

Ana Cabri

Bar Ristorante Pizzeria

*La vera ricchezza non è solo nella
bellezza che si ammira dall'alto, ma
nell'emozione di dividerla a tavola:
il calore delle persone, il piacere dei
sapori, la gioia semplice di vivere
insieme la Dolce Vita*



Percorsi Capresi

Aromen von Capri / Journeys through Capri

CHF

INSALATA CAPRESE

22.00

Mozzarella DOP, pomodoro, olive, basilico

Mozzarella DOP, Tomate, Oliven, Basilikum

Mozzarella DOP, tomato, olives, basil

BRUSCHETTA

16.00

Pomodoro e basilico, Mozzarella di Bufala

Bruschetta mit Tomate und Basilikum, Büffelmozzarella

Bruschetta with tomato and basil, Buffalo mozzarella

RAVIOLI CAPRESI

29.00

Ripieni con formaggio fresco, Grana Padano, maggiorana
e con pomodorino fresco e basilico

Ravioli gefüllt mit Frischkäse, Grana Padano, Majoran,
frischen Kirschtomaten und Basilikum

Ravioli filled with fresh cheese, Grana Padano, marjoram,
fresh cherry tomatoes and basil

FRITTURA DI PESCE

28.00

Calamari, gamberi, verdure, salsa tartara

Frittierter Fisch mit Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Tartarsauce

Deep fried fish with squid, prawns, vegetables, tartar sauce

MANDARINO DI CIACULLI RIPIENO DI SORBETTO

13.50

Ciaculli-Mandarine mit Sorbetfüllung

Ciaculli Mandarin filled with Sorbet

Insalate

Salate / Salades

CHF

INSALATA MISTA

11.00

Gemischter salat
Mixed salad

INSALATINA DI RUCOLA

13.00

Noci, scaglie di grana, pere
Rucola, Walnüsse, Parmesanspäne, Birnen
Rocket salad, walnuts, parmesan shaves, pears

INSALATA CESARE

26.00

Lattuga romana, petto di pollo, scaglie di grana, cialde di pane, pancetta
Caesar Salat mit Römischer salat, Hühnerbrust, Parmesanspäne, Brotchip, Speck
Caesar Salad with Roma lettuce, chicken breast, parmesan shaves, bread crisp, bacon

Antipasti

Vorspeisen / Appetizers

CHF

CARPACCIO DI MANZO

26.00

Rucola, funghi trifolati, scaglie di grana, tartufo nero
Rindercarpaccio mit Rucola, sautierte Pilze, Parmesanspäne, schwarzer Trüffel
Beef Carpaccio with rocket, sautéed mushrooms, parmesan shaves, black truffle

QUADRATO DI TONNO SCOTTATO

28.00

Crema di cavolfiore, uova di salmone, gel al basilico
Angebratenes Thunfisch mit Blumenkohlcreme, Lachsrogen, Basilikumgel
Seared tuna square with cauliflower cream, salmon roe, basil gel

POLPETTE DI CARNE AL SUGO

22.50

Scamorza affumicata
Fleischbällchen mit Soße und geräucherter Scamorza-Käse
Meatballs in sauce and smoked scamorza cheese

POLIPETTI ALLA LUCIANA

22.50

Pomodoro, acciughe e olive
Tintenfische nach Luciana-Art mit Tomaten, Sardellen und Oliven
Luciana-style baby octopus with tomato, anchovies and olives

TAGLIERE MISTO

17.00
/pers.

Salumi, formaggi, verdure e focaccia artigianale per 2 pers.
Gemischte Platte mit Wurst, Käse, Gemüse und hausgemachte Focaccia für 2 Personen
Mixed platter of cold meats, cheeses, vegetables and 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

29.00

Aglio, olio e peperoncino
Spaghetti mit Venusmuscheln,
Knoblauch, Olivenöl und Chili
Spaghetti with clams, garlic,
olive oil and chili

SPAGHETTI AL POMODORO

18.00

Spaghetti mit Tomaten
Spaghetti with tomato sauce

PARMIGIANA DI MELANZANE

23.00

Auberginen Parmigiana
Eggplant Parmigiana

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

22.00

Sugo di pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
Kartoffelknödel, Tomatensoße,
Mozzarella Fior di Latte und Basilikum
Potato gnocchi tomato sauce,
Fior di Latte mozzarella and basil

PACCHERI FRESCHI AL RAGÙ BIANCO SVIZZERO

25.00

Fondo di vitello e scaglie di grana padano
Frische Paccheri mit Schweizer weißem Ragout,
Kalbsjus-Reduktion und Grana-Padano-Spänen
Fresh paccheri with Swiss white ragout, veal jus reduction
and shavings of Grana Padano cheese

RISOTTO AL TARTUFO NERO

28.00

Parmigiano, funghi misti e tartufo nero
Trüffel Risotto
Parmesan, gemischte Pilze und schwarzer Trüffel
Truffle risotto
Parmesan cheese, mixed mushrooms and black truffle

Carne

Fleisch / Meat

CHF

RIBEYE

42.00

Salsa di vitello, pepe verde e timo limone

RibEye Steak mit Kalbssoße, grüner Pfeffer
und Zitronenthymian

RibEye Steak with veal sauce, green pepper
and lemon thyme

SUPREMA DI POLLO IN AGRODOLCE

29.00

Rosmarino e patate novelle arrosto

Süss-Saures Hühnerfleisch Supreme, Rosmarin
und Geröstete Neue Kartoffeln

Sweet and sour chicken supreme, rosemary
and roasted new potatoes

OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE CON GREMOLADA E RISOTTO ALLO ZAFFERANO

43.00

Kalbsossobuco nach Mailänder Art
mit Gremolada und Safranrisotto

Veal ossobuco Milanese style
with gremolada and saffron risotto

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

Pesce

Fisch / Fish

CHF

FILETTO DI SALMONE ALLA GRIGLIA

35.00

Vellutata di pomodorini gialli di Ercolano, Stracciatella di burrata e gel al basilico

Gegrilltes Lachsfilet mit Cremesuppe aus gelben Tomaten aus Ercolano,

Stracciatella aus Burrata und Basilikumgel

Grilled salmon fillet with cream of yellow cherry tomato soup from Ercolano,

Stracciatella di burrata cheese and basil gel

BRANZINO FARCITO AL FORNO

36.00

Pomodoro fresco condito, olive e cipolla rossa caramellata

Gefüllter Ofen-Wolfsbarsch mit gewürzte frische Tomaten, Oliven

und karamellisierte rote Zwiebeln

Oven-baked stuffed sea bass with seasoned fresh tomato, olives

and caramelized red onion

TRANCIO DI PESCE SPADA

34.00

Broccoletti saltati e salsa burro limone

Schwertfischsteak, gebratener Brokkoli

und Zitronen-Butter-Sauce

Swordfish steak, sautéed broccoli

and lemon butter sauce

Per i bambini

Für Kinder / For children

CHF

SPAGHETTI AL POMODORO

13.00

Spaghetti mit Tomatensauce

Spaghetti with tomato sauce

GNOCCHI DI PATATE

13.00

al burro e Grana Padano

Kartoffelgnocchi mit Butter

und Grana Padano Käse

Potato 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

Pizza

CHF

MARGHERITA

16.00

Pomodoro, mozzarella, basilico

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Tomato, mozzarella, basil

RUSTICA

24.00

Pomodoro fresco, Taleggio, pangrattato,
prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano

Frische Tomate, Taleggio-Käse, Semmelbrösel,

Rohschinken, Rucola, Grana-Padano-Flocken

Fresh tomato, Taleggio cheese, breadcrumbs,

prosciutto crudo, rocket, Grana Padano flakes

DIAVOLA

22.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomate, Mozzarella, Scharfe Salami

Tomato, mozzarella, spicy salami

QUATTRO STAGIONI

28.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
carciofi, funghi, olive

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken,

Artischocken, Pilze, Oliven

Tomato, mozzarella, cooked ham,

artichokes, mushrooms, olives

NAPOLI

19.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oliven

Tomato, mozzarella, anchovies, olives

SORRENTO

24.00

Pomodoro, gamberi, Mozzarella di Bufala, limone, pistacchio

Tomate, Garnelen, Büffel-Mozzarella, Zitrone, Pistazie

Tomato, prawns, Buffalo Mozzarella, lemon, pistachio

ANACAPRI

26.00

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, Burrata

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Burrata

Tomato, mozzarella, spicy salami, Burrata

Pizza

CHF

CALZONE CLASSICO

24.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken

Tomato, mozzarella, cooked ham

VEGETARIANA

19.00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Tomate, Mozzarella, Grillgemüse

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

SPECK E ZOLA

19.00

Pomodoro, Gorgonzola piccante, speck, noci

Tomaten, Mozzarella, würziger Gorgonzola, Speck, Walnüsse

Tomato, mozzarella, spicy Gorgonzola, speck, walnuts

PARMIGIANA

22.00

Pomodoro, mozzarella, melanzane,

scaglie di grana, basilico

Tomaten, Mozzarella, Auberginen,

Parmesanspäne, Basilikum

Tomato, mozzarella, eggplant,

Parmesan shaves, basil

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA

24.00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla caramellata

Tomate, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel

Tomato, mozzarella, tuna, caramelised onion

PROSCIUTTO E FUNGHI

29.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Tomato, mozzarella, cooked ham, button mushrooms

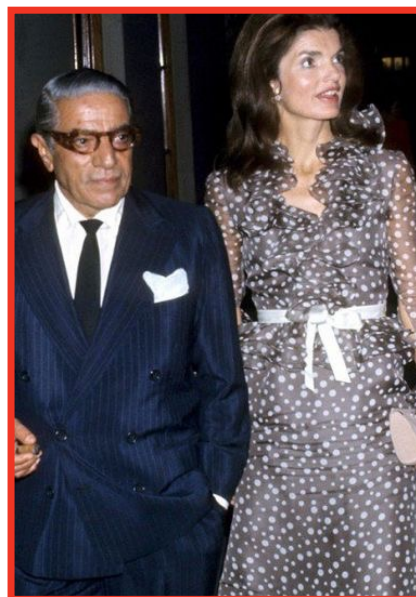
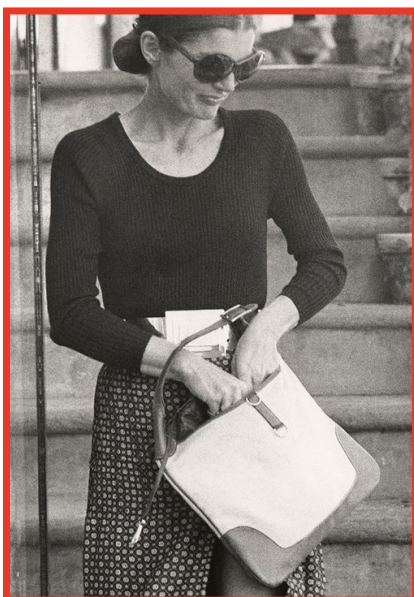
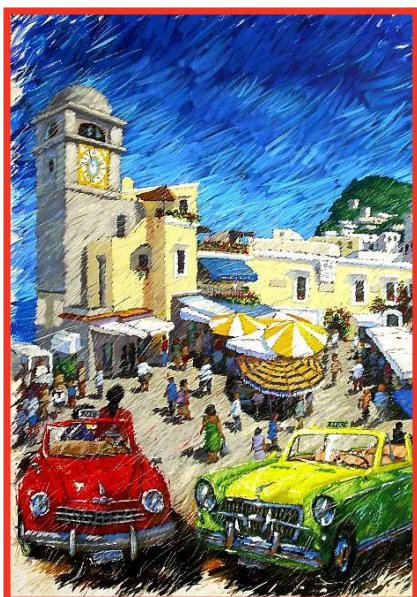
PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE

28.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, mascarpone, rucola

Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola

Tomato, mozzarella, raw ham, mascarpone, rocket



Capri, tra mito e bellezza

Tutti i prezzi includono l'iva del 8,1% - Alle Preise verstehen sich inklusive 8,1 % MwSt. - All prices include VAT at 8,1%

Per qualsiasi informazione sugli allergeni non esiti a chiedere al nostro personale. Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal. For any information regarding allergens please do not hesitate to ask our staff.

*Portami via
con te*

AnaCapri
Bar Ristorante Pizzeria



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