



AL CAPRIOLO

Cucina contemporanea delle Dolomiti
Contemporary Cuisine from the Dolomites



TAKE AWAY MENU

ESTATE / SUMMER 2026



📍 Via Nazionale 108 • Vodo di Cadore

☎ +39 0435 489207

🕒 12:00–14:30 • 18:00–21:30

ANTIPASTI / APPETIZERS



Tartare di manzetta / Beef Tartare € 15,00
Salsa tonnata, toast di pane • *Tuna sauce, toasted bread*

Patata al sale / Salt-Crusted Potato € 14,00
Spuma di formaggio di malga, kefir, umeboshi, porro fermentato • *Alpine cheese espuma, kefir, umeboshi, fermented leek*

Speck tirolese / Tyrolean Bacon € 14,00
burro di malga, cetrioli e rafano • *Malga butter, cucumbers and horseradish*

Sashimi di salmone affumicato da noi / House-Smoked Salmon Sashimi € 14,00
Guacamole, salsa ponzu • *Guacamole, ponzu sauce*

Insalata di montagna / Alpine Salad € 12,50
Lattuga, speck croccante, pomodoro, feta, patate, funghi, mais • *Lettuce, crispy speck, tomato, feta, potatoes, mushrooms, corn*

PASTA

Spghettini integrali all'Antica / Whole Wheat Spghettini € 14,00
Ragù bianco profumato alla salvia • *White ragù scented with sage*

Pappardelle al ragù di selvaggina / Pappardelle with Wild Game Ragù € 15,00

Mezzi Paccheri di Gragnano / Gragnano Mezzi Paccheri € 15,00
Cacio e pepe, carbonara di fagiolini e basilico • *Cacio e pepe, green bean and basil carbonara*

Canederli di puccia e tarassaco / Alpine Dumplings with Dandelion € 15,00
Crema di fagiolini, kefir, bottarga di pecora • *Green bean cream, kefir, sheep bottarga*

Spaghetti tiepidi affumicati / Warm Smoked Spaghetti € 17,50
Tartare di scampi, la loro bisque, emulsione al limone • *Langoustine tartare, shellfish bisque, lemon emulsion*



I nostri piatti raccontano il territorio. Grazie per scegliere la qualità delle Dolomiti.
Our dishes tell the story of this land. Thank you for choosing the quality of the Dolomites.

SECONDI / MAIN COURSES

Capriolo alla cacciatora / Hunter-Style Venison € 20,00
Polenta di Storo, tocio, marmellata di ribes • *Storo polenta, traditional gravy, redcurrant jam*

Stinco di agnello glassato al tamarindo / Tamarind-Glazed Lamb Shank € 23,00
Purè al rafano, pak choi alla brace • *Horseradish mashed potatoes, grilled pak choi*

Polpette di ceci / Chickpea Patties € 20,00
Crema di sedano rapa, fondo di verdure • *Celeriac cream, vegetable jus*

Dolomiti Burger € 18,00
200 g beef burger, robiola, recurrent BBQ sauce, fries

Trancio di storione alla brace / Grilled Sturgeon Fillet € 23,00
Uova di trota, asparagi verdi, salsa al vino bianco • *Trout roe, green asparagus, white wine sauce*

5 formaggi locali / 5 Local Cheeses € 12,00
Mostarde di frutta e miele • *Fruit mustards and honey*

DOLCI / DESSERTS

Strudel di mele della tradizione / Traditional Apple Strudel € 9,00
Gelato alla vaniglia • *Vanilla ice cream*

Cioccolato e arachide / Chocolate & Peanut € 10,00

Financier alla carota / Carrot Financier € 9,50
Gelato allo yogurt, olivello spinoso, composta di carota • *Yogurt ice cream, sea buckthorn cream, carrot compote*

La Vie en Rose € 10,00

Semifreddo di montagna / Mountain Semifreddo € 10,00
Namelaka al miele e polline, gel al bergamotto • *Honey and pollen namelaka, bergamot gel*

Ricordo d'infanzia Tiramisù / Childhood Memory Tiramisu € 9,00

