



la ZAGARA  
lemon garden restaurant

ANACAPRI

## *Antipasti*

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

**20**

5,7,8

*Carpaccio di ricciola all'acqua pazza con crostini di pane  
alla maggiorana \*\*\**

1,4,6,10

**30**

*Riccioli di calamari grigliati con "papaccelle"  
e gel di pomodorini gialli \**

2,4,12,14

**28**

*Tartara di tonno, gamberi di nassa e maionese al wasabi\*\*\**

**32**

2,3,4,6,7,10,12

*Polpo alla griglia con patate novelle e salsa chimichurri \*\**

**28**

12,14

*Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e mozzarella affumicata  
con emulsione di pomodorini*

1,6,7,10

**21**

*Battuto di Fassona con nocciole tostate, burrata e carrube*

**30**

5,7,8,11

*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 "scapece")*

**26**

## ***Starters***

*Caprese salad with buffalo mozzarella and light basil pesto*

**20**

5,7,8

*Amberjack carpaccio “acqua pazza” style with marjoram crostini\*\*\**

**30**

1,4,6,10

*Grilled calamari curls with “papaccelle” and*

*yellow cherry tomato gel \**

2,4,12,14

**28**

*Tuna tartare, “nassa” shrimps and wasabi mayonnaise\*\*\**

**32**

2,3,4,6,7,10,12

*Grilled octopus with new potatoes and chimichurri sauce\*\**

**28**

12,14

*Zucchini Flowers stuffed with buffalo ricotta and smoked mozzarella*

*with cherry tomato emulsion*

1,6,7,10

**21**

*Fassona beef tartare with toasted hazelnuts, burrata and carob*

**30**

5,7,8,11

*The flavours of our garden*

3,7,12

*(Eggplant parmigiana, zucchini parmigiana, pepper roll, friarielli, escarole, mushrooms, cauliflower, carrots and zucchini “scapece” style)*

**26**

## ***Primi Piatti***

*Ravioli Capresi con pomodorini e basilico\** 1,3,6,7,10

**26**

*Ravioli di ricotta di bufala affumicata con ragù napoletano  
e pesto di basilico* 1,3,5,6,7,8,10,12

**30**

*Mezzi paccheri con genovese di pescatrice, rosmarino  
e salsa al limone* 1,4,5,6,8,9,10,12

**30**

*Eliche di pasta con zucchine e formaggi locali* 1,6,7,9,10

**26**

*Risotto alla pescatora secondo tradizione\*\** 2,4,9,12,14

**36**

*Linguine con olive, capperi, pomodorini gialli, dentice,  
e bottarga di muggine\** 1,3,4,6,9,10,12

**30**

*Spaghetti con pomodorini, origano fresco, melanzane  
e caciotta grattugiata* 1,6,7,10

**24**

## *Pasta Courses*

*Caprese ravioli with cherry tomatoes and basil\** 1,3,6,7,10

**26**

*Smoked buffalo-ricotta ravioli with Neapolitan ragù  
and basil pesto* 1,3,5,6,7,8,10,12

**30**

*Mezzi paccheri pasta with monkfish “genovese”* 1,4,5,6,8,9,10,12  
*and lemon sauce \**

**30**

*Eliche pasta with zucchini and local cheeses* 1,6,7,9,10

**26**

*Traditional seafood Risotto\*\** 2,4,9,12,14

**36**

*Linguine with olives, capers, yellow tomatoes, dentex  
and mullet bottarga \*\** 1,3,4,6,9,10,12

**30**

*Spaghetti with cherry tomatoes, fresh oregano,* 1,6,7,10  
*eggplant and grated caciotta cheese*

**24**

## ***Secondi Piatti***

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

*Spigola in crosta di pomodoro secco con caponata  
di melanzane e pesto di basilico* \* 1,3,4,5,6,7,8,10,12  
**34**

*Ossobuco di pescatrice con guanciale croccante, peperoncini verdi  
e limone grattugiato* \* 4,12  
**36**

*I pesci del nostro carrello*  
**130 al kg**

*Costata di vitello alla griglia con friarielli, patate Novelle  
e maionese alle nocciole* 3,7,8,10,12  
**45**

*Tagliata di Manzo con salsa all' Aglianico, funghi  
e chips di patate dolci* 12  
**42**

*Costolette di agnello laccate al vincotto  
con galletta di patate al tartufo e cavolfiori* 6,12  
**38**

## *Second courses*

*Mixed seafood and fried vegetables* \*\* 1,2,4,6,10,12,14

**32**

*Sea bass in a sun-dried tomato crust* 1,3,4,5,6,7,8,10,12  
*with eggplant caponata and basil pesto* \*\*

**34**

*Monkfish ossobuco with crispy pork cheek, green peppers*  
*and grated lemon* \* 4,12

**36**

*Catched fish of the day*  
**130 per kg**

*Grilled Veal rib with “friarielli”,* 3,7,8,10,12  
*new potatoes and hazelnut’ mayonnaise*

**45**

*Sliced beef with Aglianico wine sauce, mushrooms*  
*and sweet potato chips* 12

**42**

*Lamb chops glazed with cooked wine,*  
*with potato galette and cauliflower* 6,12

**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 (Contenuti 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 SO<sub>2</sub>.  
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.*

*I piatti contrassegnati da \*\*\* sono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva in conformità alle prescrizioni del reg CE 853/2004, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, Lettera D*

***Coperto 6,50 euro a persona.***

## **Allergen List**

1. *Gluten (Bread, pan brioche with friarielli, taralli, breadsticks, cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrids and derivatives).*
2. *Crustaceans and derivatives (Shrimp, scampi, lobsters, crabs, hermit crabs and similar).*
3. *Eggs and derivatives (All products containing eggs, even in minimal amounts.  
Common examples: mayonnaise, omelettes, emulsifiers, egg pasta, cookies and savory pies, ice creams and custards).*
4. *Fish and derivatives (All products containing fish, even in small percentages).*
5. *Peanuts and derivatives (Packaged snacks, creams and condiments containing small amounts).*
6. *Soy and derivatives*
7. *Milk and derivatives*
8. *Tree nuts and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives (Also present in certain types of flour).*
12. *Sulphur dioxide and sulphites (Used as preservatives in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as SO<sub>2</sub>.  
Traces may be found in canned fish products, pickles, oil-preserved foods, brine, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks and fruit juices).*
13. *Lupin and derivatives (Also present in vegan foods such as roasts, sausages, flours).*
14. *Molluscs and derivatives (Scallops, razor clams, queen scallops, date mussels, fasolari, garagoli, sea snails, mussels, murici, oysters, limpets, sea truffles, telline and clams).*

## **Important Notice**

*Customers are kindly requested to inform the staff of any food intolerance or allergy.*

*Dishes marked with \*\* are prepared using products that have undergone rapid temperature reduction.*

*Dishes marked with \* are prepared using high-quality frozen products.*

*Dishes marked with \*\*\* are subjected to prior reclamation treatment in accordance with the requirements of EC reg 853/2004, Annex III, Section VII, Chapter 3, Letter D*

**Cover charge 6,50 euro per person**

