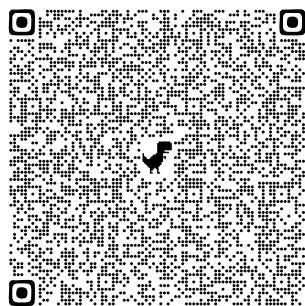


telefono 0432 711397  
la.rosa.snc2024@gmail.com

Seguici su Facebook  
**Al Postiglione dal 1938**



Condividi una recensione su Google  
**Trattoria Al Postiglione dal 1938**



Grazie  
La Rosa snc

