



DINNER | CENA



ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL





STARTERS

ANTIPASTI



SIGNATURE DISH

CAPRESE D.O.P.

D.O.P. buffalo mozzarella, red datterini tomatoes, extra virgin olive oil, oregano and basil
Mozzarella di bufala D.O.P., datterini rossi, olio EVO, origano e basilico



EUR 29

EGGPLANT PARMIGIANA | PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant parmigiana, San Marzano tomato sauce and basil puree from our garden
Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro San Marzano e purea di basilico del nostro orto



EUR 29

BRUSCHETTA

Bruschetta with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and cured ham
Bruschetta con pomodorini, mozzarella di bufala e prosciutto crudo



EUR 29

BEEF TARTARE | TARTARE DI MANZO

Beef tartare with potato chips, crispy egg and mustard sauce
Tartare di manzo, chips di patate, uovo croccante e salsa alla senape



EUR 29





STARTERS

ANTIPASTI



MONTANARINE DEL CONVENTO

Tomato & basil, Genovese sauce, ricotta & anchovies

Pomodoro e basilico, salsa genovese, ricotta e alici



EUR 28

LOBSTER SALAD | INSALATA DI ASTICE

Steamed lobster, mixed greens, semi-dried yellow and red datterini tomatoes, Amalfi Sfusato lemon zest, potatoes, and pickled onions

Astice al vapore, misticanza, datterini gialli e rossi semi-dry, buccia di limone Sfusato Amalfitano, patate e cipolla in agro



EUR 48

OCTOPUS SALAD | INSALATA DI POLPO

Octopus salad with potatoes, sun dried tomatoes pesto and black olives

Insalata di polpo con patate, pesto di pomodori secchi e olive nere



EUR 33

VEGAN SALAD | INSALATA VEGANA

Mixed greens, tofu, sun dried tomatoes and walnut

Misticanza, tofu, pomodori secchi e noci



EUR 26





GOURMET PIZZAS

PIZZE GOURMET



SIGNATURE PIZZA

OUR COLLABORATION WITH ACARBIO - ASSOCIAZIONE COSTIERA AMALFITANA
RISERVA BIOSFERA: TOGETHER FOR SUSTAINABILITY

LA NOSTRA COLLABORAZIONE CON ACARBIO - ASSOCIAZIONE COSTIERA AMALFITANA
RISERVA BIOSFERA: INSIEME PER LA SOSTENIBILITÀ

MARGHERITA RE FIASCONE

Buffalo mozzarella, Re Fiascone tomato fillets and Neapolitan basil cream
Mozzarella di bufala, filetti di pomodori Re Fiascone e crema di basilico napoletano



EUR 36

MARINARA

Piennolo tomatoes, red and yellow confit tomatoes, caper leaves, oregano,
Cetara anchovies, garlic-flavored oil and Taggiasca olives

*Pomodoro del Piennolo, pomodori rossi e gialli confit, foglie di capperi, origano,
alici di Cetara, olio aromatizzato all'aglio e olive Taggiasche*



EUR 34

MAIALINO NERO

San Marzano tomatoes, fresh cherry tomatoes, black pig cheek,
36-month aged pecorino cheese, basil powder and crispy Parmigiano

*Pomodorini freschi San Marzano, guanciale di maialino nero, pecorino stagionato 36 mesi,
polvere di basilico e Parmigiano croccante*



EUR 38

PIZZA DEL CASARO

Blue buffalo cheese, goat cheese from the Monti Lattari, Bagnolese pecorino cheese,
Podolico Caciocavallo cheese and fior di latte mozzarella

Blu di bufala, caprino dei Monti Lattari, pecorino Bagnolese, Caciocavallo Podolico e fior di latte



EUR 38





GOURMET PIZZAS

PIZZE GOURMET



SIGNATURE PIZZA

A ONE-OF-A-KIND PIZZA, CRAFTED USING INGREDIENTS OF THE MONASTIC TRADITION,
TO IMMERSE YOURSELF IN THE FLAVOURS OF OUR CONVENT LIFE.

*UNA PIZZA UNICA AL MONDO, REALIZZATA CON GLI INGREDIENTI DELLA TRADIZIONE DEI MONACI,
CHE VI FARÀ ASSAPORARE I SAPORI DELLA NOSTRA VITA CONVENTUALE.*

CONVENT PIZZA

PIZZA DEL CONVENTO

Ancient grain flour dough, fresh tuna, zucchini flowers,
black olive powder, smoked provola and Amalfi Sfusato lemon

*Impasto di farina di grani antichi, tonno fresco,
fiori di zucca, polvere di olive nere, provola affumicata e limone Sfusato Amalfitano*



EUR 32

VEGAN CONVENT PIZZA

PIZZA DEL CONVENTO VEGANA

Ancient grain flour dough, grilled zucchinis, organic almond cheese, zucchini flowers,
black olive powder and Amalfi Sfusato lemon peel

*Impasto di farina di grani antichi, zucchine grigliate, formaggio di mandorle bio,
fiori di zucca, polvere di olive nere e buccia di limone Sfusato Amalfitano*



EUR 30

GENOVESE

Braised beef & onion, fiordilatte, crispy Parmesan crumble

Stracotto di manzo e cipolla, fiordilatte, briciole di Parmigiano croccante



EUR 40

CAPRICCIOSA

Fiordilatte, fried artichokes, mushrooms, roasted ham, semi-dry datterini, black olive powder

Fiordilatte, carciofi fritti, funghi, prosciutto arrosto, datterini semi dry, polvere di olive nere



EUR 42

All pizzas are available with lactose-free mozzarella upon request.

Tutte le pizze possono essere realizzate anche con mozzarella senza lattosio su richiesta.





FIRST COURSES

PRIMI PIATTI



SIGNATURE DISH

CANNELLONE 1924

1924 Beef cannellone, red datterino tomatoes coulis and ricotta cheese

Cannellone di manzo 1924, coulis di datterini rossi e ricotta



EUR 33



Linguine with clams and Amalfi Sfusato lemon
Linguine alle vongole e limone Sfusato amalfitano



EUR 37

Homemade scialatielli with prawns and zucchini
Scialatielli fatti in casa, gamberi e zucchine



EUR 35

Spaghetti with fresh tomato and basil
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico



EUR 29

Rigatoni with Genovese sauce and crispy Parmesan
Rigatoni alla Genovese e Parmigiano croccante



EUR 34





FROM OUR GRILL

LA NOSTRA GRIGLIA



FISH

PESCE

King prawns
Mazzancolle



EUR 55

Octopus
Polpo



EUR 48

Tuna
Tonno



EUR 58

Catch of the day
Pescato del giorno



EUR 120/KG

All our fish and seafood are sustainably caught in the Mediterranean Sea, Tyrrhenian Sea, Ionian Sea, Atlantic Sea, and Adriatic Sea.

I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. Tutto il pesce presente in menù viene pescato nel Mar Mediterraneo, Mar Tirreno, Mar Ionio, Mar Atlantico, Mar Adriatico.





FROM OUR GRILL

LA NOSTRA GRIGLIA



MEAT

CARNE

Beef entrecote

Entrecote di manzo

EUR 49

Slow-cooked pork ribs

Costine di maiale in cottura lenta



EUR 42

Lamb ribs

Costine di agnello

EUR 49

Spiced chicken drumsticks

Fusi di pollo speziati

EUR 38

VEGETARIAN DISHES

PIATTI VEGETARIANI

Seasonal vegetables with scamorza cheese in lemon leaves

Verdure di stagione con scamorza in foglie di limone



EUR 38

Asparagus and potatoes

Asparagi e patate



EUR 36

The poultry, turkey and pork are sourced from Italy;
the beef is sourced from the United States and the lamb from Ireland.

*Il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana;
il manzo è di provenienza statunitense e l'agnello è di provenienza irlandese.*





SIDE DISHES

I NOSTRI CONTORNI



French fries
Patatine fritte



EUR 15

Cucumber and tomato salad
Insalata di cetrioli e pomodori



EUR 14

Sautéed eggplant with cherry tomatoes
Melanzane saltate con pomodorini



EUR 16

Mixed salad
Insalata mista



EUR 14

Only available to complement any of our grilled courses.
Disponibili solo in accompagnamento ai secondi alla griglia.





DESSERTS

DOLCI



Lemon Delizia
Delizia al limone



EUR 21

Tiramisù



EUR 18

Ricotta and pears

Ricotta e pere



EUR 19

Nutella pizza with hazelnut crumble
Pizza alla Nutella con granella di nocciole



EUR 36

MINIMUM 2 PERSONS | *MINIMO 2 PERSONE*

Pineapple with limoncello and lemon sorbet

Ananas al limoncello con sorbetto al limone



EUR 17

Selection of artisan gelato
Selezione di gelati artigianali



EUR 16





ALLERGENS

ALLERGENI



Gluten | *Glutine*



Lactose | *Lattosio*



Crustaceans | *Crostacei*



Celery | *Sedano*



Egg | *Uovo*



Mustard | *Senape*



Fish | *Pesce*



Sesam | *Sesamo*



Soy | *Soia*



Lupin | *Lupino*



Peanuts | *Arachidi*



Mollusc | *Mollusco*



Nuts | *Frutta con guscio*



Sulphide | *Solfiti*



Vegetarian
Vegetariano



Vegan
Vegano



Local
Locale



Gluten Free
Senza Glutine



Dairy Free
Senza Lattosio



Contains pork
Contiene carne di maiale

Dear guest, please inform your waiter if you have any food allergies or intolerances. Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions. All our fish and seafood are sustainably caught.

* Products undergo a temperature reduction processing order to guarantee its absolute food integrity.

All prices include VAT. A suggested 10% service charge will be added to your bill.

Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, té e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile.

** I prodotti subiscono un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare. Tutti i prezzi includono IVA. Il contributo sul servizio consigliato del 10% sarà aggiunto al suo conto.*



