

menu

Ana Cabri

Bar Ristorante Pizzeria



Insalate

Salate / Salads

CHF

INSALATA VERDE

9.00

Grüner Salat

Green salad

INSALATA MISTA

11.00

Gemischter Salat

Mixed salad

INSALATA DI RUCOLA

13.00

noci, scaglie di Parmigiano, pere

Rucola, Walnüsse, Parmesanflocken, Birnen

Rocket salad, walnuts, shaved parmesan cheese, pears

INSALATA CAPRESE

19.50

mozzarella DOP, pomodoro, olive, basilico

Mozzarella DOP, Tomaten, Oliven, Basilikum

Mozzarella DOP, tomatoes, olives, basil



Antipasti

Vorspeisen / Appetizers

CHF

CREMA DI ZUCCA

17.00

stracciatella di burrata, olio di zucca e i suoi semi

Kürbiscremesuppe mit Stracciatella aus Burrata, Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Pumpkin cream soup with shredded burrata, pumpkin seed oil, and pumpkin seeds

CARPACCIO DI MANZO

26.50

magatello di manzo svizzero, tartufo nero invernale, rucola, scaglie di grana,
pane croccante e vinaigrette al miele

Schweizer Rindermagatello, Wintertrüffel, Rucola, Parmesansplitter, Brotchips und Honig-Vinaigrette

*Swiss beef tenderloin, black winter truffle, arugula, shavings of grana cheese, crispy bread
and honey vinaigrette*

BRUSCHETTA

16.00

burrata, pomodoro e basilico

Bruschetta mit Burrata, Tomate und Basilikum

Bruschetta with Burrata, tomato and basil



Primi piatti e risotti

Pasta und Risotti / Pasta and risotti

CHF

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	26.00
funghi porcini trifolati, scaglie di Grana Padano	
Tagliatelle mit Steinpilzen – in Butter, Zwiebel und Knoblauch angebratene Steinpilze, Grana-Padano-Späne	
<i>Tagliatelle with porcini mushrooms – sautéed porcini mushrooms, shaved Grana Padano</i>	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI	29.00
aglio, olio e peperoncino	
Spaghetti mit Venusmuscheln, Knoblauch, Olivenöl und Chili	
<i>Spaghetti with clams, garlic, oil and chilli</i>	
SCIALATIELLI FRESCHI AI FRUTTI DI MARE	32.00
Frische Scialatielli mit Meeresfrüchten	
<i>Fresh scialatielli pasta with seafood</i>	
SPAGHETTI AL POMODORO	18.00
Spaghetti mit Tomatensauce	
<i>Spaghetti with tomato sauce</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE	21.00
Auberginen Parmigiana	
<i>Eggplant Parmigiana</i>	
GNOCCHI AGLI SPINACI	24.00
burro nocciola, guanciale, zucca arrosto, pinoli tostati	
Spinatgnocchi – Haselnussbutter, Guanciale, gerösteter Kürbis, geröstete Pinienkerne	
<i>Spinach gnocchi – browned butter, guanciale, roasted pumpkin, toasted pine nuts</i>	
RAVIOLI CAPRESI	29.00
ripieni con ricotta fresca, Grana Padano, maggiorana e con pomodorino fresco e basilico	
Ravioli gefüllt mit frischer Ricotta, Grana Padano, Majoran, frischen Kirschtomaten und Basilikum	
<i>Ravioli filled with fresh ricotta, Grana Padano, marjoram, fresh cherry tomatoes and basil</i>	
PACCHERI FRESCHI AL RAGÙ BIANCO SVIZZERO	23.50
fondo di vitello e scaglie di Grana Padano	
Frische Paccheri pasta mit Schweizer weißem Ragout, Kalbsjus-Reduktion und Grana-Padano-Spänen	
<i>Fresh Paccheri pasta with Swiss white ragout, veal jus reduction and shavings of Grana Padano cheese</i>	
RISOTTO AL VINO ROSSO	24.00
luganighetta e mascarpone	
Risotto mit Rotwein – Luganighetta-Hauswurst und Mascarpone	
<i>Red wine risotto – Luganighetta sausage and mascarpone</i>	

FRITTURA DI PESCE

29.00

calamari, gamberi, verdure, salsa tartara

Frittierter Tintenfisch, Garnelen, Gemüse, Tartarsauce

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

TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA

29.50

crema di patate viola, broccoletti, burrata

Gegrillte Oktopustentakel - Creme aus violetten Kartoffeln, Brokkoli, Burrata

Grilled octopus tentacle - purple potato cream, broccoli rabe, burrata cheese

FILETTO DI RICCIOLA

41.00

in crosta di pane alle erbe, spinacino saltato, pomodorini confit

Gelbflossen-filet in einer Kräuter-Brotkruste, sautierter Babyspinat, Tomatenconfit

Yellowtail fillet in a herb-crust bread coating, sautéed baby spinach, confit cherry tomatoes

TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO

29.50

crema di topinambur, nocciole tostate, patate rosse croccanti, olio al timo

Geschnittener Angebratener Thunfisch - Topinamburcreme, geröstete Haselnüsse, knusprige rote Kartoffeln und Thymianöl

Seared Tuna Slices - Jerusalem artichoke cream, toasted hazelnuts, crispy red potatoes, thyme-infused oil



Carne

Fleisch / Meat

CHF

CONTROFILETTO DI MANZO SVIZZERO

48.00

burro Café de Paris, jus di vitello, patate novelle arrosto

Schweizer Rinder-Rumpsteak – «Café de Paris»-Butter, Kalbsjus, gebratene Frühkartoffeln

Swiss beef sirloin – Café de Paris butter, veal jus, roasted new potatoes

GALLETTO GRIGLIATO ALLA DIAVOLA

36.00

sughetto leggermente piccante con pomodorini, olive e rosmarino, con patatine fritte

Gegrilltes Küken «alla diavola» – leicht pikante Sauce mit Kirschtomaten, Oliven, Rosmarin mit Pommesfrites

Grilled Spatchcock “alla diavola” – a slightly spicy sauce with cherry tomatoes, olives, rosemary with french fries

GUANCIA DI VITELLO BRASATA

48.00

polenta taragna, fondo di vitello, fettine di tartufo

Geschmorte Kalbsbacke – Polenta Taragna, Kalbsfond, Trüffelscheiben

Braised veal cheek – Polenta Taragna, veal jus, shaved truffles

Contorni

Beilagen / Sides

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



MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico	14.00
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
<i>Tomato sauce, mozzarella, basil</i>	
INVERNALE crema di zucca, provola affumicata, salsiccia luganese, rosmarino	23.50
Kürbiscreme, geräucherter Provola, Luganer Wurst, Rosmarin	
<i>Pumpkin cream, smoked provola cheese, Lugano sausage, rosemary</i>	
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante	21.50
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive	26.00
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Artischocken, Champignons, Oliven	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, olive	19.00
Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, Oliven	
<i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives</i>	
FORESTA NERA mozzarella, porcini trifolati, taleggio, carpaccio di tartufo nero, rucola	29.00
Mozzarella, in Butter und Knoblauch angebratene Steinpilze, Taleggio, Carpaccio vom schwarzen Trüffel, rocket	
<i>Mozzarella, sautéed porcini mushrooms, taleggio, black truffle carpaccio, rocket</i>	
ANACAPRI pomodoro, mozzarella, salame piccante, Burrata	24.00
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Burrata	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Burrata</i>	
CALZONE CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	22.00
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken	
<i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham</i>	
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	20.00
Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse	
<i>Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables</i>	
SPECK E GORGONZOLA mozzarella, gorgonzola piccante, speck, patate novelle arrosto	26.00
Mozzarella, würziger Gorgonzola, Speck, gebratene Frühkartoffeln	
<i>Mozzarella, spicy gorgonzola, speck, roasted new potatoes</i>	

CHF

PISTACCHIO mozzarella, mortadella, Burrata, granella di pistacchio 28.00

Mozzarella, Mortadella, Burrata, gehackte Pistazien

Mozzarella, mortadella, Burrata, chopped pistachios

TONNO E CIPOLLA CARAMELLATA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla caramellata 24.00

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, karamellisierte Zwiebel

Tomato sauce, mozzarella, tuna, caramelised onion

PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon 24.00

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, button mushrooms

PROSCIUTTO CRUDO E MASCARPONE pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, 26.00

Mascarpone, rucola

Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken, Mascarpone, Rucola

Tomato sauce, mozzarella, prosciutto crudo, Mascarpone, rocket

per i Bambini

für Kinder / for Children

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

NUGGETS DI POLLO 15.00

con patatine fritte

Hühnchen-Nuggets mit Pommes Frites

Chicken nuggets with french fries

PIZZA MARGHERITA 13.00

Pizza Margherita

Margherita pizza



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

13.50

cuore di castagne, meringa, salsa ai lamponi

Mousse aus weisser Schokolade – Kastanienkern, Baiser, Himbeersauce

White Chocolate Mousse- Chestnut heart, meringue, raspberry sauce

TIRAMISÙ CLASSICO

12.50

Klassisches Tiramisù

Classic tiramisù

CHEESECAKE AL CARMELLO SALATO

12.50

Salzkaramell Cheesecake

Salted caramel cheesecake

TORTA CAPRESE

12.50

panna montata, salsa al cioccolato, granella di pistacchio

Caprese-Torte – Schlagrahm, Schokoladensauce, gehackte Pistazien

Caprese Cake – Whipped cream, chocolate sauce, chopped pistachios

DELIZIA AL LIMONE

12.50

salsa di vaniglia e arancia

Zitronengenuss, Vanille-Orangen-Sauce

Lemon delight, vanilla and citrus custard

AFFOGATO

9.50

gelato di vaniglia e caffè

Vanilleeis mit Kaffee

Vanilla ice cream with coffee

GELATI E SORBETTI

PALLINA

3.50

fragola, limone, mango, nocciola, vaniglia, cioccolato

Erdbeere, Zitrone, Mango, Haselnuss, Vanille, Schokolade

Strawberry, lemon, mango, hazelnut, vanilla, chocolate





Tra il blu del mare e i profumi del Sud, a Capri la Dolce Vita prende forma a tavola, nei sapori autentici, nella semplicità degli ingredienti e nella gioia di condividere momenti che restano nel cuore.

Portami con te

AnaCapri
Bar Ristorante Pizzeria



via Clemente Maraini
6900 Lugano
Tel. 091 922 53 00