

Ristorante Dei Cappuccini

Dei Cappuccini Restaurant

Un'esperienza gourmet unica, ideata dallo Chef Claudio Lanuto, basata sull'esaltazione dei sapori Mediterranei con vere e proprie creazioni gourmet che reinterpretano i classici della cucina Italiana con l'utilizzo di ingredienti freschissimi, molti presi direttamente dall'Orto del Convento, presso l'hotel stesso. Il tutto corredato dalla vista mozzafiato sulla Costiera Amalfitana.

Il team del Ristorante Dei Cappuccini vi invita a vivere un'esperienza autentica

With an amazing view on the Amalfi Coast, Dei Cappuccini Restaurant offers a gourmet menu designed by our chef Claudio Lanuto, featuring the best from Italian and Mediterranean dishes, prepared with fresh, local ingredients, most of them sourced directly from the hotel's private garden.

The Dei Cappuccini Restaurant team wishes you an authentic experience

Recommended by Gambero Rosso's 2024 Italian Restaurants Guide





I percorsi gastronomici di Claudio Lanuto

Claudio Lanuto's Culinary Journeys

“LA GRANDE BELLEZZA”
MENÙ DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE
5 course-menu with dishes chosen by our chef

€ 140

Abbinamento vino

Wine pairing

€ 60

Calamaretti ripieni di patate, broccoli e velo di lardo

Squid stuffed with potatoes, broccoli and a layer of lard



Risotto al pesto di basilico napoletano, gamberi rossi crudi ed emulsione di salsa pizzaiola

Risotto with Neapolitan basil pesto, raw red prawns and pizzaiola sauce emulsion



Spaghetti di Gragnano con moscardini, datterini del Vesuvio e bacon

Gragnano spaghetti with baby octopus, Vesuvius datterini tomatoes and bacon



Merluzzo di coffa in oliocottura, carciofi, tapioca e salsa beurre blanc

Cod cooked in oil, artichokes, tapioca and beurre blanc sauce



Come una torta di limone...

Like a lemon cake...



I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo
The tasting menus are available only for the entire table





I percorsi gastronomici di Claudio Lanuto

Claudio Lanuto's Culinary Journeys

“SEMPRE VERDE” | “EVERGREEN”
MENÙ DEGUSTAZIONE DI 5 PORTATE
5 course-menu with dishes chosen by our chef

€ 120

Abbinamento vino

Wine pairing

€ 60

Crema di zucca Napoletana, blu di bufala e rosmarino

Neapolitan pumpkin cream, buffalo blue and rosemary



Mezze maniche in crema di broccoli, Provolone del Monaco e topinambur affumicato

Mezze maniche pasta in broccoli cream, Provolone del Monaco and smoked topinambur



Tortello di caprino, favetta e cipolla cotta nella cenere

Goat cheese tortello, broad bean and onion cooked in ash



Carpaccio di sedano rapa, funghi in diverse cotture e croccante al sesamo

Celeriac carpaccio, mushrooms cooked with different methods and sesame crunch



Babà, thè nero affumicato e amaro del Convento

Babà, smoked black tea and Convent Amaro Liqueur



I menù degustazione sono a disposizione esclusivamente per l'intero tavolo

The tasting menus are available only for the entire table



Antipasti Starters

Calamaretti ripieni di patate, broccoli e velo di lardo
Squid stuffed with potatoes, broccoli and a layer of lard



€32

Cotoletta di rana pescatrice, misticanza dell'orto all'aceto di lampone e dripp di crostacei
Monkfish cutlet, green salad with raspberry vinegar and shellfish dripp



€34

Roll di agnello in cottura lenta, zucchine marinate, asparagi e salsa all'uovo
Slow cooked lamb roll, marinated courgettes, asparagus and egg sauce



€32

Crema di zucca Napoletana, blu di bufala e rosmarino
Neapolitan pumpkin cream, buffalo blue and rosemary



€28

Vegan – vegano



Local

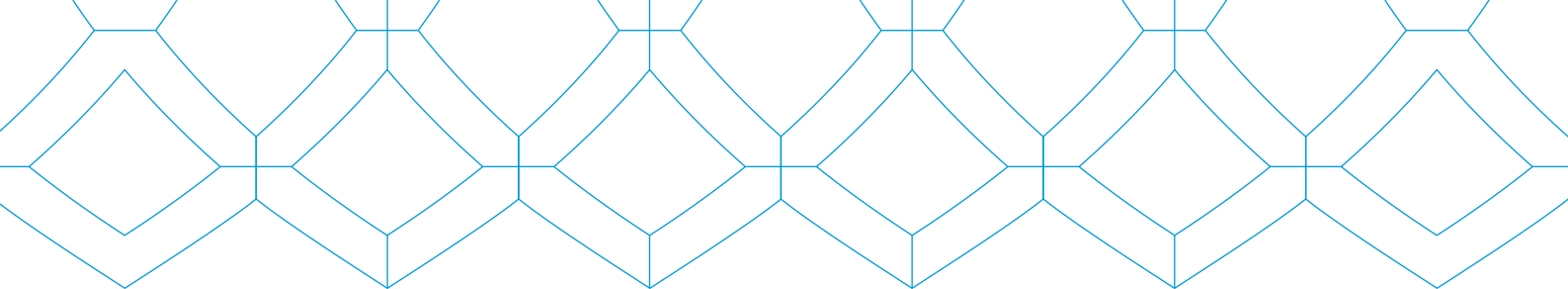


Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio





Primi piatti

First courses

Mezze maniche in crema di broccoli, Provolone del Monaco e topinambur affumicato

Mezze maniche pasta in broccoli cream, Provolone del Monaco and smoked Jerusalem artichoke



€28

Cannelloni ripieni di stracotto di manzo, tartufo nero e zabaione al parmigiano

Cannelloni filled with beef stew, black truffle and parmesan zabaglione



€30

Spaghetti di Gragnano con moscardini, datterini del Vesuvio e bacon

Gragnano spaghetti with baby octopus, Vesuvius datterini tomatoes and bacon



€30

Risotto al pesto di basilico napoletano, gamberi rossi crudi ed emulsione di salsa pizzaiola

Risotto with Neapolitan basil pesto, raw red prawns and pizzaiola sauce emulsion



€34

Vegan – vegano



| Local



| Gluten free – senza glutine



| Lactose free – senza lattosio



Secondi piatti

Main courses

Sogliola glassata ai ricci di mare, patate al bergamotto e mandorle
Glazed sole with sea urchins, bergamot potatoes and almonds



€45

Manzo alla brace, cavolo nero, nocciole e gelatina di Taurasi
Grilled beef, black cabbage, hazelnuts and Taurasi jelly



€42

Cosciotto di maialino bbq, scorzonera marinata e grano saraceno
BBQ pork leg, marinated scorzonera and buckwheat



€40

Merluzzo di coffa in oliocottura, carciofi, tapioca e salsa beurre blanc
Cod cooked in oil, artichokes, tapioca and beurre blanc sauce



€44

Carpaccio di sedano rapa, funghi e croccante al sesamo
Carpaccio of celeriac, mushrooms and sesame brittle



€38

Vegan – vegano 

| Local 

| Gluten free – senza glutine 

| Lactose free – senza lattosio 



Dolci Desserts

Ricordo di una Caprese...
Memories of a Caprese...



€20

Cremino di banana, mirto e cioccolato bianco
Banana cream, myrtle and white chocolate



€20

Babà, thè nero affumicato e amaro del Convento
Babà, smoked black tea and Convent Amaro Liqueur



€22

Come una torta di limone...
Like a lemon cake...



€20

Frutta di stagione
Seasonal Fruit



Vegan – vegano



| Local



| Gluten free – senza glutine



| Lactose free – senza lattosio



Allergeni *Allergens*

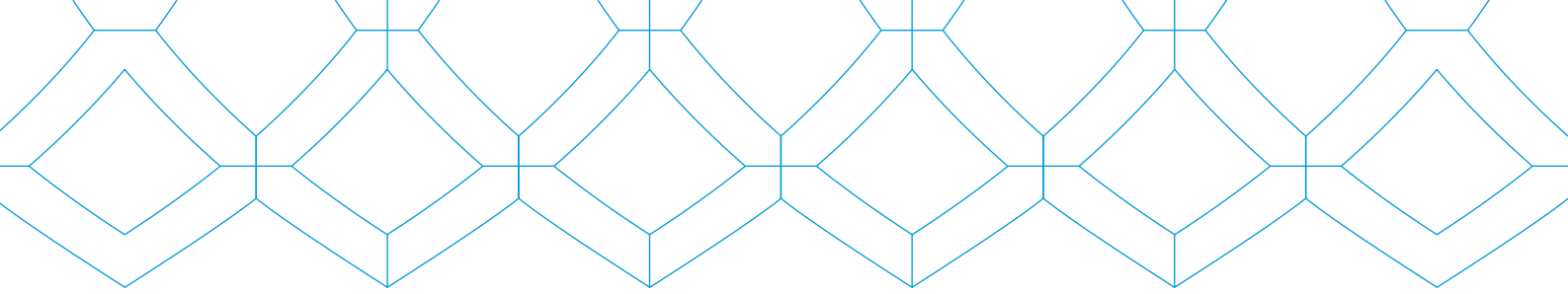
 Arachidi / <i>Peanuts</i>	 Lattosio / <i>Lactose</i>
 Sedano / <i>Celery</i>	 Mollusco / <i>Mollusc</i>
 Crostacei / <i>Crustaceans</i>	 Senape / <i>Mustard</i>
 Uovo / <i>Egg</i>	 Frutta con guscio / <i>Nuts</i>
 Pesce / <i>Fish</i>	 Sesamo / <i>Sesam</i>
 Glutine / <i>Gluten</i>	 Soia / <i>Soy</i>
 Lupino / <i>Lupin</i>	 Solfiti / <i>Sulphide</i>

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.
* Il pesce subisce un processo di abbattimento della temperatura al fine di garantire l'assoluta integrità alimentare.

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.

** The fish undergoes a temperature reduction process in order to guarantee its absolute food integrity.*





ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL