

CAPRI RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE
RESIDENT CHEF: GIUSEPPE PARISI
RESTAURANT MANAGER: STEFANIA ZOTTI

MENU DEGUSTAZIONE MENU DÉGUSTATION GOURMET MENU

5 portate/ 5 plats/ 5 courses – 180.-

7 portate/ 7 plats/ 7 courses – 200.-

L'Orto

Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi

Le potager, sélection de légumes cuits et crus

The kitchen garden, selection of cooked and raw vegetables

Tagliolini al limone,

Gamberi rossi crudi, burrata e asparagi di mare

Tagliolini au citron, gambas rouges, burrata et salicornes

Lemon scented tagliolini, red prawns, burrata cheese and sea asparagus

Gnocchi di patate

Scorfano, broccoli e limone

Gnocchis de pommes de terre, sébaste, brocoli et citron

Potato "gnocchi", redfish, broccoli and lemon

Triglia

Finocchio, zafferano e liquirizia

Rouget, fenouil, safran et réglisse

Red mullet, fennel, saffron and liquorice

Maiale

Lenticchie, scarola e porto rosso

Porc, lentilles, endives et porto rouge

Pork, lentils, endive and red port wine

Selezione di formaggi

Sélection de fromages italiens

Italian cheeses selection

Castagne, zucca e cassis

Cre moso alla castagna e zucca confit

Marrons, citrouille et cassis:

Crème de marrons et confit de citrouille

Chestnuts, pumpkin and cassis:

Creamy chestnut and pumpkin confit

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

L' Uovo


Porcini, patate e Parmigiano 

Œuf, cèpes, pommes de terre et Parmesan

Egg, porcini mushrooms, potatoes and Parmesan cheese

CHF 35.-

L'Orto

Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi 

Le potager, sélection de légumes cuits et crus

The kitchen garden, selection of cooked and raw vegetables

CHF 35.-

Crema di fagioli

Astice e tartufo nero 

Crème de haricots, homard et truffe noire

Bean cream soup, lobster and black truffle

CHF 40.-

RISO E PASTA RIZ ET PÂTES RICE AND PASTA

Risotto al tartufo bianco

Risotto aux truffes blanches

White truffle risotto

CHF 70.-

Tagliolini al limone

Gamberi rossi crudi, burrata e asparagi di mare

Tagliolini au citron, gambas rouges, burrata et salicornes

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

CHF 45.-

Gnocchi di patate

Scorfano, broccoli e limone

Gnocchis de pommes de terre, sébaste, brocoli et citron

Potato "gnocchi", redfish, broccoli and lemon

CHF 40.-

Spaghettoni

Ricci di mare

Spaghettoni et oursins

Spaghettoni and sea urchins

CHF 50.-

Eliche all'impepata

Cozze, limone fermentato, pane al pepe

Eliche all'impepata, moules, citron fermenté, pain au poivre

Eliche all'impepata, mussels, fermented lemon, pepper bread

CHF 40.-

Ravioli capresi

Caciotta, pomodoro e basilico

Ravioli Capresi, tomates et basilic

Cheese filled ravioli capresi, tomatoes and basil

CHF 40.-

PESCE POISSON FISH

Tartare di tonno

Avocado, mela, yogurt e caviale

Tartare de thon, avocat, pommes, yogourt et caviar

Tuna tartar, avocado, apple, yoghurt and caviar

CHF 45.-

Astice

Carciofi, patate e menta

Homard, artichauts, pommes de terre vitelottes et menthe

Lobster, Artichokes, purple potatoes and Mint

CHF 65.-

Triglia

Finocchi, zafferano e liquirizia

Rouget, fenouil, safran et réglisse

Red mullet, fennel, saffron and liquorice

CHF 58.-

Polpo scottato

Bieta e 'Nduja

Poulpe, blettes et 'Nduja

Octopus, chard and 'Nduja

CHF 50.-

Spigola in crosta di sale

Patate, spinaci, zucca e salsa champagne

Loup de mer en croûte de sel

Pommes de terre, épinards, potiron et sauce de champagne

Sea bass in salt crust

Potatoes, spinach, pumpkin and champagne sauce

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

CHF 150.-

CARNE VIANDES MEAT

Fassona

Caffè, nocciole, salsa all'uovo e tartufo nero

Bœuf Fassona, café, noisettes, sauce aux œufs et truffe noire

Fassona beef, Coffee, hazelnuts, egg sauce and black truffle

CHF 50.-

Maiale

Lenticchie, scarola e porto rosso

Porc, lentilles, scarole et porto rouge

Pork, lentils, escarole and red port

CHF 65.-

Agnello

Scorzo nera, polenta e cipolle rosse

Agneau, scorsonères, polenta et oignons rouges

Lamb, black bark, polenta and red onions

CHF 65.-

Vitello da latte in crosta alle erbe



Patate, carote, cipollotti e salsa spugnole

Filet de veau rôti aux herbes, pommes de terre vitelottes, carottes et oignons blancs

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

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

CHF 150.-

I piatti contrassegnati con  sono vegetariani e i piatti contrassegnati con  sono vegani

Les plats végétariens sont marqués avec un  et les plats végétaliens sont marqués avec un 

Our plates marked with  are vegetarian and our plates marked with  are vegan

Prepariamo nostri piatti esclusivamente con

Nos plats sont préparés exclusivement avec

We prepare our plates exclusively with

Pesce – Poisson – *Fish*

IT / FR

Crostacei – Crustacés – *Shellfish*

IT / FR

Maiale – Porc – *Pork*

IT / CH

Agnello – Agneau – *Lamb*

FR / CH

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.