

All'Anacapri di Lugano ristorazione di stile italiano con bella terrazza Lounge & Cigars

## Pasta, pesce e pizza con vista mozzafiato

L'IMPERATORE Tiberio si innamorò di Anacapri per l'ambiente e l'atmosfera mediterranea, facendo dell'isola di Capri la sua dimora per dieci anni. Oggi grazie al Gruppo Biondi Gastronomie, anche i buongustai possono diventare "imperatori del gusto" recandosi al Ristorante AnaCapri, di fronte alla Stazione di Lugano. L'atmosfera è semplice, caratterizzata da materiali e colori naturali e da una gastronomia di stile italiano. Il cliente si sente quindi a proprio agio sia nelle sale luminose, che nell'ampia terrazza Lounge & Cigars, ideale per aperitivi e dopo cena rilassanti.

Pasta, pizza e pesce sono protagonisti. Esempi di questa solarità gastronomica sono le insalate arricchite da verdura alla griglia marinata al balsamico, frutti di mare, mozzarella



**A tavola dominando il Lago Ceresio**

di bufala, culatello di Zibello, o gli antipasti di mare e di terra, con prodotti tipici di qualità. Dopo brodi e zuppe di pesce, la pasta con scialatelle nere ai calamari, pomodorini e pe-

peroncino, o scialatelle bianche Vesuvio con melanzane, pomodorini e mozzarella di bufala; e poi ancora fiorelli, malfatti, mezzelune, spaghetti, tagliatelle, gnocchi e risotti, proposti in differenti preparazioni. Tra i secondi, trancio di pesce spada alla griglia con salmoriglio, peperoni e melanzane, trancio di dentice ai ferri o coda di rospo all'acqua pazza. Amate la carne? Provate lombatina di agnello, petto di faraona al pepe nero su schiacciata di patate, saltimbocca di vitello all'Amalfitana, filetto di maiale ripieno alle verdure e molto altro. Sfiziose le pizze come la AnaCapri: indivia belga, aglio, noce, olive nere, salamella piccante, caciocavallo. Il tutto accompagnato da un'ampia scelta di vini, con attenzione alle etichette ticinesi. **(A.P.)**