

Welcome to Dei Cappuccini Restaurant, where heritage flavours and convent traditions meet modern innovation for an unforgettable dining experience on the Amalfi Coast.

Take your seat for an exploration of traditional recipes reinterpreted with futuristic flair and served with warm Campanian hospitality. The scene is set with our bread ritual, in which homemade grissini, flatbread and pagnotta symbolise the quills and papers with which friars shared their scriptures centuries ago. Fresh, regional ingredients, grown in our convent garden or fished from our waters tell the stories of this land and people.

With a lifelong love for cooking and a passion for local ingredients,

Chef Claudio Lanuto combines generational recipes learned from gastronomic masters
with innovative modern methods to bring you a menu that blends past and future.

Join him on a journey at Dei Cappuccini.

Benvenuti al Ristorante Dei Cappuccini.

Dove i sapori antichi e le tradizioni conventuali incontrano l'innovazione e la modernità per un viaggio culinario indimenticabile in Costiera Amalfitana.

Un caloroso benvenuto campano vi attende mentre prendete posto per esplorare ricette storiche reinterpretate con un tocco di modernità. L'esperienza inizia con il nostro rito del pane, in cui grissini, pane tostato e pagnotte fatte in casa simboleggiano le penne e la carta che i frati utilizzavano secoli fa. Ingredienti freschi e regionali, coltivati nel giardino del nostro convento o pescati nelle nostre acque, vengono serviti con creatività e innovazione.

Da sempre contraddistinto da un grande amore per la cucina e una passione per gli ingredienti locali, lo chef Claudio Lanuto vanta una carriera variegata cucinando ricette tradizionali, sperimentando metodi moderni e imparando dai maestri. Con il suo menu fonde passato e futuro, e invita i commensali a unirsi a lui in un viaggio al Dei Cappuccini.





Create your tasting menu

Create il vostro menù degustazione

Create your own tasting menu choosing 3 or 4 of your favourite courses from the à la carte menu. Sarà un piacere per noi personalizzare il menù della cena. Create il vostro menù degustazione scegliendo 3 o 4 delle vostre portate preferite dal menù à la carte.

3-Course tasting menu

Menù degustazione 3 portate

3 courses of your choice from the à la carte menu 3 portate a vostra scelta dal menù à la carte EUR 110 per person | a persona

4-Course tasting menu

Menù degustazione 4 portate

4 courses of your choice from the à la carte menu 4 portate a vostra scelta dal menù à la carte EUR 139 per person | *a persona*

Convent tasting menu

Menù degustazione del Convento

EUR 149 per person / a persona

Wine pairing (4 glasses) | Vini in abbinamento (4 calici) EUR 65 per person | *a persona*

Gulf anchovies, potatoes, oil and lemon Alici del Golfo, patate, olio e limone

0 8

Amalfi Coast linguine, tuna bottarga, sardin and parsley Linguine Costa d'Amalfi, bottarga di tonno, sarde e prezzemolo



Tubetti pasta, clams, lemon and potatoes

Tubetti, vongole, limone e patate



Stewed cod, cereal soup, legumes and mussels Baccalà in umido, zuppetta di cereali, legumi e cozze

D B D

Amalfi Sfusato lemon cake

Torta al limone Sfusato amalfitano



Amaro Dei Cappuccini experience

For ages, monks have grown herbs to brew medicinal liqueurs with soothing and digestive properties. Following this ancient monastic tradition, we created our own "Amaro Dei Cappuccini", a distinctive amaro with soothing digestive properties, crafted in the traditional way with wild fennel, myrtle, juniper, olive tree and basil picked fresh from the hotel's garden.

Per secoli, i monaci hanno coltivato erbe per produrre liquori medicinali dalle proprietà lenitive e digestive. Seguendo questa antica tradizione monastica, abbiamo creato il nostro "Amaro Dei Cappuccini", un amaro esclusivo dalle proprietà lenitive e digestive, prodotto secondo la tradizione con finocchio selvatico, mirto, ginepro, ulivo e basilico raccolti freschi dal nostro orto.

Starters

Antipasti

Smoked snapper* tartare, tomato and olives Tartare di dentice* affumicato, pomodoro e olive

EUR 36

Amberjack* and pork cheek, Controne beans and tarragon Ricciola* e guanciale, fagioli di Controne e dragoncello

EUR 34

Cuttlefish*, Neapolitan escarole and zucchini flowers

Seppia*, scarola napoletana e fiori di zucca

Ø D Ø
EUR 34

Oil-cooked lamb, eggplant and ponzu sauce

Agnello in oliocottura, melenzana e salsa ponzu

Ø □ ⊗EUR 33

White asparagus, soft yolk and Bagnolese pecorino cheese

Asparagi bianchi, tuorlo morbido e pecorino Bagnolese

○ 🗇 🎉 🏄 EUR 30

First courses

Primi piatti

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

Spaghetti with Re Fiascone Tomatoes, the ancient tomato from the Amalfi Coast Spaghetti al pomodoro Re Fiascone, l'antico pomodoro della Costiera amalfitana



Risotto with Neapolitan basil pesto, red prawns and pizzaiola sauce emulsion Risotto al pesto di basilico napoletano, gamberi rossi ed emulsione di salsa pizzaiola



Caprese ravioli*, seared red mullet and kimchi sauce

Raviolo caprese*, triglia scottata e salsa kimchi

₽ Ø 🗇 Ø ★ EUR 35

Eliche pasta with rabbit Genovese sauce, cacioricotta cheese and pine nuts

Eliche alla genovese di coniglio, cacioricotta e pinoli

ø 🗓 Ø

EUR 32

The birthplace of Cannelloni

Il luogo di nascita dei Cannelloni

In August 1924, the chef at what was then the Hotel Cappuccini tried something new. He filled tubes of handmade pasta with beef mince and tomato sauce before baking it to perfection. The creation, which he named cannelloni, was so delicious that the hotel's patron ordered the bells of the convento to be joyfully rung.

We invite you to savour a true Italian favourite, here at the site where it was invented. Indulge in the classic recipe, unaltered since 1924, or sample our unique convent rendition.

Nell'agosto del 1924, lo chef dell'allora Hotel Cappuccini provò qualcosa di nuovo. Riempì dei tubi di pasta fatta a mano con carne macinata di manzo e salsa di pomodoro prima di cuocerli alla perfezione. La creazione, che chiamò cannelloni, era così deliziosa che il patron dell'hotel ordinò di suonare allegramente le campane del convento.

Vi invitiamo ad assaporare un vero piatto italiano, qui nel luogo in cui è stato inventato. Concedetevi la ricetta classica, inalterata dal 1924, o assaggiate la nostra interpretazione unica del convento.

Traditional 1924 cannelloni stuffed with beef and tomato coulis

Cannellone tradizionale del 1924 ripieno di carne di manzo e coulis di pomodoro



Cannelloni * filled with potatoes, provola cheese, scampi and fennel

Cannoncino* ripieno di patate, provola, scampi e finocchi



Main courses

Secondi piatti

Oil-cooked cod*, Jerusalem artichoke, tapioca and beurre blanc Merluzzo* in oliocottura, topinambur, tapioca e beurre blanc



Roasted sea bass*, black truffle and potatoes Spigola* arrostita, tartufo nero e patate

> ₽ Ø ★ ⊗ EUR 52

Duck with lemon essence, gratinated fennel, tonka bean and chard Anatra all'essenza di limone, finocchi gratinati, fava di tonka e bietola

Grilled veal, teriyaki eel and marinated zucchini Vitello grigliato, anguilla teriyaki e zucchine alla scapece

> ☐ Ø △ EUR 48

Gratinated pepper terrine, pecan nuts and almond milk Terrina di peperoni gratinati, noci pecan e latte di mandorla

Desserts

Dolci

Tiramisù babà, cappuccino foam and dark chocolate cream Babà al tiramisù, spuma al cappuccino e cremoso al cioccolato fondente



Tart with zabaglione cream and sour cherry

Crostata, crema zabaione e ciliegia amarena



Carrot & lemon

Carota & limone

0 🗇 **EUR 23**

Mint orange and green apple sorbet

Arancia alla menta e sorbetto di mela verde



Artisanal sorbets and ice creams

Sorbetti e gelati artigianali

EUR 19

Selection of cheese

Selezione di formaggi



EUR 25

Limoncello experience

One of the most famous Italian liqueurs, limoncello is the delicious symbol of the Amalfi Coast and the Campania region.

End your meal with a sip of chilled and authentic limoncello, made with the lemons of our garden.

Served in a spectacular way.

Uno dei liquori italiani più famosi, il limoncello è il delizioso simbolo della Costiera Amalfitana e della Campania.

Concludete il pasto con un sorso di fresco e autentico limoncello, preparato con i limoni del nostro giardino.

Servito in modo spettacolare.

EUR 22 per person / a persona

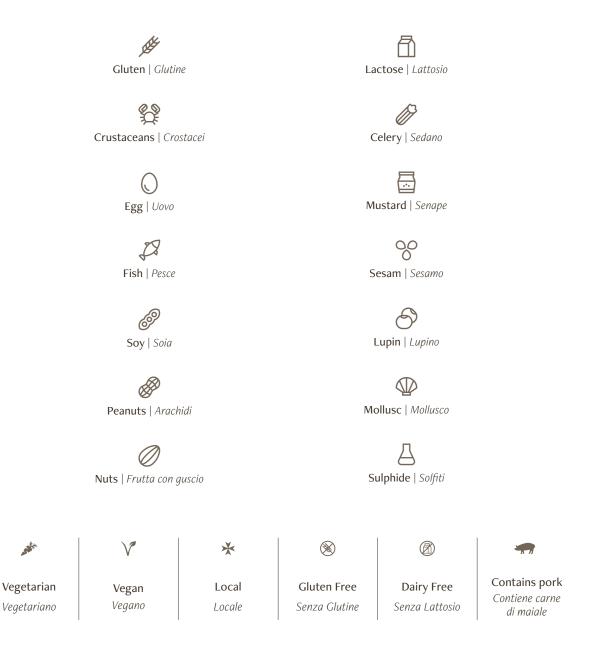
Amaro Dei Cappuccini experience

For ages, monks have grown herbs to brew medicinal liqueurs with soothing and digestive properties. Following this ancient monastic tradition, we created our own "Amaro Dei Cappuccini", a distinctive amaro with soothing digestive properties, crafted in the traditional way with wild fennel, myrtle, juniper, olive tree and basil picked fresh from the hotel's garden.

Per secoli, i monaci hanno coltivato erbe per produrre liquori medicinali dalle proprietà lenitive e digestive. Seguendo questa antica tradizione monastica, abbiamo creato il nostro "Amaro Dei Cappuccini", un amaro esclusivo dalle proprietà lenitive e digestive, prodotto secondo la tradizione con finocchio selvatico, mirto, ginepro, ulivo e basilico raccolti freschi dal nostro orto.

EUR 22 per person / a persona





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 marked with the symbol (*) are blast-chilled or frozen according to current regulations to guarantee absolute food integrity. All prices include VAT. A suggested 10% service charge will be added to your bill. All fish on the menu is caught in the Mediterranean Sea, Tyrrhenian Sea, Ionian Sea, Atlantic Sea and Adriatic Sea. We are committed to purchasing meat from local suppliers; the poultry, turkey and pork are sourced from Italy while the beef is sourced from the United States and the lamb from Ireland.

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 contrassegnati con il simbolo asterisco (*) sono abbattuti o congelati secondo le norme vigenti 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. Tutto il pesce presente in menù viene pescato nel Mar Mediterraneo, Mar Tirreno, Mar Ionio, Mar Atlantico, Mar Adriatico. Ci impegnamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense e l'agnello di provenienza Irlandese.