

Coperto e prodotti da forno fatti in casa (1)€ 4,00 p.p.
Cover charge and homemade baked goods (1) € 4,00 p.p.



RISTORANTE “LA VERANDA”

MOLTRASIO
LAGO DI COMO

MENU

Maggio 2026

Ristorante La Veranda
Piazza San Rocco 5
22010 Moltrasio
Tel. 031290444
info@hotel-posta.it
WI-FI: HOTSPOTPosta
registratevi / registration needed

Lo Chef consiglia ...
Our Chef recommends ...

| | € |
|---|-------|
| Parmigiana di melanzane (1,7) Eggplant parmigiana | 12,00 |
| Asparagi bianchi con uova al tegamino (3,7) White asparagus with fried eggs | 18,00 |
| Calamari saltati al lime con fagioli con occhio (14) Sautéed calamari with lime and black-eyed peas | 20,00 |
| Gnocchi di erba orsina con gamberi e zucchine (1,2,7) Beargrass gnocchi with prawns and zucchini | 20,00 |
| Lavarello (intero) del Lago di Como burro e salvia (1,4,7) (Whole fish) White fish from lake Como with butter and sage | 22,00 |
| Sella di Coniglio con asparagi verdi e bacon (7) Rabbit loin with green asparagus and bacon | 24,00 |

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze
Please inform our staff about your allergies / intolerances

ANTIPASTI

Starters

| | € |
|--|-------|
| Patè di fegato di vitello con pane alle noci e giardiniera (1,7,8,9) House made veal liver patè with walnut bread and pickles | 16,00 |
| "Bresaolariana"- bresaola fatta in casa (12) Typical dried beef meat home made | 16,00 |
| Salmone affumicato in casa con pan brioche (1,4,7) Our smoked salmon with "pan brioche" | 18,00 |
| Pesce in carpione (1,4,7,12) Lake fish marinated in vinegar sauce | 15,00 |
| Missoltini del Lario alla piastra (4) "Missoltini" (salted fish) from our lake with polenta | 15,00 |
| Sapori di Lago (Pesce in carpione e Missoltini) (1,4,7,12) Sapori di Lago (White fish marinated and Missoltini) | 19,00 |

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze
Please inform our staff about your allergies / intolerances

PRIMI PIATTI

First courses

| | € |
|--|---------------|
| Spaghetti* alla matriciana (1,7,12) Spaghetti with bacon in spicy tomatoes sauce | 16,00 |
| Ravioli della Casa con salsa ai pinoli (1,3, 7,8) Meat homemade ravioli with pine nuts sauce | 16,00 |
| Paccheri* con crema di datterini e burrata (1,7) Paccheri pasta with "datterini" tomatoes cream and burrata cheese | 18,00 |
| Minestrone di verdure del nostro orto (9) Vegetable soup made from fresh vegetables | 12,00 |
| Crema di asparagi verdi con ovetto morbido e mandorle tostate (3,7,8) Green asparagus cream, soft egg and toasted almonds | 18,00 |
| Risotto alla Milanese con salsiccia (9,12) Risotto Milanese style with sausage – min 2 people | 20,00 p.p |
| Risotto alla Lariana – min 2 persone (1,4,7,9,12) Risotto with perch fillets – min 2 people | 24,00 p.p. |

*Pasta "Monograno Felicetti"

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze
Please inform our staff about your allergies / intolerances

SECONDI PIATTI

Main courses

| | € |
|---|-------|
| Branzino con asparagi e purea di patate viola (1,7) Sea bass with asparagus and purple mashed potatoes | 30,00 |
| Scaloppa di ombrina con carciofi (1,12) Meagre escalope with artichokes | 29,00 |
| Filetti di pesce persico dorati (1,3,4,7) Perch fillets breaded | 22,00 |
| “Vera” Cotoletta di vitello alla Milanese croccante (1,3,7) “Real” Fried veal cutlet “Milanese style” | 28,00 |
| Filetto di manzo con carciofi alla romana (12) Beef fillet with Roman-style artichokes | 30,00 |
| Selezione di formaggi misti locali (7) Mixed local goat cheese selection | 16,00 |

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze
Please inform our staff about your allergies / intolerances

CONTORNI

Sides

| | € |
|--|-------|
| Grande insalata mista Large mix salad | 11,00 |
| Piccola insalata mista Small mixed salad | 8,00 |
| Verdure all'agro o al burro (7) Vegetables in butter or steamed | 7,00 |

Vi preghiamo di informare i nostri addetti in merito alle vostre allergie /intolleranze
Please inform our staff about your allergies / intolerances

DOLCI FATTI IN CASA

Home made dessert

| | |
|--|------|
| Torta di mandorle Almond cake (3,8) | 8,00 |
| Tiramisù Tiramisù cake (1,3,7) | 8,00 |
| Zuppa inglese / Trifle (1,3,7,8) | 8,00 |
| Mousse ai tre cioccolati (1,3,7) Three chocolate mousse | 8,00 |
| Colomba artigianale (1,3,7) Artisanal colomba | 7,00 |
| Semifreddo al frutto della passione (3,7) Passion fruit parfait | 8,00 |

CUCINA DI FAMIGLIA DAL 1932

La garanzia della nostra cucina è nella nostra storia lunga quasi 100 anni

Quando il nonno Sperindio e poi Marisa ed Italo presero in gestione la locanda della Posta fecero dell'accoglienza la loro missione e del ristorante un luogo di ritrovo dove assaporare una cucina genuina e locale.

E oggi come allora, noi mettiamo la stessa passione e cura nella preparazione dei piatti, ognuno dei quali custodisce antiche ricette, ricordi d'infanzia e tanta voglia di dividerli con i nostri ospiti.

Da quasi un secolo infatti, si tramandano le preparazioni di una volta condite qua e là con qualche segreto che non possiamo rivelare ma che potrete assaporare ad ogni boccone.

E per permettervi di gustare l'autenticità dei piatti, la maggior parte delle nostre preparazioni sono fatte in casa: paste, panificati, carni essiccate, e dolci....tutto il resto è accuratamente selezionato e acquistato da produttori locali o aziende conosciute per la loro eccellenza

La nostra cucina è una promessa: quella di farvi sedere ad una tavolata lunga un secolo dove i vostri sensi vivranno un'esperienza culinaria che sa di tradizione e di bontà

Vi aspettiamo per farvi immergere nell'atmosfera calda e accogliente che solo una famiglia può offrirvi.

Con affetto
Armando e Paolo

CUCINA DI FAMIGLIA DAL 1932

The guarantee of our kitchen lies in our nearly 100-year-long history

When grandfather Sperindio and later Marisa and Italo took over the management of the Locanda della Posta, they made hospitality their mission and the restaurant a meeting place to savor genuine and local cuisine

And today, just like back then, we put the same passion and care into preparing dishes, each of which preserves ancient recipes, childhood memories, and a strong desire to share them with our guests.

For nearly 100 years, we've handed down traditional recipes, infused with a few undisclosed secrets, but the flavor comes through in every bite

And to let you savor the authenticity of the dishes, most of our preparations are homemade: pasta, baked goods, cured meats, and desserts... everything else is carefully selected and sourced from local producers or companies known for their excellence.

Our kitchen promises an unforgettable experience, where you'll be welcomed into our long-standing tradition, and your taste buds will be treated to a journey filled with delicious flavors and cherished memories.

Immerse yourself in the welcoming atmosphere that only a family can offer you.

Warmly
Armando & Paolo