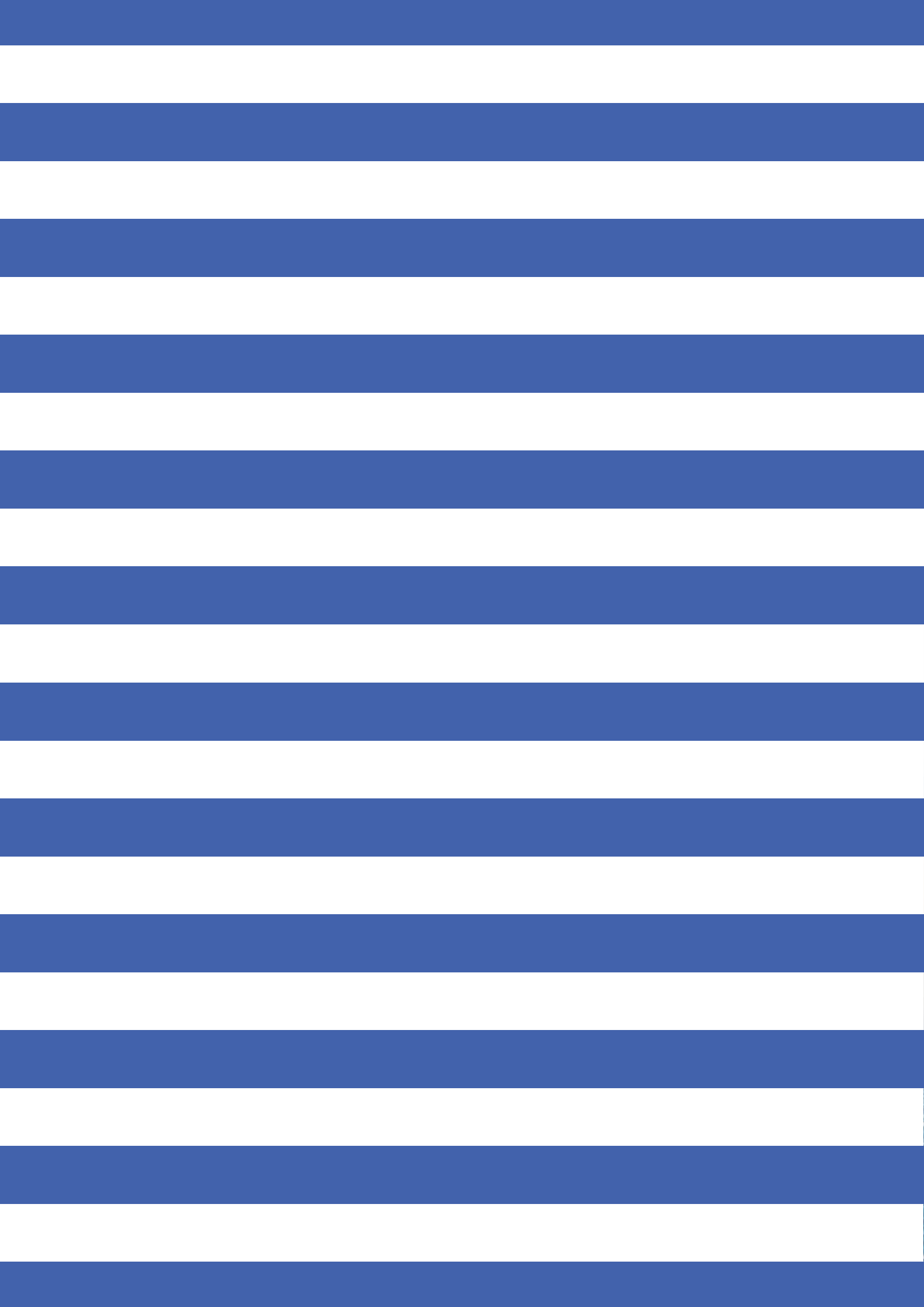


AnaCapri
Bar Ristorante Pizzeria

MENU



Entrare da Anacapri richiama il primo passo sull'isola, quando Capri si svela con grazia. La luce ricorda quella che danza tra le case chiare affacciate sul mare, i colori esprimono la morbidezza delle pietre accarezzate dal sole, i profumi della cucina evocano quelli mediterranei. Lugano dialoga con questa atmosfera e accompagna i sensi verso una dimensione ispirata, elegante, profondamente caprese.

Come sull'isola, il tempo segue un ritmo armonioso e avvolgente. Le conversazioni scorrono, lo sguardo si perde nel panorama, ogni istante trova spazio per essere vissuto appieno. Il lago richiama l'orizzonte mediterraneo e crea un legame naturale tra acqua e luce.

Anacapri racconta Capri attraverso le sensazioni. Cucina, bellezza e ospitalità si intrecciano in un racconto sensoriale che celebra lo spirito dell'isola, regalando agli ospiti la percezione di una vacanza continua, sospesa tra il lago di Lugano e il cuore del Mediterraneo.



INSALATE / SALATE / SALADS

CHF

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Mixed salad

11.00

INSALATINA DI RUCOLA

noci, scaglie di grana, pere

Rucola, Walnüsse, Parmesanflocken, Birnen

Rocket salad, walnuts, shaved parmesan cheese, pears

13.00

INSALATA CESARE

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

26.00

INSALATA CAPRESE

Mozzarella DOP, pomodoro, olive, basilico

Mozzarella DOP, Tomaten, Oliven, Basilikum

Mozzarella DOP, tomatoes, olives, basil

22.00

ANTIPASTI / VORSPEISEN / APPETIZERS

CHF

CARPACCIO DI MANZO

rucola, lamponi, caprino, noci macadamia, senape e miele

Rindercarpaccio mit Rucola, Himbeeren, Ziegenkäse, Macadamianüsse, Senf und Honig

Beef Carpaccio with rocket, raspberries, goat's cheese, macadamia nuts, mustard and honey

26.00

CARPACCIO DI TONNO

crema di avocado, pepe rosa, erba cipollina, olio e limone

Thunfisch-Carpaccio mit Avocado-creme, rosa Pfeffer, Schnittlauch, Öl und Zitrone

Tuna carpaccio with avocado cream, pink pepper, chives, oil and lemon

27.00

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA

crema di patate viola, broccoletti, burrata al lime

Gegrillte Tentakel vom Oktopus mit creme aus violetten Kartoffeln, Brokkoli, Burrata mit Limette

Grilled octopus tentacle with purple potato cream, broccoli rabe, lime burrata

25.50

BRUSCHETTA

pomodoro e basilico, mozzarella di Bufala

Bruschetta, Tomate und Basilikum, Büffelmozzarella

Bruschetta, tomato and basil, Buffalo mozzarella

16.00



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

SCIALATIELLI FRESCHI AI FRUTTI DI MARE

Frische Scialatielli mit Meeresfrüchten
Fresh scialatielli pasta with seafood

CHF
32.00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

aglio, olio e peperoncino
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauchöl und Chili
Spaghetti with clams, garlic, oil and chilli

29.00

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti mit Tomaten
Spaghetti with tomato sauce

18.00

PARMIGIANA DI MELANZANE

Auberginen Parmigiana
Eggplant Parmigiana

23.00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

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

22.00

RAVIOLI CAPRESI

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

29.00

PACCHERI FRESCHI AL RAGÙ BIANCO SVIZZERO

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

25.00

RISOTTO CON GAMBERI E CREMA DI PISELLI

pecorino sardo, pepe nero limone, prosecco
Risotto mit Garnelen, Erbsencreme, sardischem Pecorino, schwarzer Pfeffer, Zitrone, Prosecco
Risotto with prawns, peas cream, Sardinian Pecorino cheese, black pepper, lemon, Prosecco

26.00

CARNE / FLEISCH / MEAT

RIBEYE

fondo di vitello al Porto, patate novelle arrosto, verdure alla griglia
Ribeye Steak mit Kalbsfond mit Portwein, gebratene neue Kartoffeln, gegrilltes Gemüse
Ribeye Steak with veal stock with Port wine, roasted new potatoes, grilled vegetables

CHF
42.00

SUPREMA DI POLLO ARROSTO ALLA BIRRA E ROSMARINO

riduzione di fondo di pollo alla birra e rosmarino, patate fritte
Hähnchenbrustfilet mit Bier-Rosmarin-Reduktion, Bratkartoffeln
Chicken stock reduction with beer and rosemary, fried potatoes

29.00

ROAST BEEF DI VITELLO

insalata tiepida di patate, fagiolini, uovo sodo, salsa aioli al lime e peperoncino
Kalbsroastbeef mit Lauwarmen Salat aus Kartoffeln, grünen Bohnen, hartgekochtem Ei, Aioli-Sauce mit Limette und Chili
Veal roast beef with warm potato salad, green beans, hard-boiled egg, lime and chili aioli sauce

27.00



PESCE / FISCH / FISH

CHF

FRITTURA DI PESCE

28.00

calamari, gamberi, verdure, salsa tartara

Frittierte Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Tartarsauce

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

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

INVOLTINI DI ORATA AL FORNO

36.00

pane profumato, crema di zucchine, mandorle tostate, peperoni arrosto

Gebackene Wolfsbarschrollen mit aromatisiertem Brot, Zucchinicreme, geröstete Mandeln, geröstete Paprika

Baked sea bream rolls with aromatic bread, zucchini cream, toasted almonds, roasted peppers

CUORE DI BACCALÀ ALL'ACQUA PAZZA

34.00

brodo aromatico, pomodorini, aglio, vino bianco, olive nere

Kabeljau in aromatisierter Brühe, Kirschtomaten, Knoblauch, Weißwein, schwarze Oliven

Cod heart in acqua pazza sauce aromatic broth, cherry tomatoes, garlic, white wine, black olives

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 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



PIZZE

| | CHF |
|---|-------|
| MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum <i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i> | 16.00 |
| RUSTICA pomodoro fresco, Taleggio, pangrattato, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano Frische Tomaten, Taleggio-Käse, Semmelbrösel, Rohschinken, Rucola, Grana-Padano-Flocken <i>Fresh tomato, Taleggio cheese, breadcrumbs, prosciutto crudo, rocket, Grana Padano flakes</i> | 26.00 |
| DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i> | 22.00 |
| QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives</i> | 28.00 |
| NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, olive Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Oliven <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives</i> | 19.00 |
| SORRENTO pomodoro, gamberi, mozzarella di Bufala, limone, pistacchio Tomatensauce, Garnelen, Büffel-Mozzarella, Zitrone, Pistazie <i>Tomato sauce, prawns, buffalo mozzarella, lemon, pistachio</i> | 26.00 |
| ANACAPRI pomodoro, mozzarella, salame piccante, Burrata Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Burrata <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Burrata</i> | 24.00 |
| CALZONE CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham</i> | 22.00 |
| VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse <i>Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables</i> | 20.00 |
| PANCETTA E GORGONZOLA mozzarella, Gorgonzola piccante, pancetta, patate novelle rosmarino Mozzarella, würziger Gorgonzola, Speck, neue Kartoffeln, Rosmarin <i>Mozzarella, spicy Gorgonzola, pancetta, baby potatoes, rosemary</i> | 23.00 |
| CAPRESE pomodori gialli e rossi, mozzarella di Bufala, gel al basilico, polvere di olive Gelbe und rote Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikumgel, Olivenpulver <i>Yellow and red tomatoes, buffalo mozzarella, basil gel, olive powder</i> | 23.00 |
| TONNO E CIPOLLA CAMELLATA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla caramellata Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, karamellierte Zwiebel <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, caramelised onion</i> | 24.00 |
| PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, button mushrooms</i> | 26.00 |
| PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, Mascarpone, rucola Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola <i>Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, Mascarpone, rocket</i> | 28.00 |

DOLCI / DESSERT

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA

alla fragola, caramello o cioccolato

Panna Cotta mit Erdbeeren, Karamell oder Schokolade

Panna cotta with strawberry, caramel or chocolate

CHF

12.50

TIRAMISÙ CLASSICO

Klassisches Tiramisù

Classic tiramisù

12.50

DELIZIA AL LIMONE

salsa di vaniglia e arancia

“Delizia al Limone” – traditionelles Zitronendessert von der Amalfiküste mit Vanille-Orangen-Sauce

“Delizia al Limone” – traditional Amalfi lemon dessert vanilla and citrus custard

12.50

TORTA DELLA NONNA

Großmutter's Torte

Grandma's cake

9.50

TORTA MILLEFOGLIE

crema inglese, panna montata

Millefeuille mit Vanille Sauce und Schlagsahne

Millefoglie cake with creme Anglais, whipped cream

12.50

MANDARINO DI CIACULLI

ripieno di sorbetto con babà al rum

Mandarine aus Ciaculli, gefüllt mit Sorbet und Babà mit Rum

Ciaculli Mandarin filled with sorbet and rum babà

13.50

AFFOGATO

gelato di vaniglia e caffè

Vanilleeis mit Kaffee

Vanilla ice cream with coffee

9.50

GELATI E SORBETTI

fragola, limone, mango, nocciola, vaniglia, cioccolato

Erdbeere, Zitrone, Mango, Haselnuss, Vanille, Schokolade

Strawberry, lemon, mango, hazelnut, vanilla, chocolate

3.50

PALLINA



Ristorante Anacapri, un viaggio tra sapori e panorami



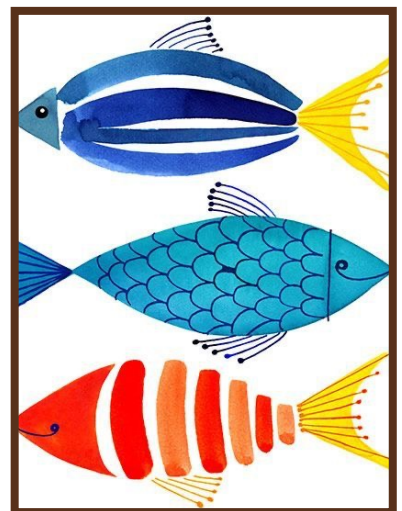
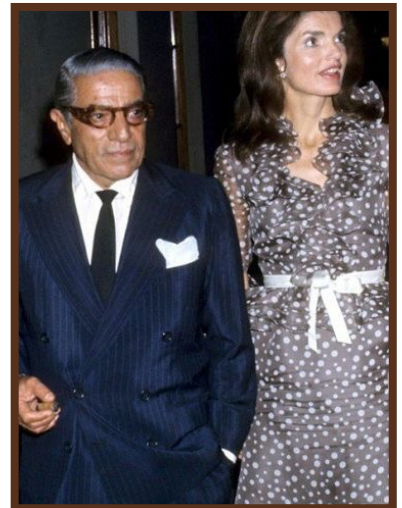
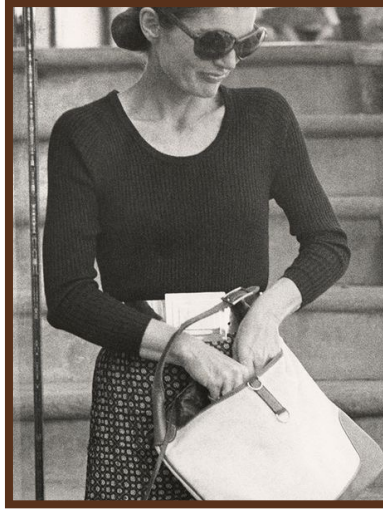
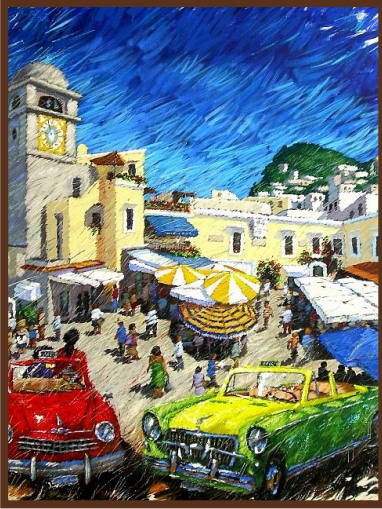
Lasciati trasportare con gli occhi e col gusto fino alla punta più alta dell'isola di Capri.

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