

PROPOSTE
DI
CAPODANNO
31 DICEMBRE

CENA

AnaCapri
Bar Ristorante Pizzeria

PER CAPODANNO LO CHEF CONSIGLIA

— ANTIPASTO —

Carpaccio di barbabietole, cubetti di zucca agrodolce,
mousse di caprino, mandorle tostate

*Beetroot carpaccio, sweet-and-sour pumpkin cubes,
goat cheese mousse, toasted almonds*

1a, 4a, 6a, 11a, 12a, 3b, 5b, 7b

18.00 CHF

— PRIMO —

Ravioli al cacao amaro ripieni di crostacei, bisque di
scampi con mascarpone e lime, profumato al cocco

*Bitter cocoa ravioli stuffed with shellfish, scampi bisque
with mascarpone and lime, scented with coconut*

1a, 2a, 3a, 7a, 9a, 14a, 8b

30.00 CHF

— SECONDO —

Cuore di baccalà stufato, gamberone in crosta di pane panko,
cremoso di patate e zafferano, vellutata di vongole

*Stewed cod heart, prawn in a panko crust,
saffron mashed potatoes, clam velouté*

1a, 4a, 6a, 7a, 9a, 12a, 8b

35.00 CHF

— OPPURE —

Guancia di vitello, polenta taragna e gottardo,
riduzione di Chianti, funghi porcini glassati

*Veal cheek, taragna polenta with Gottardo cheese,
Chianti reduction, glazed porcini mushrooms*

1a, 7a, 8a, 9a

38.00 CHF

— DESSERT —

Mousse al cioccolato bianco, castagne glassate, pralinato
di mandorle, crema inglese aromatizzata con fave di Tonka

*White chocolate mousse, glazed chestnuts,
almond praline, crème anglaise flavored with Tonka beans*

1a, 3a, 7a, 8a

13.50 CHF

Menù intero carne
100 CHF

Menù intero pesce
95 CHF