



ANANTARA
CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL





GINO SORBILLO | ANANTARA CONVENTO DI AMALFI GRAND HOTEL



PIZZA NAPOLETANA TRADIZIONALE PREPARATA DA UN VERO MAESTRO E SERVITA IN UNA LOCATION UNICA.

Nella storia della famiglia di Gino Sorbillo, la tradizione della pizza risale agli ANNI 30 del secolo scorso.

Con la pizza nel DNA, tanta passione e competenza, Gino è diventato [AMBASCIATORE DELLA PIZZA ITALIANA NEL MONDO](#). Segretario dell'Associazione Pizzaioli Napoletani ed è proprietario di numerose pizzerie in tutto il mondo. Ospite abituale del programma televisivo Masterchef, Gino Sorbillo è stato insignito del titolo di Maestro d'Arte e Mestiere.

Nonostante la sua enorme fama, Gino rimane fedele alla sua essenza: la passione per l'autentica pizza, realizzata con ingredienti regionali di alta qualità. Gino ha ideato questo menu creando un vero e proprio [VIAGGIO TRA I SAPORI DELLA CAMPANIA](#).

[PIZZE DAUTORE](#) che mettono in risalto i migliori ingredienti della Campania, tra cui le alici di [CETARA](#), mozzarella e ricotta di [AGEROLA](#), provolone di [MONACO](#) ed erbe aromatiche del [NOSTRO ORTO](#).

Lasciatevi accompagnare da Gino in questo viaggio e gustate i sapori di questa regione, accompagnati da una straordinaria [VISTA SUL MEDITERRANEO](#).



TRADITIONAL NEAPOLITAN PIZZA CRAFTED BY A MASTER AND SERVED CLIFFSIDE.

In the history of Gino's family, the tradition of pizza dates back to the 1930s.

With pizza in his DNA, drawing on generations of expertise and passion, GINO IS NOW THE AMBASSADOR OF ITALIAN PIZZA TO THE WORLD. Secretary of the Neapolitan Pizza Makers Association and owner of pizzerias across the globe. A prolific collaborator and regular guest expert on television's Masterchef, he's widely considered a master of the art.

*With all his acclaim, CHEF GINO remains committed to his essential passion:
artfully crafted pizza made with fresh local ingredients.
He created this menu as a [JOURNEY THROUGH THE FLAVOURS OF CAMPANIA](#).*

*Indulge in PIZZAS that highlight the finest ingredients from the region,
including anchovies from [CETARA](#), mozzarella and ricotta from [Agerola](#), Provolone from [Monaco](#)
and herbs from our [CONVENT GARDEN](#).*

*Take your cues from Gino and savour the flavours of this unique destination,
paired with majestic [MEDITERRANEAN VIEWS](#).*





UN VIAGGIO TRA I SAPORI PIÙ TIPICI DELLA CAMPANIA

LA DEGUSTAZIONE
A PARTIRE DA 4 PERSONE

Il menù include una selezione di fritti, una selezione di pizze scelte dal maestro pizzaiolo in base ai vostri gusti e preferenze, e dessert.

€ 60 A PERSONA



A CULINARY JOURNEY THROUGH CAMPANIA

TASTING MENU
FROM 4 PEOPLE

The menu includes a selection of fried appetizers, a selection of pizzas chosen by the pizza chef based on your tastes and preferences, and dessert.

€ 60 PER PERSON



ANTI~~P~~ASTI

STARTERS



UNA CAPRESE D.O.P.

D.O.P. CAPRESE

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



€ 26

L'INSALATA AMALFITANA

AMALFI SALAD

Misticanza, pomodorini semidry gialli e rossi, filetti di ventresca di tonno,
stracciatella di vaccino, buccia di limone
*Mixed salad, yellow and red semi-dry cherry tomatoes, ventresca tuna fillets,
cow stracciatella, lemon peel*



€ 26

SELEZIONE DI FRITTI NAPOLETANI

SELECTION OF NEAPOLITAN FRIED DELICACIES

Crocchetta di patate, frittatina di pasta, mozzarella in carrozza
Potato croquette, frittatina di pasta, fried mozzarella



€ 15

(PREZZO A PERSONA | PRICE PER PERSON)





PIZZE

PIZZAS



LA MARGHERITA DEL MONACO

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte e Burro di Agerola, Provolone del Monaco DOP, Olio EVO Biologico "Viride" N. Marsicani, basilico

S. Marzano tomato, fior di latte and Agerola butter, provolone del Monaco DOP, "Viride" N. Marsicani organic EVO oil and basil from our garden



€ 30

LA MARINARA

Pomodoro del Piennolo, pomodorini rossi confit, aglio, foglie di capper, origano, alici di Cetara, basilico del nostro orto

Piennolo tomatoes, confit red cherry tomatoes, garlic, caper leaves, oregano, Cetara anchovies, basil from our garden



€ 30

LA PIZZA DEL CASARO (QUATTRO LATTI)

Blu di Bufala, Caprino dei Monti Lattari, Robiola di bufala, Pecorino Bagnolese, Fior di Latte, Terra di Olive in Polvere, Foglioline di Menta Essiccata

Blue di bufala, goat cheese from Monti Lattari, robiola di bufala, pecorino bagnolese, fior di latte, ground olive powder, dried mint leaves



€ 40

LA BUFALA DIVINA

Fior di Latte, Misticanza fresca, Sfusato Amalfitano, Bresaola di Bufala, Ricotta di Fuscella, Olio EVO "Alterego" N. Marsicani

Fior di latte, mixed salad, sfusato Amalfitano, bresaola di bufala, ricotta di fuscella, "Alterego" N. Marsicani organic EVO oil



€ 40

LA MAIALINO NERO

Pomodoro San Marzano, pomodorini freschi, guanciale di maialino nero, pecorino stagionato 36 mesi, croccante di Parmigiano, pesto di basilico

San Marzano tomato, fresh cherry tomatoes, black pig's cheek, 36-month matured pecorino cheese, parmesan brittle, basil pesto



€ 35

L'AMALFITANA

Provola affumicata di Agerola, stracciata di bufala, crema di zucchine, prosciutto di ricciola e misticanza del nostro orto

Smoked provola from Agerola, buffalo stracciata, zucchini cream, amberjack ham and green salad from our garden



€ 45





PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS



PIZZA DEL CONVENTO

CONVENT PIZZA

UNA PIZZA UNICA AL MONDO, REALIZZATA CON GLI INGREDIENTI DELLA TRADIZIONE DEI MONACI, CHE VI FARÀ ASSAPORARE I SAPORI DELLA NOSTRA VITA CONVENTUALE.
A ONE-OF-A-KIND PIZZA, CRAFTED USING INGREDIENTS OF THE MONASTIC TRADITION, TO IMMERSE YOURSELF IN THE FLAVORS OF OUR CONVENT LIFE.

Impasto di farina di grani antichi, Alacce (presidio Slow Food), fiori di zucca, Polvere di Olive nere, Provola affumicata e sfusato Amalfitano
Ancient grain flour dough, Alacce (Slow Food presidium), Zucchini flowers, Black olive powder, Smoked provola and Amalfi sfusato lemon



€26

PIZZA DEL CONVENTO VEGANA

VEGAN CONVENT PIZZA

Impasto di farina di grani antichi, zucchine grigliate, formaggio di mandorle bio, fiori di zucca, polvere di olive nere e buccia di sfusato Amalfitano
Ancient grain flour dough, grilled zucchini, organic almond cheese, zucchini flowers, black olive powder and Amalfi sfusato lemon peel



€ 26

PIZZA POMPEI

POMPEII PIZZA

L'OMAGGIO DI GINO SORBILLO A POMPEI: LA SUA RICETTA SEGUE GLI INGREDIENTI RISCOINTRABILI NELL'AFFRESCO DI 2000 ANNI FA RITROVATO IN UNO DEI SITI ARCHEOLOGICI PIÙ FAMOSI DEL MONDO.
GINO SORBILLO'S HOMAGE TO POMPEII: HIS RECIPE FOLLOWS THE INGREDIENTS FOUND IN THE 2000-YEAR-OLD PIZZA FRESCO FOUND IN ONE OF THE MOST FAMOUS ARCHAEOLOGICAL SITES IN THE WORLD.

Verdura a foglia, alici, colatura di alici, noci, zest di limone e olive
Leafy vegetables, anchovies, anchovy sauce, walnuts, lemon zest and olives



€ 30

PIZZA POMPEIANA VEGANA

VEGAN POMPEII PIZZA

Verdura a foglia, noci, zest di limone e olive
Leafy vegetables, walnuts, lemon zest and Olives



€ 26





PIZZE FRITTE

FRIED PIZZAS



LA COMPLETA

Ricotta, provola, Corbarino, Ciccioi Napoletani,
Salame Napoletano, Pepe Nero

*Ricotta, provola, corbarino tomato, Neapolitan greaves,
Neapolitan salami, black pepper*



€ 35

LA MONTANARA AMALFITANA

Servita scomposta con: pomodoro Cuore di Bue, Basilico,
Fior Di Latte, Alici e Colatura di Cetara

*Served deconstructed with: oxheart tomato, basil,
fior di latte, anchovies and colatura di Cetara*



€ 30





DOLCI DESSERTS



MOUSSE DI TIRAMISÙ

TIRAMISÙ MOUSSE



€ 19

RICOTTA E PERE, SALSA ALLA VANIGLIA

RICOTTA AND PEAR WITH VANILLA SAUCE



€ 19

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON NUTELLA

FRIED PIZZA SLICES WITH NUTELLA



€ 16

AFFETTATO DI FRUTTA

SLICED FRUIT

€ 19

SELEZIONE DI GELATO ARTIGIANALE

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM



€ 16





ALLERGENI

ALLERGENS



Glutine | *Gluten*



Lattosio | *Lactose*



Crostacei | *Crustaceans*



Sedano | *Celery*



Uovo | *Egg*



Senape | *Mustard*



Pesce | *Fish*



Sesamo | *Sesam*



Soia | *Soy*



Lupino | *Lupin*



Arachidi | *Peanuts*



Mollusco | *Mollusc*



Frutta con guscio | *Nuts*



Solfiti | *Sulphide*



Vegano

Suitable for vegans



Locale

Indigenous



Senza Glutine

Gluten Free



Senza Lattosio

Dairy Free

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

