



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 ^{NG *}

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 ^{VG NG *}

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 ^{VG}

Tortino alle mandorle su salsa alla vaniglia, antica ricetta della pasticceria al Posta
The best almond pie, secret recipe 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 ^{NG}

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 ^{VG}

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 ^{NG}

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 ^{VG}

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 ^{VG NG}

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

5 7

IL TOMINO DORATO ^{VG}

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 ^{VG NG}

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

Antipasti

- IL TORTINO DI PORCINI E ZUCCHINE FIORE** ^{VG} € 10,00
Tortino di porcini spadellati e zucchine in fiore con fonduta tartufata e porro disidratato
Mushrooms and zucchini pie with truffle fondue and dehydrated eeks
① ③ ⑦
- L'ANTIPASTO DEL POSTIN** ^{NG *} € 10,00
Salamino di casa, speck, formaggio stravecchio, salsine e pane tostato
Homemade dried sausages, smoked ham, cheese, selection of sauces and toasted bread
① ③
- IL GNOCCO FRITTO CON PATA NEGRA E CREMA DI CAPRINO** € 15,00
Gnocco leggermente fritto con prosciutto Pata Negra e crema di caprino
Fried dumpling with Pata Negra ham and fresh goat cheese cream
① ③ ⑤ ⑥ ⑦
- IL CARPACCIO DI CERVO DELLE DOLOMITI** ^{NG} € 13,00
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
- LA CARNE SALADA AGORDINA** ^{NG *} € 12,00
Manzo salmistrato su misticanza con confettura agrodolce ai frutti di bosco e foglia croccante di pane nero
Salty beef on spring salad with sweet sour wildberry sauce and crunchy wholewheat bread crouton
①
- IL SALMONE DI SCOZIA AFFUMICATO IN CASA** ^{NG *} € 12,00
servito con crostini con dressing ai capperi e kren
Salmon smoked by our Chef with croutons, capers olive oil and horseradish spicy sauce
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 ^{VG} € 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 ^{VG NG} € 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 ^{VG NG *} € 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** ^{NG *} € 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
Guanciaie di vitello stufate 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** ^{NG *} € 22,00
Lamb ribs covered by an almond crust and mustard
① ③ ⑤ ⑥ ⑩
- LO CHATEAU BRIAND** (min. 2 persone) ^{NG} € 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 ^{VG NG} € 13,00

Sautéed porcini mushrooms with polenta and Piave cheese

5 6 7

IL MOSAICO DI FORMAGGI CON MOSTARDA ^{VG NG} € 12,00

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

7 10

IL TOMINO DORATO ^{VG} € 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 ^{VG NG} € 10,00

Omelette with mountain mushrooms and aged Piave cheese shaves

3 5 6 7

COCKTAIL D'INSALATE ^{VG NG} € 7,00

Mixed of salad - buffet of salads

VERDURE ALLA GRIGLIA ^{VG NG} € 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^{NG} € 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^{NG} € 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^{NG} € 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

