



la ZAGARA
lemon garden restaurant

ANACAPRI

Antipasti

Insalata Caprese con mozzarella di bufala e pesto leggero di basilico 7

20

*Carpaccio di ricciola all'acqua pazza con crostini di pane
alla maggiorana **** 1,4,6,10

30

*Insalata di puntarelle con ricotta dura, seppie scottate
e bottarga di muggine ** 1,3,4,6,7,8,10,14

26

*Tartara di tonno, gamberi di nassa e maionese al wasabi**** 2,3,4,6,7,10,12

30

*Polpo alla griglia con patate novelle e salsa chimichurri *** 12,14

28

Sformatino di carciofi, cacio e pepe 1,3,7

20

Battuta di Fassona con nocciole tostate, burrata e carrube 5,7,8,11

30

I sapori del nostro orto 3,7,12

*(Parmigiana di melanzane, parmigiana di zucchine, involtino di peperone, friarielli,
scarola, funghi, cavolfiori, carote e zucchine alla "scapecce")*

26

Primi Piatti

- Ravioli Capresi con pomodorini e basilico** 1,3,6,7,10
26
- Ravioli di asparagi e gamberi con piselli e ricotta salata** 1,2,3,6,7,10,12
32
- Mezzi paccheri con genovese di pescatrice, rosmarino
e salsa al limone** 1,4,6,9,10,12
30
- Eliche di pasta con zucchine e formaggi locali* 1,6,7,9,10
26
- Risotto con zafferano, limone e battuto di gamberi*** 2,7,9,12
30
- Linguine con ragù di dentice, carciofi e bottarga di muggine** 1,4,6,9,10,12
30
- Spaghetti con pomodorini, origano fresco, melanzane
e caciotta grattugiata* 1,6,7,10
24

Secondi Piatti

*Frittura mista di mare e verdure *** 1,2,4,6,10,12,14
32

*Spigola in crosta di pomodoro secco con caponatina
di melanzane e pesto di basilico ** 1,3,4,6,7,10,12
34

*Ossobuco di pescatrice con guanciale, friarielli
e limone grattugiato ** 4,12
36

I pesci del nostro carrello
130 al kg

*Costoletta di vitello alla milanese con patate Novelle
e maionese ai limoni canditi* 1,3,6,7,10
42

Tagliata di Manzo con salsa all' Aglianico, funghi e carciofi 12
38

Costolette di agnello con galletta di patate al tartufo e cavolfiori 6
38

Lista degli Allergeni

1. *Glutine (Pane, Pan Brioche ai Friarielli, Taralli, Grissini Cereali, Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, inclusi ibridati e derivati).*
2. *Crostacei e derivati (Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi, Paguri e simili).*
3. *Uova e Derivati (Tutti i prodotti composti da uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: Maionese, Frittata, Emulsionanti, Pasta all'uovo, Biscotti e torte salate, gelati e creme).*
4. *Pesce e derivati (Tutti i prodotti composti da pesce e anche in piccole percentuali).*
5. *Arachidi e Derivati (Snack confezionati, creme e condimenti composti di piccole dosi).*
6. *Soia e Derivati*
7. *Latte e Derivati*
8. *Frutta a Guscio e Derivati*
9. *Sedano e Derivati*
10. *Senape e Derivati*
11. *Semi di Sesamo e Derivati (Contenenti anche in alcuni tipi di farine).*
12. *Anidrite Solforosa e Solfiti (Usati come conservanti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l, espressi come SO₂. Si possono trovare tracce in conserve di prodotti ittici, in Sottaceti, Sott'oli e in Salamoia, Marmellate, Aceto, Funghi Secchi, Bibite Analcoliche e Succhi di Frutta).*
13. *Lupini e Derivati (Presenti anche in Cibi Vegani, sotto forma di Arrostiti, Salamini, Farine).*
14. *Molluschi e Derivati (Canestrello, Cannolicchio, Capasanta, Dattero di Mare, Fasolaro, Garagolo, Lumachino, Cozza, Murice, Ostrica, Patella, Tartufo di Mare, Tellina e Vongola).*

Il consumatore è pregato di comunicare al personale qualsiasi tipo di intolleranza o allergia.

*I piatti contrassegnati da ** sono preparati con prodotti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, quelli con un * con prodotti congelati di qualità superiore.*

Coperto 6,50 euro a persona.