

CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: GIOVANNI BAVUSO

RESTAURANT MANAGER: ANDREA MARANGON

UOVA, VERDURE E ZUPPE OEUF, LEGUMES ET POTAGES EGG, VEGETABLES AND SOUP

CHF 35.—

Uovo cotto a bassa temperatura con spinaci, spuma di patate e fonduta al parmigiano ✓

Œuf cuit à basse température, épinard, mousse de pomme de terre et fondue de parmesan

Egg cooked low temperature with spinach, potato mousse and parmesan cheese fondue

Cotto e crudo di verdure con purea di finocchi all'aneto, barbabietola e salsa allo yogurt ✓

Assortiment de légumes cuits et crus, fenouil à l'aneth, betterave et sauce au yaourt

Assorted vegetable plate with dill scented fennel, beetroot and yoghurt sauce

Vellutata di zucca affumicata con funghi marinati, uova di quaglia e tartufo nero ✓

Velouté de potiron fumé, champignons marinés, œufs de caille et truffe noire

Smoked pumpkin velvet cream with marinated mushrooms, quail eggs and black truffle

Crema di cipollotti con broccoli, acciughe, colatura e pompelmo

Crème à l'oignon, brocolis, anchois et pamplemousse

Spring onions cream with broccoli, anchovies and grapefruit

Zuppa di fagioli di Controne con astice e trippa di baccalà

Soupe de haricots de Controne avec homard et tripe de cabillaud

Controne Beans cream with lobster and cod fish tripe

RISO E PASTA RIZ ET PÂTES RICE AND PASTA

CHF 45.—

Risotto alla verza, baccalà e mandorle tostate

Risotto au chou, cabillaud et amandes poêlées

Risotto with savoy cabbage, cod and toasted almonds

Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare

Tagliolini maison au citron, burrata, gambas crues et asperges de mer

Homemade lemon scented tagliolini pasta with burrata cheese, red prawn and seaweed asparagus

Tortelli di coda di bue, spinachi, pere e castelmagno

Tortellis farcis à la queue de bœuf, épinard, poires et castelmagno

Homemade tortelli pasta filled oxtail, spinach, pears and castelmagno cheese

Spaghetti ai ricci di mare

Spaghetti aux oursins

Spaghetti with sea urchins

Candele ripiene e gratinate con ragù Napoletano e fonduta di caciocavallo podolico

Candele gratinés et farcis au ragù Napolitan et fondue de caciocavallo podolico

Candele pasta with napolitan ragout and "Caciocavallo podolico" cheese fondue

Ravioli capresi con pomodorini e basilico

Raviolis capresi, tomates cerises et basilic

Cheese filled ravioli with cherry tomatoes and basil

**PESCI
POISSON
FISH**

CHF 65.—

Carpaccio di ricciola con olive taggiasche, capperi, pomodorini confit e salsa all'origano

Carpaccio de sériole, olives de Taggia, câpres, tomates confites et sauce origan

Amberjack carpaccio with taggiasca olives, capers, confit tomatoes and oregano sauce

Astice croccante con arancia, sedano e ricci di mare

Homard croustillant, orange, céleri et oursins

Crunchy lobster with orange, celery and sea urchins

Polpo grigliato alla colatura con passato di scarola, cipollotti stufati e frisella al finocchietto

Poulpe grillé, sauce aux anchois, crème de scarole, oignon braisé et frisella au fenouil

Anchovies scented grilled octopus with prickly lettuce cream, spring onion and "frisella" bread

Spigola di lenza al vapore con insalata di rinforzo e salsa al prezzemolo

Loup de mer cuit à la vapeur, salade d'hiver et sauce au persil

Steamed sea bass fillet with vinegar scented assorted vegetables and parsley sauce

Triglia con ricotta affumicata, broccoli al tartufo e crema di cavolfiori alla vaniglia

Rouget, ricotta fumée, brocolis à la truffe noire et crème de chou-fleur à la vanille

Red mullet with smoked ricotta cheese, truffled broccoli and vanilla scented cauliflower cream

Rombo in crosta di sale con salsa di provola affumicata (per 2 persone)

Patate croccanti al timo, bieta al peperoncino, zucca alle erbe

Turbot en croûte de sel, sauce au provola fumé (minimum 2 personnes)

Pomme de terre au thym, bette au piment, potiron aux herbes

Turbot fish in salt crust with smoked Provola cheese sauce (for 2 persons)

Crunchy thyme scented potatoes, chard with chili, herbs flavored pumpkin

**CARNI
VIANDES
MEAT**

CHF 65.—

Carpaccio di fassona con crema di mozzarella, maionese al prezzemolo, cipolle di tropea e lampone

Carpaccio de fassona, crème de mozzarella, mayonnaise au persil, oignons de Tropea et framboise

Fassona beef carpaccio with mozzarella cream, parsley mayonnaise, Tropea's onions and raspberry

Maialino da latte con topinambur, scalogno e bieta

Cochon de lait, topinambour, échalote et bette

Suckling pig with Jerusalem artichoke, shallot and chard

Guancia di vitello brasata con pappa al pomodoro e crema di patate

Joue de veau braisée, pappa al pomodoro et crème de pomme de terre

Braised veal cheek with "pappa al pomodoro" and potatoes cream

MENÙ DEGUSTAZIONE MENU DÉGUSTATION TASTING MENU

Polpo grigliato alla colatura con passato di scarola, cipollotti stufati e frisella al finocchietto

Poulpe grillé, sauce aux anchois, crème de scarole, oignon braisé et frisella au fenouil
Anchovies scented grilled octopus with prickly lettuce cream, spring onion and "frisella" bread

Carpaccio di fassona con crema di mozzarella, maionese al prezzemolo, cipolle di tropea e lampone

Carpaccio de fassona, crème de mozzarella, mayonnaise au persil, oignons de Tropea et framboise
Fassona beef carpaccio with mozzarella cream, parsley mayonnaise, Tropea's onions and raspberry

Tagliolini al limone con burrata, gamberi rossi e asparagi di mare

Tagliolini maison au citron, burrata, gambas crues et asperges de mer
Homemade lemon scented tagliolini pasta with burrata cheese, red prawn and seaweed asparagus

Triglia con ricotta affumicata, broccoli al tartufo e crema di cavolfiori alla vaniglia

Rouget, ricotta fumée, brocolis à la truffe noire et crème de chou-fleur à la vanille
Red mullet with smoked ricotta cheese, truffled broccoli and vanilla scented cauliflower cream

Guancia di vitello brasata con pappa al pomodoro e crema di patate


Joue de veau braisée, pappa al pomodoro et crème de pomme de terre
Braised veal cheek with "pappa al pomodoro" and potatoes cream

Semifreddo allo zabaglione con salsa al cioccolato

Parfait au sabayon, sablé aux amandes et sauce chocolat
Zabaglione semifreddo with almond sable and chocolate sauce

4 portate / 4 plats / 4 courses - 150.—

6 portate / 6 plats / 6 courses - 180.—

I piatti contrassegnati con  sono vegetariani

Les plats végétariens sont marqués avec un 

Our plates marked with  are vegetarian

Prepariamo nostri piatti esclusivamente con

Nos mets sont préparés exclusivement avec

We prepare our plate exclusively with

Uova – Œuf - <i>Egg</i>	CH
Verdure – Légumes - <i>Vegetables</i>	IT
Manzo – Bœuf - <i>Beef</i>	IT
Vitello – Veau - <i>Veal</i>	CH
Pollo – Poularde - <i>Chicken</i>	FR
Pesce – Poisson - <i>Fish</i>	IT / FR
Crostacei – Crustacés - <i>Shellfish</i>	IT / FR
Maiale – Porc - <i>Porc</i>	IT

I prezzi sono in franchi svizzeri, tasse incluse.

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA incluse

Prices are in swiss francs, VAT included

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù, il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche

Le personnel de service est à votre disposition pour vous renseigner sur les ingrédients et le mode de préparation des différents plats. Veuillez nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire.

Our staff is at your completely disposal for any information about ingredients and preparations used in the menu.

We kindly ask you to advise any allergies or intolerances to the service team.