

CAPRI  
RISTORANTE

CHEF: SALVATORE ELEFANTE

RESIDENT CHEF: GIUSEPPE PARISI

RESTAURANTMANAGER: STEFANIA ZOTTI

# IN GIRO PER I CAMPI... WALKING THROUGH THE FIELDS...

5 portate / 5 courses – 150.-

7 portate / 7 courses – 180.-

L'Orto 

## Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi

Der Gemüsegarten, Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse

*The vegetable garden, selection of cooked and raw vegetables*

## Carpaccio di Barbabietola

Caprino, Arancia, Menta e Noci Pecan

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Orange, Minze und Pekannüsse

*Beetroot carpaccio, goat cheese, orange, mint and pecans*

## Tagliolini

Broccoli e tartufo nero

Tagliolini mit Brokkoli und schwarzem Trüffel

*Tagliolini with broccoli and black truffle*

## Ravioli Capresi

Pomodorini e Basilico

Kirschtomaten und Basilikum

*Filled cheese, tomatoes and basil*

## Cuore di carciofo

Patate, Limone e Verdure di Stagione

Artischockenherz, Kartoffeln, Zitrone und Gemüse der Saison

*Artichoke heart, potatoes, lemon and seasonal vegetables*

## Selezione di formaggi italiani

Italienische Käseauswahl

*Selection of italian cheeses*

## Tarta agli Agrumi

Crema alla Fava Tonka, Pepe Rosa e Sorbetto Arancia e Zenzero

Tarte mit Zitrusfrüchten, Creme mit Tonkabohnen-Duft,

rosa Pfeffer, Orangen- und Ingwersorbe

*Citrus fruits tarte, Tonka beans scented cream,*

*pink pepper and orange and ginger sorbet*

# ANTIPASTI STARTERS

L'Orto 

## Selezione di verdure e ortaggi cotti e crudi

Der Gemüsegarten, Auswahl an gekochtem und rohem Gemüse  
*The vegetable garden, selection of cooked and raw vegetables*

CHF 45.-

## Carpaccio di Barbabietola

Caprino, Arancia, Menta e Noci Pecan

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegenkäse, Orange, Minze und Pekannüsse  
*Beetroot carpaccio, goat cheese, orange, mint and pecans*

CHF 40.-

## Uovo cotto a bassa temperatura

Spinaci, peperoncino, spuma di patate e fonduta al Parmigiano

Niedrig gekochtes Ei

Spinat, Paprika, Kartoffelschaum und Parmesanfondue  
*Low cooked temperature egg*

*Spinach, chili pepper, potatoes foam and Parmesan fondue*

CHF 40.-

# RISO E PASTA RICE AND PASTA

Risotto con cavolfiore affumicato 

polvere di capperi e pomodorini arrostiti

Risotto mit geräuchertem Blumenkohl, Kapernpulver und geröstete Tomaten  
*Risotto with smoked cauliflowers, capers powder and roasted tomatoes*

CHF 40.-

Ravioli Capresi 

Pomodorini e Basilico

Kirschtomaten und Basilikum  
*Filled cheese, tomatoes and basil*

CHF 50.-

Tagliolini 

Broccoli e tartufo nero

Tagliolini mit Brokkoli und schwarzem Trüffel  
*Tagliolini with broccoli and black truffle*

CHF 45.-

## SECONDI MAIN COURSE


Cuore di carciofo 

Patate, Limone e Verdure di Stagione

Artischockenherz, Kartoffeln, Zitrone und Gemüse der Saison

*Artichoke heart, potatoes, lemon and seasonal vegetables*

CHF 50.-

Millefoglie di patate 

pomodori affumicati e porri

Kartoffel-Millefeuille, geräucherte Tomaten und Lauch

*Potato millefeuille, smoked tomatoes and leeks*

CHF 50.-

Polenta


cipolla rossa, scorzonera, funghi selvatici

Rote Zwiebel, scorzonera, Waldpilze

*Red onion, scorzonera, wild mushrooms*

CHF 45.-

## FORMAGGI & DESSERT CHEESE AND DESSERT

Selezione di formaggi italiani 

Italienische Käseauswahl

*Selection of italian cheeses*

CHF 35.-

Tarta agli Agrumi 

Crema alla Fava Tonka, Pepe Rosa e Sorbetto Arancia e Zenzero

Tarte mit Zitrusfrüchten, Creme mit Tonkabohnen-Duft,

rosa Pfeffer, Orangen- und Ingwersorbe

*Citrus fruits tarte, Tonka beans scented cream,*

*pink pepper and orange and ginger sorbet*

CHF 33.-

Castagne, zucca e cassis 

Cremoso alla Castagna e Zucca Confit

Kastanien, Kürbis und Cassis, cremiges Kastanien-Kürbis-Konfit

*Chestnuts, pumpkin and cassis, creamy chestnuts and pumpkin confit*

CHF 38.-

Il Mandarino 

Spuma al basilico e rosmarino, crumble al cioccolato

Mandarine, Basilikum-Rosmarin-Mousse, Schokoladenstreusel

*Mandarin, basil and rosemary foam, chocolate crumble*

CHF 35.-

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

Vegetarische Gerichte sind mit  gekennzeichnet und vegane Gerichte mit 

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

Prepariamo i nostri piatti esclusivamente con ortaggi e verdure di stagione.

Wir verwenden für unsere Gerichte ausschliesslich Gemüse der Saison.

We prepare our plates exclusively with seasonal vegetables.

I prezzi sono in franchi svizzeri, tasse incluse.

Preise in Schweizer Franken, Service und MWST inbegriffen

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 comunicarci la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

Unser Team beantwortet Ihnen gerne Fragen und gibt Ihnen Informationen über die Zubereitung und die Inhaltsstoffe, welche im Menü verwendet werden. Bitte teilen Sie etwaige Allergien und Unverträglichkeiten dem Serviceteam mit.

Our staff is at your completely disposal for any information regarding ingredients and preparations used in the menu. We kindly ask you to advise us of any allergies or intolerances.