



Entrate / Entradas

/FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO SOPRA RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO E ASPARAGI

Flan de queso parmesano horneado y servido sobre espárragos asados y reducción de vinagre balsámico de Modena..... \$95

/ORDINE DI VEGETALI ALLA GRIGLIA

Vegetales mixtos marinados en aceite de olivo a la parrilla..... \$90

/COMBINAZIONE DI BRUSCHETA

Dos crotones de pan casero al ajo con salmón ahumado y mascarpone, dos de tomate, queso mozzarella y aceitunas negras y dos más de vegetales mixtos..... \$135

/MILLEFOGLIE IN SALSA DI DUE PEPPERONI

Rebanadas delgadas de huachinango marinado con lima limón, aceite de olivo extra virgen, montado con cítrico de tomate orgánico y pepino con salsa de pimiento rojo y verde y fritura de perejil.... \$145

/CARPACCIO DI TONNO DEL PACIFICO

Láminas de atún fresco marinado del Pacífico, apio, alcaparras, chile serrano, tomate fresco, juliana de arúgula, cebolla morada y aceite de olivo extra virgen..... \$165

/CARPACCIO DI MANZO CON PETALI DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO

Láminas de filete de res importado y marinado, apio, alcaparras, arúgula, crotones de ajo, hojuelas de queso parmesano y un toque de aceite de olivo extra virgen..... \$160

/FRITTO MISTO DI GAMBERONI, ZUCCHINE E CALAMARI CON PROFUMO DI MENTA FRITTA

Mixto de camarón, calabacita y calamar, fritos en aceite de cacahuate con fritura de menta, salsa pomodoro, aderezo de albahaca y salsa criolla... \$155

/TAVOLA DI FORMAGGI CON MELA, UVA E NOCI

Platón con quesos internacionales servidos con fruta fresca, manzana, uvas y nueces... \$175

/TAVOLA DI AFFETTATI E FORMAGI INTERNAZIONALI

Platón con carnes frías, quesos internacionales y vegetales marinados a la italiana..... \$190

/CARPACCIO DI POLIPO

Pulpo fresco del golfo, marinado con cítricos y apio, chile serrano, cebolla morada, tomate fresco y una deliciosa salsa de pimiento amarillo y aceite de olivo extra virgen \$190

/TIMBALLO DI GAMBERI

Ceviche de camarón estilo italiano, camarón mediano marinado con limón y aceite de olivo extra virgen, montado con láminas de apio, tomate fresco, alcaparras \$145



MEDICAL ... years old in ... story building ... over \$50,000 worth of the most modern medical equipment. It is one of the few completely



Le Pizze / Pizzas

/MARGHERITA \$130
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella y albahaca.

/CARAIBI \$135
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella, jamón y piña.

/VEGETARIANA \$135
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella, cebolla, alcachofa, pimiento morrón, berenjena y calabacita.

/MESSICANA \$145
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella, cebolla morada, chorizo, chile serrano, cilantro, tomate fresco y queso chihuahua.

/QUATRO FORMAGGI \$140
Salsa de tomate, mozzarella, parmesano, roquefort y provolone picante.

/FUNGHI \$135
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella y champiñón.

/SALAME \$145
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella y salami italiano.

/CASANOVA \$150
Salsa de tomate, mozzarella fresca, tocino, roquefort, nuez tostada, menta fresca y queso parmesano.

/ROMAGNOLA \$150
Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, tocino y parmesano.

/SUL MARE \$165
Salsa blanca con queso azul, cebolla caramelizada, espinacas y camarones.

/PEPERONI \$145
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella y peperoni.

/CAPRESE \$150
Con rodajas de tomate fresco, mozzarella fresca, pesto de albahaca y aceite de olivo extra virgen.

/RUSTICANA \$175
Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella, cebolla morada, tomate deshidratado, alcachofa marinada, aceitunas negras y al salir del horno se sirve con prosciutto.

/LA POSTA \$175
Con salsa pomodoro rústica, camarón, queso mozzarella, cebolla morada, alcachofa, alcaparras, perejil y aceite de olivo extra virgen.

/DOMANTI \$175
Con mozzarella fresca de búfalo, aceite de olivo extra virgen y al salir del horno se sirve con arúgula fresca, prosciutto crudo y láminas de queso parmesano.

/CALZONE \$160

Con salsa pomodoro rústica, queso mozzarella, jamón de pierna, champiñones, queso azul, perejil y aceite de olivo extra virgen.



Grill •



Dalla nostra Griglia

/ De nuestro asador

/BISTECCA AI FERRI

(Rib-Eye) 270 grs. \$270

/BISTECCA ARGENTINA

(Rib-Eye) 480 grs. \$430

/BISTECCA FIORENTINA

(Rib-Eye) 900 grs. \$760

/NEW YORK BEEF

(N.York) 450 grs. \$370

/VACIO BEEF

(Vacío) 450 grs. \$450

/T-BONE BEEF

(T-Bone) 700 grs. \$450

Nuestros cortes son servidos con salsa chimichurry estilo LA POSTA y acompañado de:



A escoger:

- Ensalada mixta
- Papa martajada al romero
- Verduras parrilladas
- Funghi trifolati, variedad de hongos (setas, porto bello y champiñón) salteados al ajo y vino blanco.



• NUESTRA CALIDAD DE CARNE ES CERTIFICADA •

Nuestros términos de cocción son variados, de roja a bien cocida, pero la recomendación del chef es término medio, solo así las carnes mantienen sus jugos y propiedades y al paladar suave, acompaña la con una rica copa de vino tinto de nuestra cava, pide a tu mesero recomendarte. Gracias!



Buon appetito!

/PEPATA DI COZZE AL VINO BIANCO

Mejillones negros de baja california, salteados al vino blanco, pimienta negra y perejil \$145

/COZZE ALLA SICILIANA

Mejillones negros de baja california, salteados con aceite de olivo extra virgen y un toque de ajo, cebolla blanca, alcaparras, aceitunas calamatas, anchoas y orégano, cocinado en salsa pomodoro \$175

/CSOUTE DI CALAMARI E GAMBERI

Camarones y calamares salteados con aceite de olivo extra virgen, ajo, cebolla y pulpa de tomate flameados con vino pinot grigio y perfume de perejil \$160

Le zuppe / Las sopas

/CIOPPINO DELLA BAIA

Sopa de mariscos con camarón, pulpo, calamar, callo y almeja servida en fume de langosta caliente con vegetales y chile de árbol \$145



Le insalate / Las ensaladas

/INSALATA DI LATTUGA CON POMODORO E CETRIOLO

Mixto de lechugas, sangría, escarola, radiccio, arúgula, albahaca, perejil, tomate fresco y pepino con vinagreta de limón y balsámico.

.... \$85

/INSALATA CESARE CON CROTONI D'AGLIO E PARMIGIANO

Corazones de lechuga larga con aderezo Cesar casero con anchoas, aceite de olivo extra virgen queso parmesano y crotones con ajo

.... \$95

/INSALATA CAPRESE CON PESTO AL BASILICO E RUCOLA

Rodajas de tomate fresco orgánico y queso mozzarella marinado con aceite de olivo y pesto de albahaca servido con arúgula fresca al balsámico

.... \$130

/INSALATA MEDITERRANEA

Deliciosa ensalada de espinacas, lechuga baby, queso de cabra, alcachofas, calabacitas, alcaparras, pesto de pistaches y salmón ahumado

.... \$170



Le paste / La pasta



/SPAGHETTI PRIMAVERA

Espaguetti con calabacita, zanahoria y pimientos morrones salteados al vino blanco en salsa cremosa \$135

/SPAGHETTI ALLE VONGOLE E VINO BIANCO

Espaguetti salteado con almeja en su concha, aceite de olivo extra virgen, ajo, cebolla, tomate fresco, chile de árbol y perejil liso, flameado con vino blanco Pinot Grigio \$160

/SPAGHETTI AI GAMBERETTI E PREZZEMOLO

Espaguetti salteado con camarón, aceite de olivo extra virgen y tomate fresco, flameado con vino blanco, chile de árbol y aromatizado al perejil \$180

/TAGLIATELLE PRINCIPESSA

Tagliatelle con pollo y cebollas caramelizadas, tomillo, chile de árbol, tomate cherry y un toque de canela y parmesano \$155

/TAGLIATELLE BRACCIO DI FERRO

Tagliatelle con espinaca, queso mascarpone, queso azul y parmesano en salsa cremosa \$145

/PENNE AL RAGU

Penne en salsa de carne de res, reducida en vino tinto Malbec, piñón rosa y laurel en salsa roja... \$170

/PENNE AL SALMONE E VODKA

Penne con aceite de olivo extra virgen, ajo, cebolla blanca, ramas de hinojo fresco, salmón, flameado con vodka y envuelta en una deliciosa salsa rosa cremosa \$185



El queso se le da perfectamente con el queso. hasta formar una pasta dura. con este queso se forman unas bolitas que se colocan en el hueco de los duragones en lugar del hueco se acomodan en un plato separamos extendido sobre cada bolita de queso para una porción de queso líquido. Pasa al horno se cubre con los duragones con el queso que se ha

/GAMBERONI CON SOGLIOLA IN SALSA DI PANNA E BRANDY

Camarones marinados envueltos en tiras de pescado, salteados con aceite de olivo extra virgen, mantequilla y ajo, flameados con brandy envueltos en una salsa cremosa con risotto carnaroli.

..... \$275

/GAMBERONI IMPERIALI AL PESTO DI ARÚGULA E PINOLI

Camarones salteados en aceite de olivo extra virgen, nuez moscada, flameado con vino blanco Pinot Grigio y pesto de arúgula y piñón rosa acompañados con pasta.

..... \$275

/GAMBERONI E POLIPO GRIGLIATO 2 PAX

Camarones gigantes y pulpo marinados y parrillados, servidos con ensalada mixta (40 min. de preparación)

..... \$450

/POLIPO ALLA PIASTRA

Pulpo (70gr) marinado con limón, naranja, tomillo, romero, perejil y aceite de olivo, parrillado y servido en cama de ensalada de escarola, arúgula y tomate cherry

(40 min. de preparación)

..... \$280

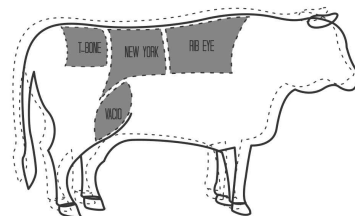
Cortes • Tagli

LA POSTA

444

Grill • dalla Griglia

Cortes



Grill •





Al Pesce / La Pesca del día

/FILETTO DI PESCE CON CAPPERI IN SALSAL AL LIMONE

Filete de pescado salteado con mantequilla, alcaparras y vino blanco en salsa al limón.

\$185

/SALMONE MARINATO ALLE ERBE SOPRA SPINACI E POMODORINI

Filete de salmón importado marinado con hierbas silvestres, aceite de olivo extra virgen y limón, parrillado en su piel y servido con espinacas con tomate, nuez moscada y menta fresca.

\$260

/TONNO GRIGLIATO IN SALSAL DI ACETO BALSAMICO E MENTA FRITTA

Atún rojo del Pacífico, marinado en hierbas finas y sellado a la parrilla, servido con frescos vegetales parrillados y una deliciosa reducción de vinagre balsámico de Modena y menta frita.

\$260

/PESCE LA POSTA

Filete de pescado con salsa de chile guajillo, espárragos hierbas finas, salteado con vino blanco y servido con ensalada mixta

\$260

/PESCE INTERO AL GRILL

Pescado entero marinado con aceite de oliva y cítricos, ajo fresco y perejil lacio, parrillado y servido con ensalada mixta (40 min. de elaboración)

\$260

/PESCE ALLA SICILIANA

Filete de pescado envuelto en una deliciosa salsa roja, con alcaparras, anchoas y aceituna negra, con perfume de orégano y acompañado con pasta

\$260

*Gamberoni/
Camarones*

/GAMBERETTI AL AGLIO E VINO BIANCO

Camarones marinados con hierbas finas, cítricos, ajo, chile de árbol y aceite de olivo extra virgen, parrillados en su cáscara y servidos con vegetales a la parrilla y reducción de vinagre balsámico de Modena.

\$215

/GAMBERONI GRILL

Camarones gigantes marinados con hierbas finas, cítricos, ajo, aceite de olivo extra virgen y parrillados en su cáscara servidos con vegetales a la parrilla y reducción de vinagre balsámico de Modena.

\$270

/PENNE ALL'AMATRICIANA

Penne con aceite de olivo extra virgen, ajo, chile de árbol, cebolla morada y panceta, reducido con vino tinto Merlot y en salsa de tomate fresco y albahaca

\$170

Chiedi la tua pasta preferita con le salse classiche:

Pomodoro, Carbonara, Arrabiata, al Burro, aglio olio e peperoncino.

Solicite la pasta de su preferencia con las salsas clásicas:

Pomodoro, Carbonara, Arrabiata, al Burro, al ajo con aceite de olivo, chile de árbol.

\$160

/LE PASTE FRESCHE REGIONALI FATTE ARTIGIANALMENTE
Pastas frescas regionales hechas artesanalmente

/RAVIOLI DI FORMAGGIO IN SALSAL DI POMODORINI. CILIEGIA E BASILICO

Ravioles hechos a mano rellenos de queso mozzarella, queso parmesano, tomates cherry, con ajo en una deliciosa salsa de tomatito cherry cremosa, albahaca y queso parmesano

\$170

/LASAGNA DI CARNE AL FORNO

Lasagna hecha con pasta fresca con salsa ragú de carne de res, salsa bechamel hecha con leche fresca de vaca, queso mozzarella y parmesano horneada a la leña

\$170

/PAPPARDELLE CON ARAGOSTA E CHAMPAGNE

Pasta fresca en salsa de langosta, fume de langosta con tomatito pera, ajo, nuez moscada, perejil liso y todo flameado con champagne

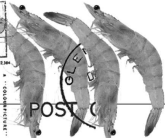
\$275



Ricetta



MEDICAL COLLEGE OF MICHIGAN
The Michigan Renaissance Center
Building costing over \$2,500,000. It is the largest
and finest hospital in the South and contains
over \$300,000.00 worth of the most modern medical
equipment. It is one of the few completely



POST

I Risotti

-RISOTTO AI FUNGHI CON PROFUMO DI BOSCO-

Risotto carnaroli cocido al vino blanco en una salsa de setas, portobello y porcini con aroma de romero, tomate fresco y un toque de crema

..... \$170

-RISOTTO GAMBERETTI E ASPARAGI-

Risotto carnaroli cocido al vino blanco con ajo, cebolla blanca, aceite de olivo, camarones, puntas de espárragos, azafrán y un toque de crema

..... \$190



I Panini / Paninis

Todos los paninis están hechos con pan casero y tostado a la italiana acompañados con salsa de gorgonzola y albahaca y se sirven con pan natural, hierbas finas, parmesano o focaccia

/VEGETARIANO \$95

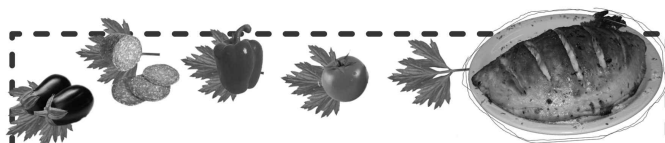
Tomate fresco, berenjena, imiento morrón, calabacita, cebolla y alcachofa, todo marinado y parrillado con hierbas finas y aceite de olivo extra virgen

/DIAVOLO \$100

Tomate fresco y provoletta picante marinados con hierbas finas y chile de árbol, aceite de olivo extra virgen, salami picante y arúgula

/SICILIANO \$120

Selva negra, prosciutto, salami picante, tomate fresco, queso azul, alcachofa, hojas de lechuga sangría, aceite de olivo extra virgen y orégano fresco



PIACEVOLE

I Polli / Pollos

/POLLOS ALLA CACCIATORA CON POLENTA LOMBARDA

Pollo marinado con hierbas finas y salteado con aceite de olivo extra virgen, pimiento morrón rojo y verde, setas, portobello y porcini dshidratado, reducido con vino tinto Merlot y salsa de tomate fresco y perfume de pesto de albahaca sobre deliciosa polenta.

..... \$185

/COSCIOTTO DI POLLO GRIGLIATO E AROMATIZZATO CON ERBE SILVESTRE E CITRICO

Pollo marinado y parrillado con finas hierbas y cítricos, servido con vegetales y reducción de vinagre balsámico de Modena.

..... \$170

/INVOLTINO DI POLLO IN SALSA POMODORO

Pollo empanizado relleno de espinaca, queso parmesano y tomate deshidratado con espejo de salsa pomodoro y bañado con salsa blanca de espinaca.

..... \$165



Le Carni / Las Carnes

/SCALOPPINA DI VITELLO AL MARSALA CON PROFUMO DI POLENTA LOMBARDA

Escalopa de ternera con finas hierbas y salteada en aceite de olivo extra virgen y ajo fresco, envuelta en una salsa de vino Marsala de Sicilia con hongo porcino deshidratado y polenta lombarda.

..... \$219

/FILETTO DI MANZO IN SALSA DE FUNGHI PORCINI CON PURE DI PATATE AL ROSMARINO

Filete de res importado (220grs), sellado a la parrilla y horneado a su término, servido con salsa de hongos porcini, puré de papa martajada al romero y vegetales a la parrilla.

..... \$285