



# 150°

Hotel alla Posta  
1866-2016

Famiglia Pra dal 1866 a Caprile

Nel 2016 abbiamo celebrato i 150 anni di conduzione dell'Hotel alla Posta. Vogliamo festeggiare con Voi questo importante evento proponendoVi un menù che unisce tradizione e innovazione: ricette antiche nate dal sapere tramandatoci dai nostri nonni evolute in stile moderno con attenzione alla leggerezza e alla cura dei dettagli. *In 2016, we celebrated 150 years of Hotel alla Posta management. We would like to celebrate with you this special event by suggesting a new menù which combines tradition with innovation: ancient recipes created by the knowledge of our great ancestors, developed in a modern style taking in consideration lightness and care of details.*

## MENU' DEGUSTAZIONE 150 ANNI

---

### LA CARNE SALADA AGORDINA <sup>NG \*</sup>

Manzo salmistrato su misticanza con confettura agrodolce ai frutti di bosco e foglia croccante di pane nero  
*Beef in salmi on mix salad with bittersweet wildberries jam and black bread crouton*

1

### LA CREMA DI FAVE <sup>VG NG \*</sup>

Crema di fave con tortellone fritto di finferli e Piave Stravecchio  
*Fava beans cream with parcel of pasta filled with local mushrooms and seasoned cheese*

1 5 6 7

### I BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca)

Spaghettoni al torchio fatti in casa con ragù d'anitra e vitello  
*Homemade thick spaghetti with duck and veal sauce*

1 3 5 6 7

### LE GUANCE DI VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINER

Guancia di vitello stufato con tortino di verdure  
*Stewed veal cheeks with gewurztraminer sauce and vegetable cake*

1 5 6 9

### IL TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO SU SALSA ALLA VANIGLIA <sup>VG</sup>

Tortino alle mandorle su salsa alla vaniglia, antica ricetta della pasticceria al Posta  
*The best almond pie, secret recipy of our grandfather served with vanilla sauce*

1 3 5 6 7 8

per minimo 2 persone € 50 (a personal)

---

# MENU' DEGUSTAZIONE

---

## IL TIPICO

per minimo 2 persone € 45 (a personal)

---

### IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI <sup>NG</sup>

Noce di cervo su insalatina con mirtillo rosso, noci e kren emulsionato  
*Deer carpaccio of the Dolomites with nuts, horseradish and mountain blueberry sauce*

5 6 8

### IL RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI <sup>VG</sup>

Raviolo aperto con porcini e fonduta di Taleggio  
*Homemade open ravioli filled with porcini mushrooms on a cheese fondue*

1 5 6 7

### LA LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI TRIFOLATI <sup>NG</sup>

Lombata di cervo con finferli trifolati e crostoni di polenta  
*Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons*

1 5 6 7

### LA SFOGLIATINA TIEPIDA DI MELE AL PROFUMO DI CANNELLA

Sfogliata tiepida di mele e al profumo di cannella con gelato alla vaniglia  
*Warm milfoils with apples aromatized with cinnamon*

1 3 5 6 7

## IL LEGGERO

per minimo 2 persone € 40 (a personal)

---

### IL TORTINO DI PORCINI E ZUCCHINE <sup>VG</sup>

Tortino di porcini spadellati e zucchine in fiore con fonduta tartufata e porro dididratato  
*Mushrooms and zucchini pie with truffle fondue and dehydrated leeks*

1 3 7

### IL RISOTTO AI FUNGHI E GERMOGLI D'ABETE <sup>VG NG</sup>

Risotto con funghi e germogli d'abete delle nostre montagne  
*Risotto with mushrooms and juniper tree gems*

5 7

### IL TOMINO DORATO <sup>VG</sup>

Tomino dorato su insalatina con vinaigrette ai lamponi e mostarda di fichi  
*Deep-fried tomino cheese on a spring salad with raspberry vinaigrette and fruity mustard spicy sauce*

1 3 5 6 10

### L'INSALATINA DI FRUTTI DI BOSCO <sup>VG NG</sup>

Insalatina di frutti di bosco marinata al lime con sorbetto al sambuco  
*Wildberry salad aromatized with lime with elderberry sorbet*

# Antipasti

<b>IL TORTINO DI PORCINI E ZUCCHINE FIORE</b> <sup>VG</sup>	€ 10,00
Tortino di porcini spadellati e zucchine in fiore con fonduta tartufata e porro disidratato <i>Mushrooms and zucchini pie with truffle fondue and dehydrated eeks</i>	
① ③ ⑦	
<b>L'ANTIPASTO DEL POSTIN</b> <sup>NG *</sup>	€ 10,00
Salamino di casa, speck, formaggio stravecchio, salsine e pane tostato <i>Homemade dried sausages, smoked ham, cheese, selection of sauces and toasted bread</i>	
① ③	
<b>IL GNOCCO FRITTO CON PATA NEGRA E CREMA DI CAPRINO</b>	€ 15,00
Gnocco leggermente fritto con prosciutto Pata Negra e crema di caprino <i>Fried dumpling with Pata Negra ham and fresh goat cheese cream</i>	
① ③ ⑤ ⑥ ⑦	
<b>IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI</b> <sup>NG</sup>	€ 13,00
Noce di cervo su insalatina con mirtillo rosso, noci e kren emulsionato <i>Deer carpaccio of the Dolomites with nuts, horseradish and mountain blueberry sauce</i>	
⑤ ⑥ ⑧	
<b>LA CARNE SALADA AGORDINA</b> <sup>NG *</sup>	€ 12,00
Manzo salmistrato su misticanza con confettura agrodolce ai frutti di bosco e foglia croccante di pane nero <i>Salty beef on spring salad with sweet sour wildberry sauce and crunchy wholewheat bread crouton</i>	
①	
<b>IL SALMONE DI SCOZIA AFFUMICATO IN CASA</b> <sup>NG *</sup>	€ 12,00
servito con crostini con dressing ai capperi e kren <i>Salmon smoked by our Chef with croutons, capers olive oil and horseradish spicy sauce</i>	
① ④	

coperto e pane € 3,50 - couvert € 3,50

**NG** no glutine - **NG** gluten free \* richiedere variazione - upon request

**VG** piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

# Primi Piatti

---

IL RAVIOLO APERTO CROCCANTE CON FUNGHI PORCINI <sup>VG</sup> € 16,00

Raviolo aperto con porcini e fonduta di Taleggio

*Homemade open ravioli filled with porcini mushrooms on a cheese fondue*

1 5 6 7

IL RISOTTO DI STAGIONE <sup>VG NG</sup> € 15,00

per minimo 2 persone e attesa di 20 minuti

*for minimum 2 persons and waiting of 20 minutes*

5 7

IL GNOCCO DI PATATE € 16,00

Gnocchi di patate con crema al basilico, gamberoni e scampo gratinato

*Potatoes dumplings with basil cream, prawns and shrimps*

1 2 3 7 8

I RAVIOLI ALLA FARAONA CON MIRTILLO ROSSO E ROSMARINO € 15,00

Ravioli fatti in casa ripieni alla faraona e mirtillo al profumo di rosmarino e limone

*Homemade ravioli filled with guinea fowl on cranberry sauce with rosemary and lemon*

1 3 5 6 7 9

I BIGOLI ALL'ANERA (premio Epoca) € 12,00

Spaghettoni al torchio fatti in casa con ragù d'anitra e vitello

*Homemade hollow spaghetti with duck and veal sauce*

1 3 5 6 7

LA CREMA DI FAVE <sup>VG NG \*</sup> € 9,00

Crema di fave con tortellone fritto ai finferli e Piave Stravecchio

*Fava beans cream with fried ravioli filled with local mushrooms and aged Piave cheese*

1 5 6 7

coperto e pane € 3,50 - couvert € 3,50

**NG** no glutine - **NG** gluten free \* richiedere variazione - upon request

**VG** piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

# Secondi Piatti

---

LA LOMBATA DI CERVO SCALOPPATA CON FINFERLI TRIFOLATI <sup>NG \*</sup> € 22,00

Lombata di cervo con finferli trifolati e crostoni di polenta

*Deer loin sautéed with wild mushrooms and served with polenta croutons*

1 5 6 7

I MEDAGLIONI DI VITELLO CON CROSTA DI PORCINI E PORRO € 22,00

Medaglioni di filetto di vitello in crosta di porcini scottati e porro disidratato

*Veal filets with porcini mushrooms and crunchy leeks*

1 3 7 10

LE GUANCE DI VITELLO BRASATE AL GEWURZTRAMINER € 20,00

Guanciale di vitello stufato con tortino di verdure

*Stewed veal cheeks with gewurztraminer sauce and vegetable cake*

1 5 6 9

LE COSTOLETTE D'AGNELLO IN CROSTA DI PISTACCHIO E SENAPE <sup>NG \*</sup> € 22,00

Lamb ribs covered by an almond crust and mustard

1 3 5 6 10

LO CHATEAU BRIAND (min. 2 persone) <sup>NG</sup> € 25,00

Cuore di filetto di bue a media cottura, servito con salsine (min. 2 persone)

*Grilled prime fillet of beef served with tartare sauce (min. for 2 people)*

IL FILETTO DI BRANZINO AROMATIZZATO AL TIMO E LIMONE € 22,00

Filetto di branzino con pane aromatizzato al timo e limone e giardinetto di verdure

*Seabass filet with breadcrumbs aromatized with thyme and lemon*

1

# Non solo carni...

---

I FUNGHI PORCINI CON POLENTA E FORMAGGIO PIAVE <sup>VG NG</sup> € 13,00

*Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese*

5 6 7

IL MOSAICO DI FORMAGGI CON MOSTARDA <sup>VG NG</sup> € 12,00

*Selection of cheeses from the Agordino region with spicy fruit sauce on the side*

7 10

IL TOMINO DORATO <sup>VG</sup> € 10,00

Tomino dorato su insalatina con vinaigrette ai lamponi e mostarda di fichi

*Deep-fried tomino cheese on spring salad with raspberry vinaigrette and fruit mustard*

1 3 5 6 10

L'OMELETTE AI FINFERLI E SCAGLIE DI PIAVE STRAVECCHIO <sup>VG NG</sup> € 10,00

Omelette with mountain mushrooms and aged Piave cheese shaves

3 5 6 7

COCKTAIL D'INSALATE <sup>VG NG</sup> € 7,00

Mixed of salad - buffet of salads

VERDURE ALLA GRIGLIA <sup>VG NG</sup> € 7,00

Grilled vegetables

coperto e pane € 3,50 - couvert € 3,50

**NG** no glutine - **NG** gluten free \* richiedere variazione - upon request

**VG** piatto vegetariano - **VG** vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

IL SOUFFLE' CALDO AI DUE CIOCCOLATI<sup>NG</sup> € 10,00

*Soufflé con cuore morbido ai due cioccolati e gelato alla vaniglia*

*Warm soufflé white and fondent chocolate with vanilla ice cream*

3 7 8

IL SEMIFREDDO AL NERO DI SEPPIA<sup>NG</sup> € 10,00

*Semifreddo al nero di seppia con cuore di fragole, mandorle pralinate e caramello al timo*

*Squid ink parfait with strawberry heart, praline almonds and thyme caramel*

3 4 7

L'INSALATINA DI FRUTTI DI BOSCO<sup>NG</sup> € 8,00

*Insalatina di frutti di bosco marinata al lime con sorbetto al sambuco*

*Wild berries salad aromatized with lime with elderberry sorbet*

LA SFOGLIATINA TIEPIDA DI MELE AL PROFUMO DI CANNELLA € 10,00

*Sfogliata tiepida di mele al profumo di cannella con gelato alla vaniglia*

*Warm milfoils with apples aromatized with cinnamon*

1 3 5 6 7

IL TORTINO ALLE MANDORLE DEL NONNO LINO CON SALSA ALLA VANIGLIA € 10,00

*Tortino alle mandorle su salsa alla vaniglia, antica ricetta della pasticceria al Posta*

*The best almond pie, secret recipy of our grandfather served with vanilla sauce*

1 3 5 6 8

I PASTICCINI ASSORTITI € 10,00

per 2 persone

*Mix pastry from our patisserie (for 2 person)*

1 3 5 6 7 8

coperto e pane € 3,50 - couvert € 3,50

NG no glutine - NG gluten free \* richiedere variazione - upon request

VG piatto vegetariano - VG vegetarian dish

n.b.: alcuni piatti possono essere confezionati con prodotti congelati a seconda della stagione e dell'uso fatto

## Legenda ALLERGENI

