PIZZA

CHF

MARINARA 14.00
Pomodoro, aglio, olio EVO e origano
Tomaten, Knoblauch, EVO-Olivenöl und Oregano
Tomatoes, garlic, oregano and EVO olive oil
1a,6b,10b

MARGHERITA 17.50
Pomodoro, mozzarella e basilico
Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Tomatoes, mozzarella and basil
1a,7a,6b,10b

NAPOLETANA 19.50
Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern
Tomatoes, mozzarella, anchovies and capers
1a,4a,7a,12a,6b,10b

REGINA 28.00
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico
Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum
Tomatoes, buffalo mozzarella and basil
1a,7a,6b,10b

CAPRICCIOSA 29.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di prima scelta Fiorucci, funghi, olive e carciofi
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken erster Qualität Fiorucci, Champignons, Oliven und Artischocken
Tomatoes, mozzarella, first quality cooked ham Fiorucci, mushrooms, olives and artichokes
1a,7a,12a,6b,10b

TONNO E CIPOLLE 26.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Tomaten, Mozzarella, Thon und Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, tuna and onions
1a,4a,7a,12a,6b,10b

VEGETARIANA 21.00
Pomodoro, mozzarella, datterini gialli e verdure grigliate
Tomaten, Mozzarella, gelbe Datteltomaten und grilliertes Gemüse
Tomatoes, mozzarella, yellow date tomatoes and grilled vegetables
1a,7a,6b,10b

ANACAPRI 29.50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante Fiorucci, burrata e basilico
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami Fiorucci, Burrata und Basilikum
Tomatoes, mozzarella, spicy salami Fiorucci, burrata and basil
1a,4a,7a,12a,6b,10b

Tutti i prezzi incl. 8.1% IVA
Alle Preise inkl. 8.1% MwSt
All prices incl. 8.1% VAT

FRESCA FRESCA 31.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo stagionato Parma Antichi Sapori DOP, datterini gialli e rucola
Tomaten, Mozzarella, Parma-Rohschinken Antichi Sapori DOP, gelbe Datteltomaten und Rauke
Tomatoes, mozzarella, Parma prosciutto Antichi Sapori DOP, yellow date tomatoes and rocket
1a,7a,12a,6b,10b

POSILLIPO 23.00
Mozzarella, salsiccia e friarielli
Mozzarella, Hauswurst und Stängelkohl
Mozzarella, sausage and cabbage
1a,7a,5b,6b,10b

CETARA 21.00
Mozzarella, pomodori secchi, acciughe, olive e briciole di tarallucci
Mozzarella, Dörrtomaten, Sardellen, Oliven und Brösel von Tarallucci
Mozzarella, dried tomatoes, anchovies, olives and tarallucci crumbs
1a,4a,7a,5b,6b,10b

CALZONI

UNSERE CALZONI / *OUR CALZONI*

CALZONE MEDITERRANEO 19.00
Mozzarella, olive nere, acciughe, capperi e friarielli
Mozzarella, schwarze Oliven, Sardellen, Kapern und Stängelkohl
Mozzarella, black olives, anchovies, capers and cabagge
1a,4a,7a,12a,6b,10b

CALZONE CLASSICO 25.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto di prima scelta Fiorucci e basilico fresco
Tomaten, Mozzarella, Schinken erster Qualität Fiorucci und frischer Basilikum
Tomatoes, mozzarella, first quality cooked ham Fiorucci and fresh basil
1a,7a,12a,6b,10b

FORNARINE

FLADENBROT / *FLATBREAD*

Al rosmarino, sale marino e olio EVO 9.00
mit Rosmarin, Meersalz und EVO-Olivenöl
with rosemary, coarse sea salt and EVO olive oil

Al prosciutto crudo di Parma "Antichi Sapori DOP" 18.50
mit Parmaschinken Antichi Sapori DOP
with Parma ham Antichi Sapori DOP
1a,12a,6b,10b

Ana Capri
Bar Ristorante Pizzeria

INSALATE E ANTIPASTI
SALATE UND VORSPEISEN
SALADES AND APPETIZERS

CHF PORZ. *PORTION*

COMPOSIZIONE D'INSALATA IN FOGLIA 9.50
Komposition von Blattsalaten
Composition of leaf salads
12b

INSALATA MISTA 11.00
Gemischter Salat
Mixed salad
12b

LA CAPRESE 2.0 23.00
Mozzarella di bufala con pomodoro cuore di bue, pomodoro datterino rosso e giallo con basilico
Büffelmozzarella mit Ochsenherztomaten, rote und gelbe Datteltomaten mit Basilikum
Buffalo mozzarella with oxheart tomatoes, red and yellow date tomatoes with basil
1a,7a

TARTARE DI MANZO 35.00
con cipolla rossa, olive nere e stracciatella di burrata metà 26.50
Rindstartar mit roten Zwiebeln, schwarzen Oliven und Stracciatella von Burrata
Beef tartare with red onions, black olives and burrata stracciatella
1a,7a,8b,10b

TARTARE DI TONNO ROSSO 26.00
con pomodori secchi, olive Leccino e capperi metà 19.50
Tartar von rotem Thunfisch mit Dörrtomaten, Leccino-Oliven und Kapern
Red tuna tartare with dried tomatoes, Leccino-olives and capers
1a,4a

SCOTTATA DI TONNO 23.00
Tonno rosso con lemongrass, mozzarella di bufala alla scorza di arancio e limone
Sautierter roter Thunfisch mit Zitronengras, Büffelmozzarella an Orangen- und Zitronenzeste
Sautéed red tuna with lemongrass, buffalo mozzarella on orange and lemon zest
4a,7a,1b

ZUPPETTA MEDITERRANEA 19.00
con cozze, vongole, seppiolina, olive, capperi, acciughe e crostone di pane
Mediterrane Suppe mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Oliven, Kapern, Sardellen und Brotcroûtons
Mediterranean soup with mussels, clams, squid, olives, capers, anchovies and croutons
1a,2a,4a

PRIMI DELLA TRADIZIONE
TRADITIONAL PASTA
TRADITION PASTA

CHF PORZ. *PORTION*

MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI MARE 28.00
con moscardini, cozze, vongole, polpo, gamberi e pomodorini datterini
Halbe Paccheri mit kleinen Tintenfischen, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Krake, Riesencrevetten und Datteltomaten
Half paccheri with small squid, mussels, clams, octopus, giant prawns and date tomatoes
1a,2a,4a,8a,9a,14a

LINGUINE DI GRAGNANO RUMMO 19.50
con crema di patate, cozze, pecorino e menta
Linguine di Gragnano IGP mit Kartoffelcreme, Miesmuscheln, Pecorino und Minze
Linguine di Gragnano IGP with potato cream, mussels, pecorino and mint
1a,7a,14a

MACCHERONCINI FRESCHI 21.00
ALLA NORMA 2.0 con melanzane, pomodoro e parmigiano metà 18.00
Frische Maccheroncini Norma-Art 2.0 mit Auberginen, Tomaten und Parmesan
Fresh Maccheroncini Norma-style 2.0 with eggplant, tomatoes and Parmesan
1a,7a

GNOCCHETTI BICOLORE 24.00
alle vongole veraci e bottarga metà 18.00
Zweifarbige Gnocchetti mit Venusmuscheln und Fischrogen
Two-tone gnocchetti with clams and fish roe
1a,7a,14a

SPAGHETTONE AL POMODORO 19.50
con pomodoro ramato e pomodoro datterino
Spaghettone mit Rispentomaten und Datteltomaten
Spaghettone with vine tomatoes and date tomatoes
1a,9a,6b

MEZZE MANICHE 23.00
alla crema di cime di rapa e pane croccante alle acciughe metà 17.50
Mezze Maniche an Stängelkohlcreme mit Brotcroûtons und Sardellen
Mezze Maniche on kale cream with bread croutons and anchovies
1a,7a,4a

RISOTTI
RISOTTI
RISOTTI

CHF PORZ. *PORTION*

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA 24.00
con totanetti scottati agli agrumi metà 18.00
Risotto an Tintenfischtinte mit sautierten Pfeilkalamaren an Zitrusfrüchten
Squid ink risotto with sautéed calamari and citrus fruits
4a,7a,9a,2b,14b

RISOTTO CON GAMBERI E PISTACCHIO 26.00
Risotto mit Riesencrevetten und Pistazien
Risotto with king prawns and pistachios
2a,7a,8a

PESCE
FISCH
FISH

POLPO CROCCANTE 38.00
con purea di patate alla mediterranea
Knuspriger Oktopus mit mediterranem Kartoffelpüree
Crispy octopus with mediterranean mashed potatoes
1a,4a,2b

BACCALÀ 32.00
con crema di pomodoro, capperi e acciughe
Kabeljaufilet mit Tomatencreme, Kapern und Sardellen
Cod fillet with tomato cream, capers and anchovies
4a,1b,2b,8b

BRANZINO 38.50
su vellutata di zucchine, essenza di arance e crumble di pasta frolla salato
Wolfsbarschfilet auf Zucchini-Velouté, Orangenessenz und Brösel von gesalzenem Mürbeteig
Sea bass fillet in zucchini velouté, orange essence and crumbs of salted shortcrust pastry
1a,2b,4a,7a,8b,9b

RICCIOLA 35.00
alla piastra glassata al limone con composizione di verdure
Bernsteinmakrelenfilet vom Grill an Zitronenglasur mit Gemüsekomposition
Grilled amberjack fillet on lemon glaze with vegetable composition
4a,7a,9b,14b

CARNE
FLEISCH
MEAT

CHF PORZ. *PORTION*

ENTRECÔTE DI MANZO 42.00
alla riduzione di Porto con cavolo nero e castagne al burro piccante
Rindsentrecôte an Porto-Reduktion mit Palmkohl und Kastanien an pikanter Butter
Entrecôte of beef on Porto reduction with palm kale and chestnuts with spicy butter
7a,9a,8b

GALLETTO 35.00
cotto a bassa temperatura alla sua riduzione con purea di patate al limone
Niedergegartes Hähnchen an seinem Jus mit Kartoffelpüree an Zitrone
Undercooked chicken on its jus with mashed potatoes and lemon
7a,10a,1b,8b

MEDAGLIONI DI FILETTO DI VITELLO 55.00
alla salsa miele e senape con sformato di patate
Kalbsfiletmedaillons an Senf-Honig-Sauce mit Kartoffeltörtchen
Veal fillet medallions in mustard-honey sauce with potato tart
3a,7a,10a,1b,9b

CONTORNI
BEILAGEN
SIDE ORDERS

PATATE NOVELLE 6.50
Neue Kartoffeln
Baby potatoes
7a,1b

GIARDINO DI VERDURE 8.00
Gemüsebouquet
Vegetable bouquet
7a,1b,9b

CIME DI RAPA 8.00
Stängelkohl
Turnip greens
9a,10b

vegetariano / Vegetarier / *vegetarian*
vegano / Vegan / *vegan*
senza glutine / Glutenfrei / *gluten free*
senza lattosio / Lacktosefrei / *lactose free*