



la ZAGARA

lemon garden restaurant

ANACAPRI

Executive Chef
Davide Ciavattella

Pastry Chef
Serena di Valentino

Restaurant Manager
Beniamino Cascone

PUNTA CARENA

7 PORTATE

Zagara Mare

Polpo scottato, Agretti, Pompelmo e Sorbetto di Mandorle e Miso

Tagliolini alla Nerano con Tartare di Tonno al Lime e Bottarga

Tortello di Totani e Patate, bieta rossa, fonduta di Provola e spuma di pane cafone

Petto di Anatra, Spinaci, Cipollotto Nocerino e Salsa senape

Eden Veg

(Namelaka cioccolato, gelée frutti di bosco, cremoso al cocco)

170,00

Bevande e coperto esclusi.

Il menù degustazione sarà servito esclusivamente per l'intero tavolo.

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliarvi l'abbinamento vini più adatto

MONTE SOLARO

5 PORTATE

*Tartare di Manzo Podolico, Tartufo nero estivo, Asparagi e dressing
all'Aceto di Lamponi***

*Mezzi Paccheri, ragù di Ossobuco, Gremolada, Crema di Riso allo
Zafferano e Provolone del Monaco*

*Ravioli Capresi, Pomodorini Datterini, Caviale di Basilico e salsa di
Mozzarella*

*Agnello alle Erbe Mediterranee con stracotto di Melanzane, Basilico e
fonduta di Parmigiano***

Peccato di Gola

(Cremoso alle Arachidi, Caramello salato, mousse di Cioccolato bianco e croccante di Arachidi)

120,00

Bevande e coperto esclusi.

Il menù degustazione sarà servito esclusivamente per l'intero tavolo.

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliarvi l'abbinamento vini più adatto

GRADOLA

4 PORTATE

*Carpaccio di Gamberi Rossi con Burrata di Bufala Zuppa fredda di Pomodoro e Basilico**

Mezzi Paccheri, ragù di Ossobuco, Gremolada, Crema di Riso allo Zafferano e Provolone del Monaco

Ravioli Capresi, Pomodorini Datterini, Caviale di Basilico e salsa di Mozzarella

*Spigola scottata con Patate, Olive, Capperi e Scarola Ripassata***

*Zagara Vibes***

Semifreddo al Limone, inserimento al Limoncello e copertura croccante di Cioccolato bianco e Limone

90,00

Bevande e coperto esclusi.

Il menù degustazione sarà servito esclusivamente per l'intero tavolo.

Il nostro sommelier sarà lieto di consigliarvi l'abbinamento vini più adatto

ANTIPASTI

*Zagara Mare***

39

*Carpaccio di Gamberi Rossi con Burrata di Bufala Zuppa fredda di
Pomodoro e Basilico**

32

Sautè di Frutti di Mare con Friselle Anacapresi al Finocchietto

28

*Tartare di Manzo Podolico, Tartufo nero estivo, Asparagi e dressing
all'Aceto di Lamponi***

28

*Polpo scottato, Agretti, Pompelmo e Sorbetto di Mandorle e Miso **

27

Mozzarella di Bufala con Pomodori Cuore di Bue e Basilico

18

PRIMI PIATTI

Linguine con Astice e Frutti Mare

58

Eliche, Cacio, Pepe, Ricci di Mare e Salicornia

40

*Tagliolini “alla Nerano” con Tartare di Tonno al Lime e Bottarga***

30

*Gnocchi di Patate, Ragù di Ossobuco, Gremolada, Crema di Riso allo Zafferano e Provolone del Monaco***

28

*Tortello di Totani e Patate, Provola Affumicata, Spuma di pane cafone e Bieta Rossa***

27

*Ravioli Capresi, Pomodorini Datterini, Caviale di Basilico e fonduta di Mozzarella***

23

SECONDI PIATTI

*Agnello alle Erbe Mediterranee con stracotto di Melanzane, Basilico e
fonduta di Parmigiano***

37

*Filetto di Vitello in crosta di Nocciole, Insalata di Pleurotus grigliati,
salsa al prezzemolo, Crema d'aglio e Tartufo Nero*

37

Petto di Anatra, Cipollotto Nocerino e Salsa senape

37

*Spigola scottata con Patate, Olive, Capperi e Scarola Ripassata***

37

*Ricciola alla Milanese, salsa Puttanesca, Peperoni arrostiti e Maionese
alla Colatura di Alici ***

37

*Pescato del giorno in crosta di Sale alle Erbe con dressing al Limone e
Verdure.*

100 al kg

*I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:
Pesce, Molluschi, Cereali Contendenti Glutine, Uova, Latte, Soia, Anidride Solforosa,
Frutta a guscio, Sedano, Lupini, Arachidi, Senape, Semi di Girasole.*

*Per qualsiasi informazione sugli ingredienti è possibile consultare l'apposita
documentazione che verrà fornita a richiesta.
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 euro a persona.



la ZAGARA
lemon garden restaurant

ANACAPRI