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

Ottobre 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 recommeds …

	€
Parmigiana di melanzane (1,7) Eggplant parmigiana	14,00
Tortino di funghi porcini e patate su fonduta di taleggio (1,7) Porcini mushrooms and potatoes pie on taleggio fondue	20,00
Moscardini in umido con polenta – leggermente piccanti (12,14) Stewed baby octopus with polenta – slightly spicy	18,00
Risotto ai funghi Porcini -min 2 persone Risotto con Porcini mushrooms – min. 2 people	20,00
Rigatoni con ragù di cinghiale (1,7,9) Rigatoni with wild boar ragout	18,00
Lavarello (intero) del Lago di Como burro e salvia (1,4,7) (Whole fish) White fish from lake Como with butter and sage	24,00
Brasato di manzo con polenta (9,12) Braised beef with polenta	22,00
Costolette d'agnello con salsa al Porto e patate (7,9) Lamb chops with Porto sauce & potatoes	28,00

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
Crudo di Parma Selez. Corradi Guerino 24 mesi e burrata (7) Parma ham "24 month aged" and burrata cheese	20,00
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
Tagliatelle fatte in casa con funghi Porcini (1,3,7) Home-made tagliatelle with Porcini mushrooms	22,00
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 confettura di fichi e filetti di mandorle tostate (4,8) Sea bass with fig jam and toasted almond slivers	28,00
Rombo in guazzetto con gamberi e funghi Porcini (2,4) Stewed turbot with prawns and Porcini mushrooms	30,00
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 salsa di cavolfiore arrosto e sale affumicato (7) Beef fillet with roasted cauliflower sauce and smoked salt	28,00
Petto d'anatra c.b.t. con purea di zucca e senape (7,10) Low temperature cooked duck breast served with pumpkin and mustard purée	24,00

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
Cheese cake al limone (1,3,7) Lemon cheese cake	8,00
Crema catalana (3,7) Catalan cream	8,00
Semifreddo al frutto della passione (3,7) Passion fruit parfait	8,00
Panna cotta ai frutti di bosco (7) Panna cotta with wild berries	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 condividerli 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