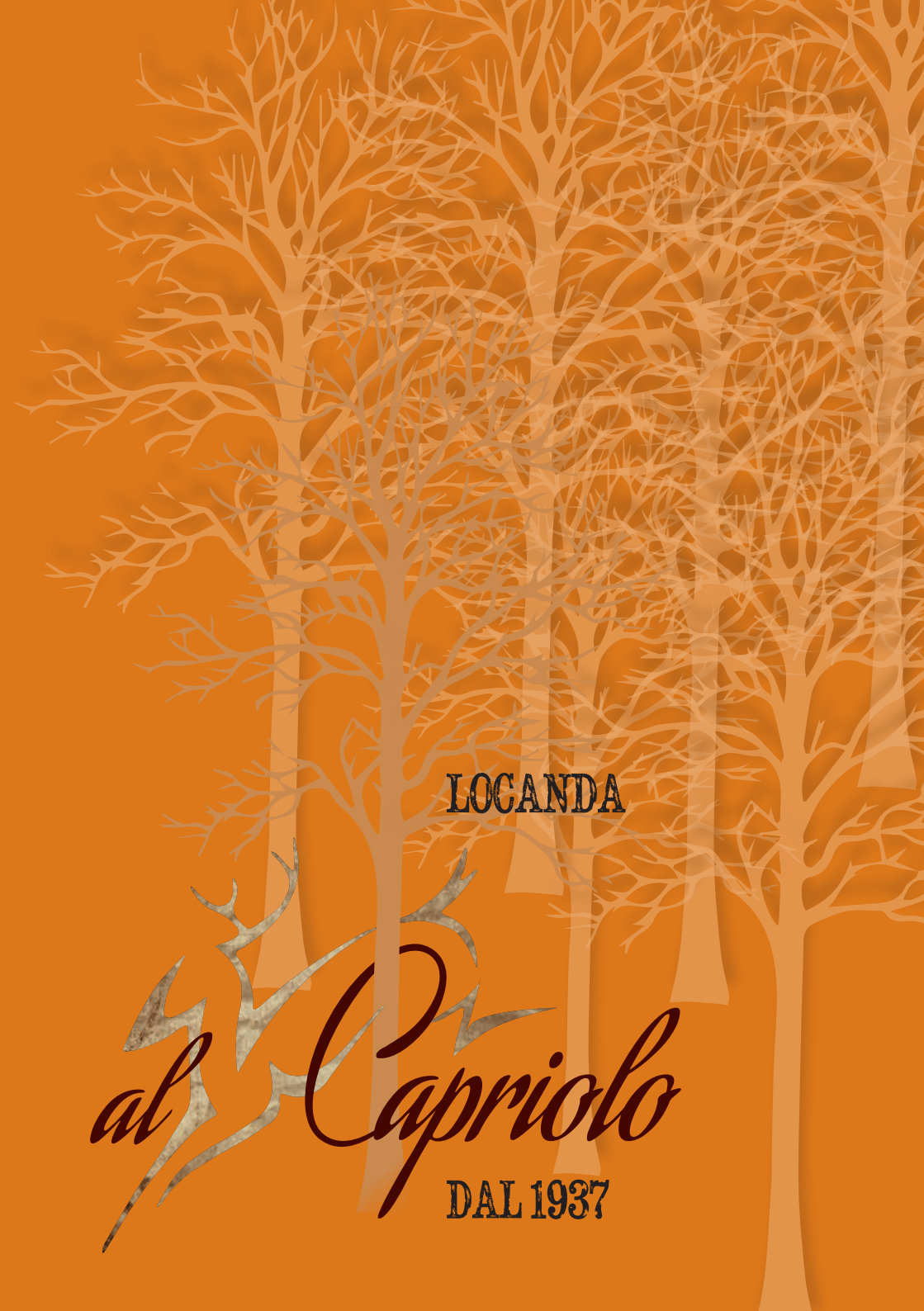




LOCANDA

al Capriolo

DAL 1937

LA NOSTRA CUCINA



Piatti veneti semplici ma delicati, che variano dalle tagliatelle al capriolo (specialità della Locanda) al "Pastin" (una pietanza tipica bellunese a base di carne macinata di maiale e manzo, salata e speziata) oppure capriolo polenta e funghi, formaggio cotto o altro ancora, e per finire: dolci fatti in casa.

In un angolo della locanda si possono acquistare i prodotti tipici del Consiglio, se volete chiedete all'Oste!

LEGENDA



Piatto Tipico

Piatto Vegetariano



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

Acqua Liscia o Frizzante	€ 2,50
--------------------------	--------

Coperto	€ 1,50
---------	--------

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.*

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

ANTIPASTI

 Antipasto Selvaggina	€ 8,00
(prosciutto di cervo, speck di cinghiale, salame di capriolo)	
 Antipasto Classico	€ 6,00
(affettati tipici veneti)	
Crostini con Lardo Trentino	€ 6,00
Carpaccio di Cervo	€ 9,00
 Petuccia e Polenta	€ 5,00
(salume tradizionale a base di capra, o selvaggina con aggiunta di erbe aromatiche, ricoperto di farina di mais e affumicato)	
.....	€

PRIMI PIATTI

 Tagliatelle al Capriolo	€ 7,50
 Gnocchetti alla Ricotta di Malga	€ 7,00
 Casunzei rustici alle Erbette e Asiago	€ 7,00
Pasta al Pomodoro o al Ragù	€ 6,00
 Zuppa Orzo e Porcini	€ 7,00
.....	€
.....	€



SECONDI PIATTI

 Bocconcini di capriolo con polenta *	€ 11,00
Tagliata di Manzo (con rucola e aceto balsamico)	€ 3,80 <i>l'etto</i>
Filetto di Sorana al Pepe	€ 15,00
Medaglione di Cervo al Pepe Verde *	€ 10,00
 Pastin dell'Alpago con Polenta	€ 7,50
 Formaggio alla piastra con Polenta	€ 6,50
 Frico con Cipolla con Polenta	€ 8,00
Bracioline d'Agnello al Timo *	€ 14,00
Costata di Manzo	€ 3,80 <i>l'etto</i>
Salsiccia nostrana con Polenta	€ 8,00
 Degustazione di Formaggi proposti dallo Chef	€ 8,00

CONTORNI

Funghi trifolati misti	€ 4,80
Insalata dell'orto	€ 3,50
Contorni del giorno	€ 3,50



PIATTI UNICI

 Cansiglio (Pastin, Formaggio, Funghi e Polenta) € 13,00

 Cimbro (Capriolo, Frico, Funghi e Polenta) € 14,00

 Rustico (Soppressa, Polenta, Funghi e Frico) € 10,00

 Pastore (Bracioline d'Agnello, Pecorino, Polenta e Contorno) € 14,00

..... €

..... €

MENU BIMBI

Pasta
al Pomodoro o al Ragù

Cotoletta o Salsiccia
con Patatine

Una Bibita a scelta

Gelato

€ 12,00



ABBIAMO ANCHE:

le nostre specialità del giorno
disponibili a rotazione

Baccalà alla Vicentina € 13,00

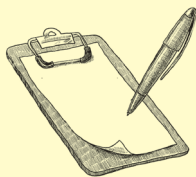
 Lumache all'Alpagota * € 14,00

Gulash di Guanciale alla Birra € 12,00

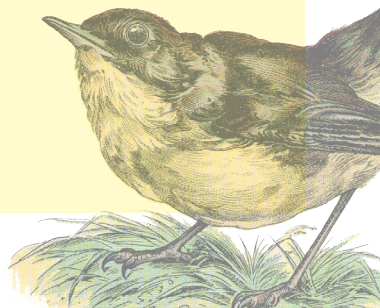
Fiocco di Vitello ai Funghi € 10,00

Trippa in umido € 9,00

Spezzatino di Mus (asino) € 12,00



chiedete all'oste
quale specialità propone
la cucina oggi !





I NOSTRI DOLCI

Panna cotta ai Frutti di Bosco, al
Cioccolato o al Caramello € 3,80

Strudel di Mele € 3,80

Lienztorte con confettura di Mirtilli € 3,80

Salame al Cioccolato € 3,80

Gelato artigianale e Frutti caldi € 3,80





GRAPPE

Chiedete consiglio

Bianche o invecchiate

€ 4,00 / 5,00

Aromatizzate ai Frutti:

Mirtillo, Fragolette, Nocciole, Ginepro,
Pera Williams

€ 2,50

Altri aromi:

Mugo, Cumino, Genziana, Fieno, Ruta,
Alle Erbe

Liquerizia

Limoncello

Crema di Limoncello

€ 2,50



CARTA DEI VINI

I ROSSI DEL TERRITORIO

Cabernet Sauvignon - Az. Cecchetto Giorgio	€ 12,00
Carmenere - Az. Cecchetto Giorgio	€ 12,00
Raboso Piave - Az. Cecchetto Giorgio	€ 19,00
Malbec - Conte Loredan Gasparini	€ 16,00
Amarone Valpolicella - Santa Sofia	€ 48,00
Rosso della Casa: Cabernet Merlot	1/4 l € 2,50
<i>Az. Agricola Salatin</i>	1/2 l € 4,50
	1 l € 8,00

Vini Rossi

Schioppettino - Bressan	€ 30,00
La Luna e il Falò Barbera d'Asti - Terre da Vino, Piemonte	€ 18,00
Territorio Barbera - Claudio Mariotto, Piemonte	€ 14,00
Vho Barbera - Claudio Mariotto, Piemonte	€ 19,00
Campo del Gatto Dolcetto - Claudio Mariotto, Piemonte	€ 15,00
Montemirano Croatina - Claudio Mariotto, Piemonte	€ 20,00
Teroldego Rotaliano - Endrizzi, Trentino	€ 16,00
Blaudurgunder - Alois Warasin, Alto Adige	€ 18,00
Morellino di Scansano - Serpaia, Toscana	€ 16,00
Chianti Classico - Antico Podere Casanova Bucciarelli, Toscana	€ 14,00
Chianti Riserva - Antico Podere Casanova Bucciarelli, Toscana	€ 18,00
Chianti - Riserva Ducale, Ruffino	€ 18,00
Merlot - La Guardiola Toscana	€ 15,00
Pinot Nero - La Guardiola Toscana	€ 15,00
San Giovese - La Guardiola Toscana	€ 15,00
Nero d'Avola - Donnafugata, Sicilia	€ 15,00

I BIANCHI DEL TERRITORIO

'Saia Frizzante - Az. Marsuret		€ 10,00
'Saia Extra Dry - Az. Marsuret		€ 12,00
Prosecco Extra Dry - Az. Marsuret		€ 14,00
Bianco della Casa: Prosecco Verduzzo	1/4 l	€ 2,50
<i>Az. Agricola Salatin</i>	1/2 l	€ 4,50
	1 l	€ 8,00

Vini Bianchi

Cavallina Vignaiolo in Vho - Claudio Mariotto, Piemonte	€ 22,00
Weisburgunder - Alois Warasin, Alto Adige	€ 18,00
Sauvignon - Alois Warasin, Alto Adige	€ 18,00
Carat - Bressan	€ 30,00
Verduzzo - Bressan	€ 30,00

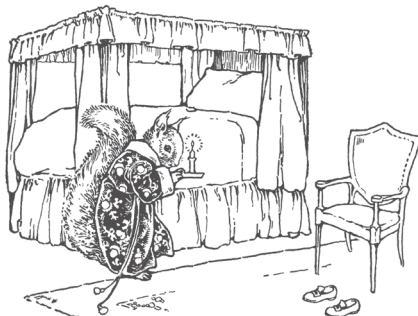
Bollicine

Trentodoc Brut - Altemasi	€ 20,00
Ferrari Perle - Lunelli	€ 35,00
Cremant - P. Richard bianco	€ 22,00
Cremant - P. Richard rosé	€ 22,00
Lambrusco - Tirelli	€ 12,00
Lambrusco - Campanone	€ 12,00

Vini per i nostri dolci

Torchiato di Fregona - Salatin 	calice	€ 3,50
L'indagato Moscato - Claudio Mariotto, Piemonte		€ 14,00
Zibibbo - Sicilia	calice	€ 2,50
Pedro Ximenez, cherry - Spagna		€ 3,50

PERNOTTARE ALLA LOCANDA



In un antico villaggio nel cuore della foresta, la Locanda Al Capriolo dispone di ambienti accoglienti e camere confortevoli, adatte per trascorrere qualche giorno alla scoperta dell'altopiano del Cansiglio.

Per maggiori informazioni o per effettuare una prenotazione, rivolgetevi al nostro personale.

Visita il nostro sito
www.locandaalcapriolo.it
email: luca priolo@gmail.com