



Hotel alla Posta



HISTORICAL HOTEL & GOURMET CUISINE  
in the Dolomites



IL POSTIN  
RISTORANTE GOURMET

Menù degustazione del territorio  
*Tasting menù of the territory*



COPPA  
DELLE ALPI  
*by 1000Miglia*

Orzotto al Radicchio Rosso di Treviso  
*Barley with Radicchio Treviso*

\*\*\*

Pastin Agordino alla griglia  
*Grilled Pastin Agordino*

\*\*\*

Schiz con salsa crema  
*Schiz cheese with cream*

\*\*\*

Polenta del montanaro  
*Mountaineer's polenta*

\*\*\*

Insalatina di cavolo cappuccio  
*Cabbage salad*

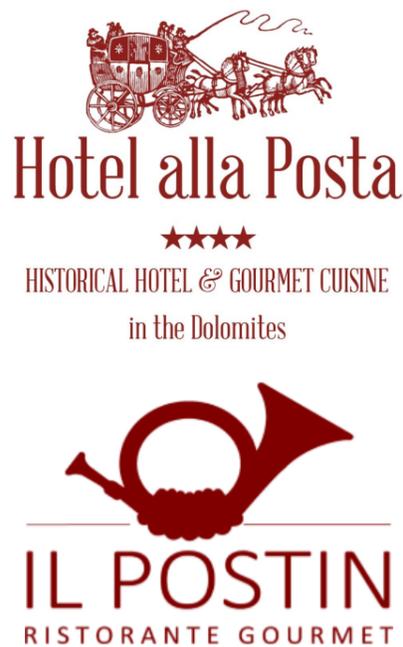
**Dolce e caffè serviti al banco della Pasticceria**  
**Dessert and coffee served at the pastry bar**

Caffè espresso e selezione della pasticceria  
tradizionale dell'Hotel alla Posta  
*Coffee espresso and tasting of our Pastry Chef*

Crostata alle mandorle  
*Almond tart*

Linzer torte  
*Linzer cake*

Bigné alla crema  
*Puff with cream*



## Orzo

La coltivazione dell'orzo "agordino", vanta nell'area dolomitica una tradizione secolare, testimoniata in vari documenti. Il "possidente Bellunese" Antonio Maresio Bazolle nel suo manoscritto di fine Ottocento gli dedica un intero capitolo "L'orzo più bello, più grosso, e più netto che si trova qui è quello che viene dall'Agordino". La cucina locale ha saputo trasformare questo cereale ricco di tante proprietà in innumerevoli ricette alcune delle quali sono diventate dei veri piatti caratteristici del Territorio.

## Pastin

Il pastin o "pastim" è una pietanza tipica dell'Agordino a base di carne tritata alla grossa di maiale e manzo, un tempo era consumato nel periodo di macellazione del maiale, oggi è uno dei prodotti più identificativi del territorio. Si presenta come una salsiccia schiacciata e come altri prodotti tipici della provincia di Belluno, è iscritto nell'elenco dei Prodotti Alimentari Tradizionali del Veneto

## Schiz

Lo "Schiz" formaggio tipico della provincia di Belluno, nato nelle malghe di montagna dalla cagliata del latte appena munto, costituiva con la polenta il piatto unico di una cucina povera ma sana e genuina. Il nome risale all'abitudine che i malgari avevano di recuperare i residui di cagliata che "schizzavano" fuori dalle fascere durante la fase di formatura o "schiacciatura", in dialetto locale "schizar"

## Polenta

All'ombra dei Monti Pallidi, la polenta è stata spesso l'alimento che più di ogni altro ha contribuito alla sopravvivenza delle popolazioni locali; più diffusa del pane (la farina bianca era infatti scarsa in montagna), la polenta ha costituito per secoli un alimento base con cui decine di generazioni sono cresciute. Vedere come la polenta viene preparata, soprattutto sul larin (il tipico caminetto bellunese) nella tradizionale pentola di rame è parte integrante della comprensione della cultura e delle tradizioni della gente di questa Valle.

## Cavolo cappuccio

Il cavolo cappuccio è un ortaggio tipico del territorio coltivato ancora oggi negli orti privati o in condivisione, la raccolta comincia nei primi giorni di novembre, possibilmente dopo che si sono verificate 2 o 3 brinate autunnali che favoriscono la chiusura delle teste e aumentano la croccantezza del cappuccio. Da sempre usato nelle ricette della tradizione culinaria delle Dolomiti, in particolare il Cavolo Cappuccio di Vinigo è inserito nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali

## La pasticceria dell'Hotel alla Posta

Punta di diamante della ristorazione caprilese è anche la Pasticceria dell'Hotel alla Posta, rinomata e conosciuta da turisti e paesani dell'intera vallata e non solo.

I dolci sapientemente esposti nelle vetrine sono diventati negli anni dei veri e propri prodotti tipici locali, come lo strudel di mele caramellato, la crostata di mirtilli e i bignè alla crema. Su tutti però, spicca la famigerata Torta di Mandorle, ricetta esclusiva creata dal nonno Lino.

## Barley

The cultivation of "Agordino" barley boasts a centuries-old tradition in the Dolomite area, evidenced in various documents. In a nineteenth century manuscript the landowner Antonio Maresio Bazolle dedicates an entire chapter to him "The most beautiful, thickest and clearest barley found here is the one that comes from Agordino". The local cuisine has been able to transform this grain rich in many properties into countless recipes, some of which have become true characteristic dishes of the Territory.

## Pastin

Pastin or "pastim" is a typical dish of the Agordino made with minced pork and beef. It was once consumed during the slaughtering period of the pig, today it is one of the most identifying products of the area. It is registered in the list of Traditional Food Products

## Schiz

Typical cheese of the province of Belluno, born in the mountain huts from the curd of freshly milked milk. The name dates back to the herdsmen's habit of recovering curd residues that "splashed" out of the molds during the molding or "crushing" phase, in the local dialect "schizar"

## Polenta

In the territory of the Dolomites, polenta has often been the food that more than any other has contributed to the survival of local populations; more widespread than bread (white flour was in fact scarce in the mountains), polenta has for centuries been a staple food with which tens of generations have grown up. Seeing how the polenta is prepared, especially on the larin (the typical Belluno fireplace) in the traditional copper pot is an integral part of understanding the culture and traditions of the people of this Valley.

## Cabbage

Cabbage is a typical vegetable of the territory still cultivated today in private or shared gardens, the harvest begins in the first days of November, possibly after 2 or 3 autumn frost has occurred which favor the closure of the heads and increase the crunchiness of the hood.

## Pastry shop Hotel alla Posta

The spearhead of Capriale's gastronomy is also the pastry shop of the Hotel alla Posta, renowned and known by tourists and villagers from the entire valley and beyond.

The desserts expertly displayed in the windows have become, over the years, real typical local products, such as caramelized apple strudel, blueberry tart and cream puffs. Above all, however, the famous Almond Cake stands out, an exclusive recipe created by grandfather Lino.