



il capriolino

Menù light lunch

dalle 14:30-18:00, from 2:30pm-6 pm

Al Capriolo, Via Nazionale 108, 32040 Vodo di Cadore
PHONE: +39/0435/489207

Antipasti/Appetizers

Sashimi di salmone affumicato | guacamole | salsa ponzu | 1- 4- 6-7 € 18,00
Smoked salmon sashimi | guacamole | ponzu sauce |

Insalata tiepida di radicchio rosso al balsamico | pera allo zafferano |
crostini di pane al miele 1-8 € 16,00
Warm red radicchio salad with balsamic vinegar | saffron pear | wadnuts | honey bread croutons

Misticanza di montagna | insalatine miste | speck croccante |
pomodoro | feta | patate lessate | funghi | mais | 7 € 14,00
Mountain salad-mixed greens | crispy speck | tomato feta boiled potatoes mushrooms corn

Carne salada di manzo | formaggio primo sale | mirtilli | 7 € 17,00
Curred beef carne salada | primo sale cheese | blueberries

Zuppa e pasta / Soup and pasta

Antica zuppa di cavolo nero e fagioli di Lamòn | 7-9 € 15,00
Traditional black cabbage and Lamòn bean soup

Crema di patate e porri | crostini di pane al rosmarino | 1-7 € 14,00
Creamy potato and leek cream | rosemary bread croutons

Lasagna al ragù di cervo 1-7-9 € 18,00
Venison ragù lasagna

Mezzi paccheri di Gragnano al ragù di mare 1-2-4-9-14 € 18,00
Gragnano mezzi paccheri pasta with seafood ragù



il capriolino

Secondi / Main course

Capriolo alla cacciatora | polenta di storo | marmellata di ribes 9-12 € 25,00
Deer stew with Storo polenta | "tocio" | redcurrant jam

Dolomiti Burger | 160 g. hamburger di manzo | cipolla dolce | € 20,00
robiola ai tre latti | salsa BBQ al ribes | patate fritte 1-7-9-10
Dolomiti Burger | 160 g. prime beef hamburger | sweet onion | robiola cheese |
current BBQ sauce | crispy fried potatoes

5 tipi di formaggi locali | mostarde di frutta e miele 5-7-8-10 € 15,00
Selection of 5 local cheeses served with fruit mustards and honey

Dolci/ Dessert

Strudel di mele | crema inglese alla vaniglia | 1-3-5-7-8 € 8,50
Apple strudel | vanilla cream sauce 1-3-5-7-8

Crostata di grano saraceno e nocciole | confettura di frutti di bosco | 1-3-7-8 € 8,50
Buckwheat and hazelnut tart | berry jam 1-3-5-7-8

Mousse al cioccolato fondente | lampone | riduzione al balsamico | € 9,50
crumble alle nocciole | 1-3-4-6-7-8
Dark chocolate mousse | raspberry | balsamic reduction | hazelnut crumble 1-3-4-6-7-8

Tiramisù 1-3--5-7 € 8,50
Tiramisù

Coppa caramello 1-7-8 € 8,50
3 palline Vaniglia-Cioccolato-Nocciola | crumble | caramello | panna montata
Caramel Ice cream – 3 scoops vanilla-chocolate-hazelnut | crumble | caramel | whipped cream

Sostanze e prodotti che provocano allergie e intolleranze

1. **cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
 - b) maltodestrine a base di grano (1)
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
3. **Uova e prodotti a base di uova**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - a) gelatine di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1)
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia.
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
 - b) latticello
8. **Frutta guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), noccioline (*Corylus Avellana*) noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
10. **Senape e prodotti a base di senape**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti alle istruzioni dei fabbricanti.**
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof