

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

€ 120

Con abbinamento di vini locali

Wine pairing

€ 50

Carpaccio di baccalà, giardiniera di verdure e tarallo alle mandorle
Cod carpaccio, vegetable giardiniera and almond tarallo



Seppia in umido, patate morbide e toast di pan brioche
Stewed cuttlefish, soft potatoes and brioche bread toast



Spaghetti di Gragnano con broccoli, lupini e pinoli tostatati
Gragnano spaghetti with with broccoli, lupini and toasted pine nuts



Spigola* scottata, sedano e zuppa di crostacei
Seared sea bass, celery and shellfish soup*



Babà alla vaniglia, albicocche del Vesuvio e caramello salato
Vanilla babà, Vesuvius apricots and salted caramel



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

Vegan – vegano



Local



Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio



I percorsi gastronomici di Claudio Lanuto

Claudio Lanuto's Culinary Journeys

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

€ 110

Con abbinamento di vini locali

Wine pairing

€ 50

Crema di zucca Napoletana, porcini e crumble di tartufo nero Irpino
Neapolitan pumpkin cream, porcini mushrooms and Irpinia black truffle crumble



Risotto con pesto di erbe spontanee, limone Sfusato Amalfitano e sedano alla brace

Risotto with spontaneous herbs, Sfusato Amalfitano lemon and grilled celery



Cannellone ripieno di parmigiana di melanzane, perle di basilico e coulis di datterini

Cannelloni filled with eggplant parmigiana, basil pearls and datterini coulis



Variazione di verdure stagionali, polenta e zuppa di porri e patate

Seasonal vegetables, polenta and leek and potato soup

Delizia di tiramisù, crema al caffè e amaretto

Tiramisu Delizia, coffee cream and amaretto



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

The tasting menus are available only for the entire table

Vegan – vegano



| Local



| Gluten free – senza glutine



| Lactose free – senza lattosio



Antipasti Starters

Seppia in umido, patate morbide e toast di pan brioche
Stewed cuttlefish, soft potatoes and brioche bread toast



€26

Carpaccio di baccalà, giardiniera di verdure e tarallo alle mandorle
Cod carpaccio, vegetable giardiniera and almond tarallo



€28

Coppa di maiale in cottura lenta, salsa al pepe e cavolo nero
Slow cooked pork Coppa, pepper sauce and black cabbage



€25

Crema di zucca Napoletana, porcini e crumble di tartufo nero irpino
Neapolitan pumpkin cream, porcini mushrooms and Irpinia black truffle crumble



€26

Vegan – vegano



Local

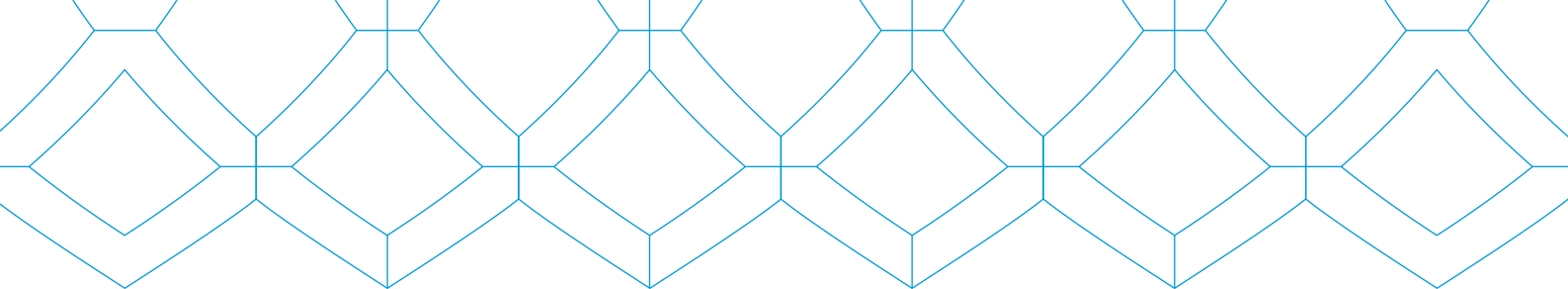


Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio





Primi piatti

First courses

Spaghetti di Gragnano con broccoli, lupini e pinoli tostati
Gragnano spaghetti with with broccoli, lupini and toasted pine nuts



€28

Pasta mista con cozze, fagioli Occhio Nero e Pecorino dei Monti Lattari
Mixed pasta with mussels, Black Eye beans and Pecorino dei Monti Lattari



€26

Fusillo Napoletano al ragu di agnello, salsa di caprino e polvere di porcini
Neapolitan Fusillo with lamb ragu, goat cheese sauce and porcini mushroom powder



€28

Cannellone ripieno di parmigiana di melanzane, perle di basilico e coulis di datterini
Cannelloni filled with eggplant parmigiana, basil pearls and datterini coulis



€26

Vegan – vegano 

| Local 

| Gluten free – senza glutine 

| Lactose free – senza lattosio 



Secondi piatti

Main courses

Spigola* scottata, sedano e zuppa di crostacei
Seared sea bass, celery and shellfish soup*



€38

Merluzzo* di coffa in oliocottura, topinambur, limone tapioca
Local cod fish in olive oil, topinambur, lemon and tapioca*



€36

Guancia di manzo alla brace, verdure al burro e tartufo nero Irpino
Grilled beef cheek, buttered vegetables and Irpino black truffle



€36

Variazione di verdure stagionali, polenta e zuppa di porri e patate
Seasonal vegetables, polenta and leek and potato soup



€34

Vegan – vegano 

| Local 

| Gluten free – senza glutine 

| Lactose free – senza lattosio 



Dolci Desserts

Tartelletta con crema al cioccolato, castagne e nocciole
Tartlet with chocolate cream, chestnuts and hazelnuts



€18

Delizia di tiramisù, crema al caffè e amaretto
Tiramisu Delizia, coffee cream and amaretto



€18

Babà alla vaniglia, albicocche del Vesuvio e caramello salato
Vanilla babà, Vesuvius apricots and salted caramel



€18

Affettato di frutta di stagione
Sliced Seasonal Fruit



€16

Gelato artigianale
Artisanal ice cream



€16

Vegan – vegano 



| Local 

| Gluten free – senza glutine 

| Lactose free – senza lattosio 



Allergeni *Allergens*

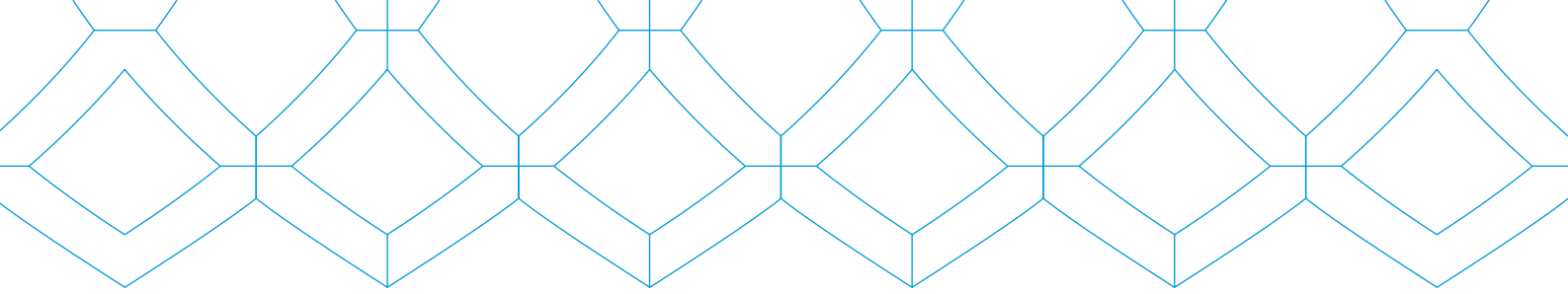
 Arachidi / <i>Peanuts</i>	 Lattosio / <i>Lactose</i>
 Sedano / <i>Celery</i>	 Mollusco / <i>Mollusc</i>
 Crostacei / <i>Crustaceans</i>	 Senape / <i>Mustard</i>
 Uovo / <i>Egg</i>	 Frutta con guscio / <i>Nuts</i>
 Pesce / <i>Fish</i>	 Sesamo / <i>Sesam</i>
 Glutine / <i>Gluten</i>	 Soia / <i>Soy</i>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