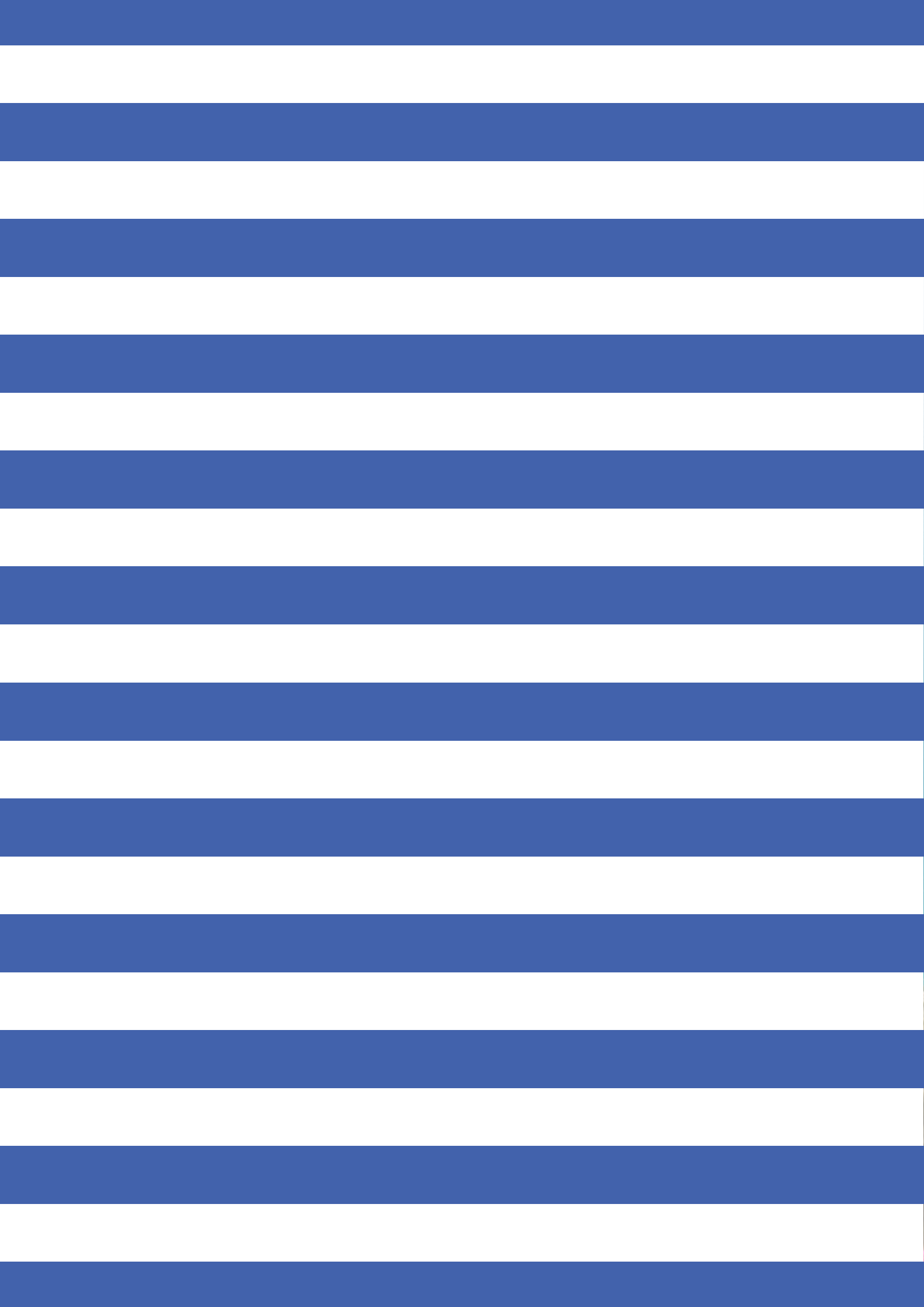


AnaCapri
Bar Ristorante Pizzeria

MENU



*Sarà perché per arrivare fin quassù bisogna ancora
arrampicarsi per una stradina piena di scalini,
ma quando sei in cima, finalmente hai la sensazione
di essere davvero in un altro mondo.*

Mi piace pensare che si possa toccare il mare.

Buon soggiorno



INSALATE / SALATE / SALADES

CHF

INSALATA MISTA

11.00

Gemischter salat

Mixed salad

INSALATINA DI RUCOLA

13.00

noci, scaglie di grana, pere

Rucola, Walnüsse, Parmesanflocken, Birnen

Rocket salad, walnuts, shaved parmesan, pears

INSALATA CESARE

26.00

lattuga romana, petto di pollo, scaglie di grana, cialde di pane, pancetta

Caesar Salat - Römischer salat, Hühnerbrust, Parmesanspäne, Brotchip, Speck

Caesar Salad - Roma lettuce, chicken breast, parmesan shavings, bread crisp, bacon

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

CHF

MOZZARELLA DI BUFALA DOP

22.00

pomodoro, olive, basilico

Büffelmozzarella DOP, Tomate, Oliven, Basilikum

Buffalo Mozzarella DOP, tomato, olives, basil

CARPACCIO DI MANZO

26.00

rucola, lamponi, scaglie di grana

Carpaccio vom Rind, Rucola, Himbeeren, Parmesanspäne

Beef carpaccio, rocket, raspberries, shaved parmesan

TARTARE DI TONNO ROSSO

28.00

mandorle, fragole, stracciatella di burrata

Tartar vom roten Thunfisch, Mandeln, Erdbeere, Stracciatella di Burrata

Bluefin tuna tartare, almonds, strawberries, stracciatella di burrata

CRUDO DI PARMA, MELONE CANTALUPO

27.50

salsa al vin cotto e balsamico

Crudo di Parma, Cantaloupe-Melone, Vin Cotto und Balsamico-Essig

Crudo di Parma, Cantaloupe melon, vin cotto and balsamic vinegar

BRUSCHETTA

16.00

pomodoro e basilico, mozzarella di Bufala

Bruschetta, Tomate und Basilikum, Büffelmozzarella

Bruschetta, tomato and basil, Buffalo mozzarella

TAGLIERE MISTO

15.00

salumi, formaggi e verdure, focaccia artigianale per 2 pers.

Gemischte Platte mit Wurst, Käse und Gemüse, hausgemachte Focaccia für 2 Personen.

Mixed platter of cold meats, cheeses and vegetables, home-made focaccia for 2 pers.



PRIMI PIATTI E RISOTTI / PASTA UND RISOTTI / PASTA AND RISOTTI

CHF

SCIALATIELLI FRESCHI AI FRUTTI DI MARE

32.00

Frische Scialatielli mit Meeresfrüchten

Fresh scialatielli pasta with seafood

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

29.00

Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauchöl und Chili

Spaghetti with clams, garlic, oil and chilli

SPAGHETTI AL POMODORO

18.00

Spaghetti mit Tomaten

Spaghetti with tomato sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE

23.00

Auberginen Parmigiana

Eggplant Parmigiana

GNOCCHI DI PATATE E SPINACI

22.00

pomodorini, ricotta e pinoli tostati

Kartoffel-Spinat Gnocchi, Kirschtomaten, Ricotta-Käse, Geröstete Pinienkerne

Potato and spinach gnocchi, cherry tomatoes, ricotta cheese, toasted pine nuts

RAVIOLI CAPRESI

29.00

ripieni con caciotta fresca, grana padano e maggiorana, con pomodorino fresco e basilico

Ravioli gefüllt mit frischer Ricotta, Grana Padano und Majoran, an Sauce von frischen Tomaten und Basilikum

Ravioli filled with fresh ricotta, Grana Padano and marjoram, with fresh tomato and basil sauce

RISOTTO ZAFFERANO, GAMBERI E PISTACCHIO

28.00

Risotto mit Safran, Garnelen und Pistazien

Saffron risotto, prawns, pistachios

RISOTTO AI MIRTILLI, GUANCIALE CROCCANTE, TALEGGIO, BURRO AL LIMONE, ROSMARINO

22.00

Heidelbeer-Risotto, Knuspriger Speck, Taleggio-Käse, Zitronenbutter, Rosmarin

Blueberry risotto, crispy bacon, taleggio cheese, lemon butter, rosemary

CARNE / FLEISCH / MEAT

CHF

TAGLIATA DI MANZO

44.00

rucola, scaglie di grana padano, pere, glassa al balsamico

Rindergeschnetzeltes, Rucola, Grana-Padano Flocken, Birnen, Balsamico-Glasur

Sliced beef, rocket, shaved grana padano, pears, balsamic glaze

SUPREMA DI POLLO ALL'AGRODOLCE

29.00

rosmarino, patate novelle arrosto

Süss-Saures Hühnerfleisch Supreme, Rosmarin, Geröstete Neue Kartoffeln

Sweet and sour chicken supreme, rosemary, roasted new potatoes

VITELLO TONNATO

27.00

capperi, pomodorini canditi

Kalbfleisch in Thunfischsauce, Kapern, Kandierte Kirschtomaten

Veal in tuna sauce, capers, candied cherry tomatoes



PESCE / FISCH / FISH

CHF

FRITTURA DI PESCE

28.00

calamari, alici, gamberi, verdure, maionese al lime

Frittierte Fisch, Tintenfisch, Sardellen, Garnelen, Gemüse, Limonenmayonnaise

Deep fried fish, squid, anchovies, prawns, vegetables, lime mayonnaise

SAUTÉ DI COZZE

35.00

vino bianco, pomodoro, basilico, peperoncino

Muscheln, Weisswein, Tomate, Basilikum, Chilischote

Mussels, white wine, tomato, basil, chilli pepper

FILETTO DI BRANZINO AL FORNO

38.00

pomodoro fresco condito, olive, cipolla rossa caramellata

Gebrautes Wolfsbarschfilet aus dem Ofen mit gewürzten frischen Tomaten, Oliven und karamellisierten roten Zwiebeln

Baked sea bass fillet with seasoned fresh tomato, olives, and caramelized red onion

TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA

32.00

salmoriglio, insalata di finocchi, limone e arancia

Schwertfischsteak vom Grill, Salmoriglio, Fenchelsalat, Zitrone und Orange

Grilled swordfish steak, salmoriglio, fennel salad, lemon and orange

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI E PANE ALLE ERBE

32.00

polpa di melanzane arrosto, crema di peperoni rossi

Thunfisch in einer Pistazien-Kräuter-Brotkruste, gebratene Auberginen, rote Paprikacreme

Tuna in a pistachio and herb bread crust, roasted aubergine, red pepper cream

CONTORNI / BEILAGEN / SIDES

CHF

PATATE FRITTE

7.00

Pommes frites

French fries

PATATE NOVELLE ARROSTO

6.50

Bratkartoffeln

Roasted baby potatoes

VERDURE ALLA GRIGLIA

8.00

Gemüsebouquet

Vegetable bouquet

PER I BAMBINI / FÜR KINDER / FOR CHILDREN

CHF

SPAGHETTI AL POMODORO

13.00

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

GNOCCHI DI SPINACI

13.00

al burro e grana padano

Spinatgnocchi mit Butter und Grana Padano Käse

Spinach gnocchi with butter and grana padano cheese

FETTINA DI POLLO AI FERRI

15.00

con patatine fritte

Gegrilltes Hähnchenfleisch mit Pommes Frites

Grilled chicken slice with french fries



PIZZE

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella, basilico

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Tomato, mozzarella, basil

CHF

16.00

RUSTICA: pomodoro fresco, taleggio, pangrattato, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana

Frische Tomate, Taleggio-Käse, Semmelbrösel, Rohschinken, Rucola, Grana-Padano-Flocken

Fresh tomato, taleggio cheese, breadcrumbs, prosciutto crudo, rocket, grana padano flakes

18.00

DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomate, Mozzarella, Scharfe Salami

Tomato, mozzarella, spicy salami

22.00

QUATTRO STAGIONI: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven

Tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives

28.00

NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe, olive

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oliven

Tomato, mozzarella, anchovies, olives

19.00

SORRENTO: pomodoro, gamberi, mozzarella di bufala, limone, pistacchio

Tomate, Garnelen, Büffel-Mozzarella, Zitrone, Pistazie

Tomato, prawns, buffalo mozzarella, lemon, pistachio

24.00

NDUJA E BURRATA: pomodoro, mozzarella, nduja calabrese, burrata

Tomate, Mozzarella, Kalabrische Nduja, Burrata

Tomato, mozzarella, Calabrian nduja, burrata

26.00

CALZONE AMALFITANO: pomodoro, mozzarella, salame piccante, ricotta

Tomate, Mozzarella, Scharfe Salami, Ricotta-Käse

Tomato, mozzarella, spicy salami, ricotta

24.00

VEGETARIANA: pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Tomate, Mozzarella, Grillgemüse

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

19.00

SPECK E SCAMORZA: pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck

Tomate, Mozzarella, geräucherter Scamorza-Käse, Speck

Tomato, mozzarella, smoked scamorza cheese, speck

19.00

QUATTRO FORMAGGI: mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, scaglie di grana

Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter Scamorza, Parmesanspäne

Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, parmesan shavings

22.00

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla caramellata

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel

Tomato, mozzarella, tuna, caramelised onion

24.00

PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Tomato, mozzarella, cooked ham, button mushrooms

29.50

PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, rucola

Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola

Tomato, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, rocket

28.00

DOLCI / DESSERT

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

con composta di frutti di bosco

Vanille-Panna-Cotta mit Beerenkompott

Vanilla panna cotta with berry compote

CHF

9.50

TIRAMISÙ CLASSICO

Klassisches Tiramisù

Classic tiramisù

12.50

DELIZIA AL LIMONE

fragole, crema all'arancia

Zitronengenuss, Erdbeeren, Orangencreme

Lemon delight, strawberries, orange cream

13.50

TORTA DELLA NONNA

Großmutter's Torte

Grandma's cake

9.50

LIMONE RIPIENO DI GELATO

Zitrone gefüllt mit Eiscreme

Lemon filled with ice cream

13.50

ANANAS

al naturale

Ananas

Pineapple

9.50

AFFOGATO

gelato di vaniglia e caffè

Vanilleeis mit Kaffee

Vanilla ice cream with coffee

9.50

GRANITA DI AGRUMI ANACAPRI

spicchio di babà

Granita mit Zitrusfrüchten aus Anacapri, Baba Wedge

Anacapri citrus granita, baba wedge

9.00

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI / AUSWAHL AN SPEISEEIS UND SORBETS / SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

3.50 CHF

per pallina

FRAGOLA

Erdbeere / Strawberry

LIMONE

Zitrone / Lemon

NOCCIOLA

Haselnuss / Hazelnut

VANIGLIA

Vanille / Vanilla

CAFFÉ

Kaffee / Coffee

CIOCCOLATO

Schokolade / Chocolate



Ristorante Anacapri, un viaggio tra sapori e panorami



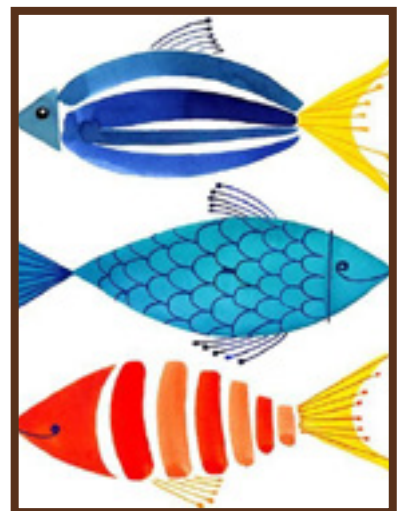
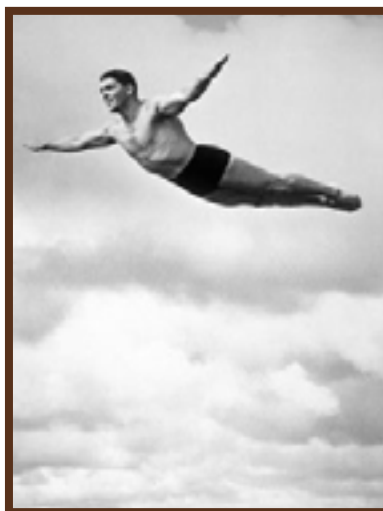
Lasciati trasportare con gli occhi e col gusto fino alla punta più alta dell'isola di Capri.

Un'esperienza multisensoriale che celebra i profumi, i colori e i sapori del Mediterraneo, in un ambiente elegante tra maioliche capresi e limoneti. In estate, goditi la nostra terrazza con vista mozzafiato sul Golfo di Lugano. Cucina mediterranea piena di tradizione, creatività e gusto. Il nostro Chef ti farà scoprire il meglio della cucina mediterranea con un tocco di raffinatezza.

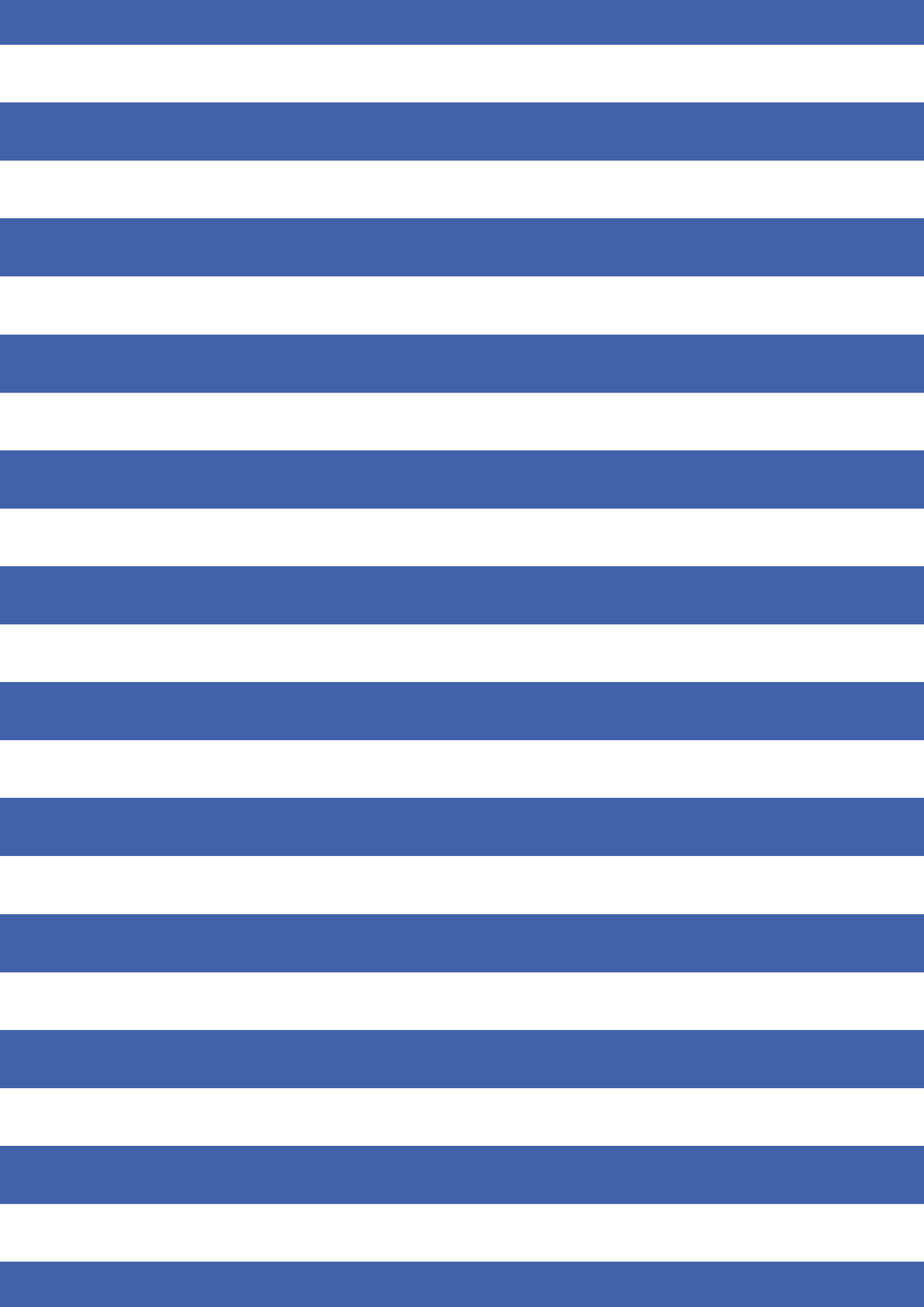
Lass dich mit Augen und Gaumen bis zur höchsten Spitze der Insel Capri entführen. Ein multisensorisches Erlebnis, das die Düfte, Farben und Aromen des Mittelmeers feiert – in einem eleganten Ambiente mit capresischen Majoliken und üppigen Zitronenhainen. Im Sommer erwartet dich unsere Terrasse mit atemberaubendem Blick auf den Golf von Lugano. Mediterrane Küche voller Tradition, Kreativität und Geschmack. Unser Chefkoch wird dich mit den besten Aromen der mediterranen Küche begeistern – verfeinert mit einem Hauch Eleganz.

Let your eyes and taste be transported to the highest point of the island of Capri. A multi-sensory experience that celebrates the scents, colours and flavours of the Mediterranean, in an elegant setting amidst Capri's majolica tiles and lemon groves. In summer, enjoy our terrace with a breathtaking view over the Gulf of Lugano. Mediterranean cuisine full of tradition, creativity and taste. Our Chef will introduce you to the best of Mediterranean cuisine with a touch of refinement.

I sapori di Capri



PORTAMI A CASA CON TE!



AnaCapri
Bar · Ristorante · Pizzeria



Via Clemente Maraini, 6900 Lugano
Tel. 091 922 53 00