

CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: GIOVANNI BAVUSO

RESTAURANT MANAGER: ANDREA MARANGON

MENU DEGUSTAZIONE DEGUSTATIONSMENÜ MENU GOURMET

Trilogia di tartare di ricciola:

Al naturale, con pomodoro secco e pesto di basilico, al lime ed erba cipollina

Trilogie de tartare de sériole:

Nature, tomates séchées et pesto de basilic, limette et ciboulette

Amberjack tartare trilogy:

Nature, dried tomatoes and basil pesto, lime and chives

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

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

Lemon scented homemade tagliolini pasta with burrata cheese, red raw prawns and sea asparagus

Risotto al ragù napoletano

Risotto au ragoût napolitain

Risotto with Neapolitan ragout

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 flavoured cauliflower cream

Maialino da latte porchettato con scorzonera, scalogno al porto rosso e senape

Cochon de lait, salsifis, échalote et moutarde

Suckling pig with salsify, red porto scented shallot and mustard

Cioccolato e frutto della passione

Chocolat et fruit de la passion

Chocolate and passion fruit

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

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

UOVA, VERDURE E ZUPPE
OEUFs, LEGUMES ET POTAGES
EGGS, VEGETABLES AND SOUPS

CHF 35.—

Uovo cotto a bassa temperatura con friarielli al peperoncino, spuma di patate e fonduta al parmigiano 


Œuf cuit à basse température, napolitain de friarielli au piment, mousse de pomme de terre et fondue de parmesan

Low temperature cooked egg with bitter neapolitan spinach, potatoes foam and parmesan fondue

Cotto e crudo di verdure con purea di finocchi all'aneto e sorbetto all'arancia 

Assortiment de légumes cuits et crus, fenouil à l'aneth, betterave et sorbet à l'orange

Assorted vegetables plate with dill fennel purée and orange sorbet

Crema di zucca affumicata con cavoletti di bruxelles, uova di quaglia e tartufo nero 

Crème de potiron fumé avec chou de Bruxelles, œufs de caille et truffe noire

Smoked pumpkin cream with brussels sprouts, quail eggs and black truffle

Zuppa di cipollotti, scarola, tonno, bottarga e lime

Soupe aux oignons nouveaux, endive, thon, Bottarga et limette

Spring onion soup, prickly lettuce, tuna, bottarga and lime

**RISO E PASTA
RIZ ET PÂTES
RICE AND PASTA**
CHF 45.—

Risotto al ragù napoletano

Risotto au ragoût napolitain

Risotto with Neapolitan ragout

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

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

Lemon scented homemade tagliolini pasta with burrata cheese, red raw prawns and sea asparagus

Tortelli di coda di bue, friarielli, pere e castelmagno

Tortellis farcis à la queue de bœuf, napolitain de friarielli, poires et castelmagno

Homemade tortelli pasta filled with oxtail, bitter Neapolitan spinach, pears and castelmagno cheese

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, colatura, calamaretti e limone

Spaghetti à l'ail, huile d'olive et piment, sauce anchois, calamar et citron

Spaghetti pasta with garlic, olive oil, chili pepper, anchovies sauce, baby squids and lemon

Gnocchi di patate con ragù e provolone di bufala, cipolla rossa e riduzione di Aglianico

Gnocchi au ragoût et Provolone de buffle, oignons rouges et sauce au vin rouge Aglianico

Potato "gnocchi" with ragout and buffalo provolone, red onion and Aglianico red wine sauce

Ravioli capresi con pomodorini e basilico 

Ravioli au fromage, tomate cerise et basilic

Cheese filled ravioli capresi with cherry tomatoes and basil

Candele ripiene di totano e patate con provola affumicata

Candele au calamar et pommes de terre, sauce au fromage Provola fumé

Candele pasta filled with flying squids and potatoes with smoked provola cheese sauce

**PESCE
POISSON
FISH**

CHF 65.—

Trilogia di tartare di ricciola:

Al naturale, con pomodoro secco e pesto di basilico, al lime ed erba cipollina

Trilogie de tartare de sériole:

Nature, tomates séchées et pesto de basilic, limette et ciboulette

Amberjack tartare trilogy:

Nature, dried tomatoes and basil pesto, lime and chives

Astice croccante con arancia, sedano e crema al dragoncello

Homard croustillant, orange, céleri et crème d'estragon

Crunchy lobster with orange, celery and tarragon cream

Polpo grigliato alla colatura con crema di fagioli, indivia belga e caviale di aceto balsamico

Poulpe grillé, sauce aux anchois, crème de haricots, endives Belgique et caviar balsamique

Grilled octopus with anchovies sauce, beans cream, Belgian endive and balsamic caviar

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 with winter traditional salad 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 flavoured cauliflower cream

Rombo in crosta di sale con salsa di provola affumicata

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

Turbot en croûte de sel, sauce au Provola fumé

Pomme de terre au thym, napolitain de friarielli au piment, potiron aux herbes

Turbot in a salted crust with smoked Provola cheese

Crunchy thyme potatoes, bitter neapolitan spinach with chili, herbs flavored pumpkin

(per 2 persone/ pour 2 personnes/ for 2 people)

CARNE
VIANDES
MEAT

CHF 65.—

Maialino da latte porchettato con scorzonera, scalogno al porto rosso e senape

Cochon de lait, salsifis, échalote et moutarde

Suckling pig with salsify, red porto scented shallot and mustard

Stinco di agnello brasato con carciofi, polenta e crema di cipolle rosse

Gigot d'agneau braisé, artichaut, polenta, crème d'oignon rouge


Braised lamb shank with artichokes, polenta and red onions cream

Filetto di vitello da latte alle erbe con patate viola, carote e cipollotti

Filet de veau rôti aux herbes, pommes de terre violettes, carottes et oignons de printemps

Suckling veal fillet with herbs, purple potatoes, carrots and spring onions

(per 2 persone/ pour 2 personnes/ for 2 people)

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

Pesce – Poisson – *Fish*

IT / FR

Crostacei – Crustacés – *Shellfish*

IT / FR

Maiale – Porc – *Porc*

IT / ES

Agnello – Agneau – *Lamb*

FR

Vitello – Veau – *Veal*

CH

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.