



Al Capriolo

Pwd Wifi-Capriolo: capriolo72019



WIFI FREE

ANTIPASTI

Antipasto Selvaggina (Prosciutto di cervo, speck di cinghiale, salame di capriolo)	€ 10,00
Antipasto Classico (Affettati tipici veneti)	€ 8,00
Crostini con Lardo Trentino	€ 6,00
Carpaccio di Cervo	€ 10,00
Prosciutto cotto di Trieste con Cren	€ 10,00
Degustazione Crudo di San Daniele	€ 9,00
Petuccia e Polenta (Salume tradizionale a base di capra, o selvaggina con aggiunta di erbe aromatiche, ricoperto di farina di mais e affumicato)	€ 8,00
Giardiniera della Casa	€ 4,50

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al Capriolo	€ 10,00
Gnocchetti alla Ricotta di Malga	€ 9,00
Casunzei Rustici alle Erbette e Asiago	€ 9,00
Zuppa orzo e porcini	€ 9,00
Pasta al pomodoro o al ragù	€ 8,00

PIATTI UNICI

Cansiglio (Pastin, Formaggio, Funghi e Polenta)	€ 16,00
Cimbro (Capriolo, Frico, Funghi e Polenta)	€ 18,00
Rustico (Soppressa, Frico, Funghi e Polenta)	€ 15,00
Pastore (Bracioline d'Agnello, Pecorino, Contorno e Polenta)	€ 18,00

SECONDI PIATTI

Bocconcini di Capriolo con Polenta	€ 16,00
Tagliata di Manzo (con rucola e aceto balsamico)	€ 4,80 ^{retto}
Filetto di Sorana al Pepe	€ 18,00
Medaglione di Cervo al Pepe Verde	€ 12,00
Pastin dell'Alpago con Polenta	€ 9,00
Formaggio Dobbiaco con Polenta	€ 9,00
Frico con Cipolla con Polenta	€ 9,00
Bracioline d'Agnello al Timo	€ 18,00
Costata di Manzo	€ 4,80 ^{retto}
Degustazione di Formaggi proposti dallo Chef	€ 9,00
Salsiccia nostrana con Polenta	€ 10,00
Gulash di Guancia alla Birra	€ 15,00
Tartare di Scottona Piemontese	€ 14,00

ABBIAMO ANCHE

Baccalà alla Vicentina	€ 18,00
Lumache all'Alpagota	€ 18,00

CONTORNI

Funghi trifolati misti	€ 5,00
Insalata dell'orto	€ 4,00
Contorni del giorno	da € 4,50

MENU' BIMBI

Pasta al Pomodoro o al Ragù Cotoletta o Salsiccia con Patatine Una Bibita a scelta Gelato	€ 15,00
--	---------

COPERTO € 1,50

Aggiunta pane € 2,00

Per qualsiasi informazione sugli ALLERGENI non esitate a rivolgervi al nostro personale



Al Capriolo

I NOSTRI DOLCI

Strudel di Mele	€ 5,50
Lienztorte con confettura ai Frutti di Bosco	€ 5,50
Panna cotta ai Frutti di Bosco, al Cioccolato, al Caramello o al Pistacchio	€ 5,50
Salame al Cioccolato	€ 5,50
Cheesecake ai Frutti di Bosco	€ 5,50
Tiramisù	€ 5,50
Gelato artigianale e Frutti di Bosco Caldi	€ 5,50

BEVANDE

Acqua Liscia o Frizzante lt 0,75 € 2,80

*Serviamo acqua potabile microfiltrata controllata semestralmente dalla SAP Diffusione
Con l'autorizzazione dell'ULSS 7 Belluno e del Comune di Alpego. Proveniente dal "Venal di Funes" Alpego*

Vino Rosso (Taglio Cabernet Merlot) 1/4 € 3,00 1/2 € 5,00 1 lt € 10,00
Azienda Agricola Salatin

Vino Bianco (Friulano) 1/4 € 3,00 1/2 € 5,00 1 lt € 10,00
Azienda Vitineris

Stella Artois - Bionda piccola € 2,80 media € 5,50

Franziskaner - Kellerbier - Non Filtrata piccola € 2,80 media € 5,50

VINI PER I NOSTRI DOLCI

Torchiato di Fregona - Az. Agr. Salatin calice € 3,50

Zibibbo - Sicilia calice € 3,00

Merlino - Rosso Fortificato - Az. Pojer & Sandri calice € 3,50

L'Indagato Moscato - Claudio Mariotto € 15,00
calice € 3,50

LE NOSTRE GRAPPE

Grappe Bianche € 3,00 / € 4,50

Storica Nera o Bianca, Grappa di Prosecco, Nonino

Grappe Invecchiate - Castagner € 3,00 / € 8,00

Torba Nera 3-7-10 anni, Torba Rossa, Leon Riserva 3 anni, Leon Brunello di Montalcino, Leon Amarone, Grappa Riserva Ciliegio

Aromatizzate € 3,00

Mirtillo, Fragoletta, Nocciolo, Ginepro, Mugo, Cumino, Genziana, Fieno, Ruta, Limoncello

Aromatizzata al Zirmol o alla Liquirizia € 3,50

Amaro del Cansiglio, Kapriol, Gazunt, Amaro della casa, Amari comuni da € 3,00

Rum € 6,00

Barbados, Peruano, Jamaica, Panama, Guatemala, Trinidad, Demerara, Diplomatico, altri

Gin Tonic € 6,00 / € 8,00

vari gin a disposizione

Chiedete all'oste la nostra carta dei vini