

Menu serale

Night menu

Servito dalle 22.30 Alle 24.00
Served from 10.30 pm to midnight

INSALATE | SALADS

CAPRESE

Caprese con mozzarella di bufala e pomodorini

Buffalo mozzarella cheese and tomatoes salad

26€

PANINI GOURMET | GOURMET SANDWICHES

PANINO VEGANO

Pesto di pomodoro essiccato, melanzane grigliate, zucchine arrosto, rucola e mandorle tostate

Vegan panino, sun dried tomato pesto, grilled eggplant, roasted zucchini, rocket salad and toasted almond

26€

ANTPASTI | STARTERS

CRUDO E MOZZARELLA

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella cheese and Parma ham

26€

PRIMI | FIRST COURSES

Parmigiana di melanzane**

*Eggplant pie with tomato sauce, mozzarella cheese***

22€

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico del nostro orto

Spaghetti pasta with cherry tomatoes sauce and basil from our garden

24€

Filetto di merluzzo con patate**

*Bolognese sauce lasagna***

26€

Pollo alla griglia con verdure

Grilled chicken breast with vegetables

26€

DESSERT | DESSERTS

Torta al cioccolato

Chocolate cake

16€



Servizio bar disponibile tutti i giorni dalle 12 alle 24
Bar service available every day from 12 pm until midnight

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.

Dear guest, we would like to suggest you to inform our staff on duty about possible Food intolerances or allergies in order to be able to help you with your choice.

I piatti che seguono contrassegnati con il simbolo** sono surgelati all'origine.
*The following dishes marked with the symbol** are frozen at the origin.*



Spumante italiano

Italian Spumante

COSTIERA AMALFITANA | *AMALFI COAST*

Spumante Metodo Classico Brut | Alta Costa S. Francesco

	
20€	60€

PROSECCO ITALIANO | *SPARKLING WINE*

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry Bortolomiol

16€	50€
-----	-----

CHAMPAGNE

Gran Cordon Cuvee G.H.MUMM

30€	150€
-----	------

CONTORNI | *SIDE DISHES*

Patate fritte | *French fries*

15€

Insalata mista | *Mixed salad*

24€

DESSERT | *DESSERTS*

Tiramisù al bicchiere | *Classic tiramisù*

15€

Delizia al limone di Amalfi | *Amalfi's lemon "Delizia"*

15€

Affettato di frutta fresca | *Fresh sliced fruits*

15€

Gelato artigianale | *Artisanal ice cream*

14€

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.

Dear guest, we would like to suggest you to inform our staff on duty about possible Food intolerances or allergies in order to be able to help you with your choice.



Menu del giorno

Daily menu

Servizio snack bar dalle 15.00 alle 22.30
Service snack bar available from 15.00 pm to 10.30 pm

INSALATE | SALADS

CAPRESE 26€

Caprese con mozzarella di bufala e pomodorini
Buffalo mozzarella cheese and tomato salad

CAESAR 24€

Cuore di lattuga, pollo, salsa caesar, scaglie di parmigiano reggiano e crostini di pane
Lettuce hearts, chicken, Caesar dressing, shaved parmesan cheese and bread croutons

INSALATA DELL'ORTO 20€

Misticanza, pomodorini, olive verdi e cetrioli
Mix herbs from our garden, cherry tomato, green olives and cucumber

PANINI GOURMET | GOURMET SANDWICHES

HAMBURGER DI ANGUS 28€

Hamburger di carne bovina di razza Angus, scamorza affumicata rucola, pomodoro, cipolla rossa caramellata e maionese
Angus beef burger, smoked scamorza cheese, tomatoes, rocket salad, caramelised red onions and mayonnaise

SANDWICH SPECIAL CLUB 28€

Pollo, bacon, uova sode, lattuga, maionese e pomodori
Chicken, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomato



Vini bianchi

White wines

Costa d'Amalfi DOC	14€	50€
Greco di Tufo DOCG Di Meo	16€	55€
Costa d'Amalfi DOC Fiorduva Marisa Cuomo	20€	130€

Vini rosati

Rosè wines

Costa d'Amalfi DOC Rosè	14€	50€
-------------------------	-----	-----

Vini rossi

Red wines

Costa d'Amalfi DOC	14€	55€
Costa d'Amalfi DOC Riserva. 4 Spine 18 Az. San Francesco	16€	80€
Costa d'Amalfi DOC Furore Rosso Riserva M. Cuomo	25€	140€



Bevande

Soft drinks

Tonica (Fever Tree Indian)	8€
Tonica Mediterranea (Fever Tree)	8€
Ginger Beer (Fever Tree)	8€
Ginger Ale (Fever Tree)	8€
Soda (Fever tree)	8€
Coca cola	8€
Coca cola zero	8€
Aranciata	8€
Sprite	8€
Chinotto Lurisia	8€

Birre

Beers

Nastro Azzurro	10€
Moretti	10€
Moretti Rossa	10€
Heineken	10€
Beck's	10€
Amalfi Melphi's craft beer	15€
Tourtel (non alcoholic)	10€

Caffetteria

Fruit juices

Espresso, Orzo <i>Barley coffee</i>	6€
Espresso doppio <i>Double espresso</i>	8€
Cappuccino	8€
Americano <i>American coffee</i>	8€
Latte macchiato <i>Milk and coffee</i>	8€
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	10€
Selezione di thé <i>Selection of teas</i>	8€

Acque minerali

Mineral waters

Panna 75 cl <i>Still water</i>	7€
San Pellegrino 75 cl <i>Sparkling water</i>	7€



Analcolici

Alchol free cocktails

FAKE MULE	18€
Seedlip grove, lime, ginger beer	
<i>Seedlip grove, lime juice, ginger beer</i>	
VIRGIN MOJTO	18€
Ginger Ale, menta, lime, zucchero	
<i>Ginger ale ,fresh mint, lime, brown sugar</i>	
RASPBERRY FIZZ	18€
Lamponi, limone, cranberry, zucchero, tonica	
<i>Raspberry , cranberry juice, lemon juice, sugar, tonic water</i>	
SUNSET COLADA	18€
Ananas, cocco, granatina	
<i>Coconut syrup, pineapple grenadine drops</i>	

Succhi di frutta

Fruit juices

Arancia <i>Orange</i>	8€
Mela verde <i>Green apple</i>	8€
Ananas <i>Pineapple</i>	8€
Pompelmo <i>Grapefruit Pesca</i>	8€
<i>Peach</i>	8€
Albicocca <i>Apricot</i>	8€
Pomodoro <i>Tomato</i>	8€
Mirtillo <i>Blueberry</i>	8€

Aperitivi

Aperitifs

Aperol	12€
Bitter Campari	14€
Martini Bianco	12€
Martini Dry	10€
Noilly prat dry vermouth	12€
Pastis	12€
Pernod	12€
Martini Rosso	12€
Punt-mes	12€
Antica formula	14€
Carpano Classico	14€
Biancosarti	12€



Suggerimenti del Barman

Foreign Liqueurs

O' MUNACIELLO	23€
Gin Malfy, salsa pomodoro, bloody mary, ingredienti segreti, limone	
<i>Malfy gin, fresh tomato sauce, bloody mary's homemade spicy mix, lemon juice</i>	
PABLO NERUDA	24€
Pisco infuso in Lapsang souchong tea, vermouth rosso, bitter	
campari, chunco bitter	
<i>Pisco infused in Lapsang souchong tea, sweeth vermouth, campari</i>	
<i>bitter, chunco bitter</i>	
AMALFI MULE	23€
Vodka, succo di limone, frutti rossi, ginger beer, basilico	
<i>Vodka, lemon juice, red berries fruit mix, ginger beer, basil</i>	
L'EREMITA	23€
Gin, sciroppo di sambuco, acqua di cetriolo e finocchietto, tonica mediterranea	
<i>Gin, edelflower syrup, cucumber and fennel water, tonic water</i>	
SPICY MONK	23€
Mezcal, tequila, lime , frutto della passione, acero, sale, peperoncino acrata	
<i>Mezcal, tequila, lime juice, passion fruit, maple syrup, salt, acrata chilli pepper</i>	

RHUM

Havana 3y	16€
Havana 7y	18€
Capitan Morgan Spiced	18€
Plantation Pineapple	22€
Appleton Jamaican 12y	18€
Appleton Rare Blend	20€
J.m Vieux Agricole V.S.O.P	25€
J.bally	22€
Zacapa 23y	22€
Zacapa X.O Centenario	30€
Diplomatico Reserva Exclusiva	18€

GRAPPE

Poli "Sarpa"	14€
Nonino -Merlot	16€
Nonino- Prunus	16€
Nonino- UE	16€
Sassicaia-Tignanello	26€
San leonardo-Taurasi di Meo	20€
Berta Bric de gajan	28€



ISLAY WHISKY

Bowmore 15y	20€
Laphroaig 10y	20€
Caol ila 12y	22€
Lagavulin 16y	20€
Ardbeg 10y	22€

COGNACS, ARMAGNAC

Remy martin V.S.O.P	20€
Martell V.S	16€
Hennessy X.O	46€
Hennessy V.S	18€
Courvoisier X.O	18€
Janneau Armagnac V.S.O.P Bas	20€
Armagnac Dartigalongue	20€
Bas Armagnac Signature Chateau de Labade	22€

BRANDY. PORT & SHERRY

Vecchia Romagna	16€
Lepanto	18€
Duque D'Alba	20€
Cardenal Mendoza	22€
Graham's Tawny 20y	26€
Sandeman Fine White	18€
Sandeman Ruby Port	18€
Pedro Ximenez Don Px	18€
Lustau Manzanilla	18€

Il Rito dell'aperitivo

The aperitif Ritual

BICICLETTA	20€
Bitter Campari, vino bianco, S. Pellegrino <i>Campari bitter, dry white wine, sparkling water</i>	
AMERICANO	22€
Bitter Campari, vermouth rosso, soda, arancia <i>Campari bitter, sweeth vermouth, soda</i>	
NEGRONI	22€
Gin, vermouth rosso, bitter Campari <i>Gin, sweet vermouth, bitter Campari</i>	
SAVOIA GARIBALDI	20€
Savoia liquore, spremuta fresca di arance <i>Savoia wine liqueur, fresh orange juice</i>	



Classici Indimenticabili

The Unforgettables classics

DAIQUIRI	20€
Rhum blanco, lime, zucchero, maraschino	
<i>Light Rhum, lime juice, sugar, maraschino liqueur</i>	
DRY MARTINI	20€
Gin, dry vermouth, olives or lemon twist	
BOULEVARDIER	20€
Bourbon / Rye whisky, bitter Campari, vermouth dolce	
<i>Bourbon / Rye whisky, bitter Campari, sweet vermouth</i>	
ESPRESSO MARTINI	20€
Vodka, kahlua, caffè' espresso, zucchero	
<i>Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup</i>	
MANHATTAN	20€
Rye whisky, vermouth rosso, angostura bitter	
<i>Rye, sweet vermouth, angostura bitters</i>	
OLD FASHIONED	20€
Rye whisky, zucchero, angostura bitter	
<i>Bourbon or Rye whiskey, sugar, angostura bitters, water</i>	
LE VIEUX CARRÈ	20€
Whisky, cognac, vermouth rosso, Bénédictine, peychaud's bitters	
<i>Rye or bourbon whiskey, sweet vermouth, Bénédictine liqueur, peychaud's bitters</i>	
HANKY PANKY	20€
London Gin, vermouth dolce, fernet branca	
<i>London dry gin, sweet vermouth, fernet branca bitters</i>	

IRISH WHISKY	
Jameson	16€
Tullamore	16€
Bushmill's	18€
CANADIAN WHISKY	
Canadian Club	18€
Crown Royal	20€
JAPAN WHISKY	
Nikka from the Barrel	22€
Hibiki Harmony 12yrs	30€
Yoichi Single Malt	26€
SINGLE MALT	
Oban14y	18€
Talisker 10y	18€
Dalwhinnie 15y	18€
Glenkinchie 12y	18€
Glenlivet 12y	20€
Glenfiddich 12y	18€
Macallan 12y	24€
Macallan 18y	24€
Glenmorangie 12y	18€
Highland Park 12y	18€
Balvenie 12y	20€



TEQUILA

Jose Cuervo	14€
Corralejo Blanco	18€
Corralejo Reposado	18€
Espolon Blanco	16€
Espolon Reposado	16€
Patron Silver	18€
Patron Reposado	22€
Don Julio Reposado	25€
Don Julio Anejo	22€
Don Julio 1942	45€

WHISKY BOURBON

Jack Daniels	16€
Buffalo Trace	18€
Jim Beam	16€
Woodford Reserve	20€
Maker's Mark	16€

BLENDED WHISKY

Ballantines	14€
Famous Grouse	14€
J&B	14€
Dewar's	14€
Monkey Shoulder	16€
J. Walker Red Label	20€
J. Walker Black	20€
J. Walker Blue	45€

Amari

Santoni	14€
Montenegro	12€
Lucano	12€
Averna	12€
Braulio	12€
Cynar	12€
Fernet branca	12€
Limoncello Amalfitano	12€
Borsci S.Marzano	12€
Jefferson	12€
Sambuca Molinari	12€
Ramazotti	12€

Bubbles Experience

IL CONVENTO	18€
Limoncello, prosecco, soda , fiori edibili, essenza di limone del convento <i>Limoncello liqueur, sparkling wine, soda water, edible flower, lemon essence</i>	
SPRITZ	18€
Aperol bitter/Campari bitter, Prosecco, soda, agrumi <i>Aperol or Campari bitter, sparkling wine, soda , citrus oil</i>	
SEASONAL BELLINI	22€
Purea di pesca bianca, prosecco <i>White peach pureè, sparkling wine</i>	
KIR ROYAL	25€
Crème de cassis, Champagne <i>Crème de cassis liqueur, Champagne</i>	
AMALFI COAST	24€
Gin, succo di limone, zucchero liquido, liquore salvia e limone, Franciacorta <i>Gin, lemon juice, liquid sugar, sage and lemon liqueur, Franciacorta</i>	



Liquori Nazionali

Local liqueurs

Italicus Rosolio di Bergamotto	14€
Di Saronno Amaretto	12€
Frangelico	12€
Galliano	12€
Strega	12€
Mirto	12€
Finocchietto Opera	12€
Anice e Arancia Opera	12€

Liquori internazionali

Foreign Liqueurs

Grand Marnier Rouge	14€
Chambord	14€
Chartreuse gialla	16€
Chartreuse verde	16€
Benedectine	14€
Kahlua	14€
Drambuie	14€
Bailey's	14€
Cointreau	14€
Southern Comfort	14€
Tia Maria	14€
Passoa	14€
Cherry Heering	16€

Distillati

Spiritits

GIN

Beefeater	14€
Mare	20€
Hendrick's	18€
Malfy	18€
Bombay sapphire	18€
Tanqueray	18€
Tanqueray 10	18€
Monkey 47	18€
Elephant	18€
Sipsmith	20€
	14€

VODKA

Absolut	14€
Belvedere	20€
Stolichnaya Elite	22€
Grey Goose	20€
Ketel one	20€
Beluga Gold line	20€
Kauffmann	24€
Ciroc	18€
Zubrowka	18€

