



DEI CAPPUCINI

Restaurant

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.



DUE
FORCHETTE

TASTING MENU
MENÙ DEGUSTAZIONE

A Journey along the Amalfi Coast

Il viaggio in Costiera Amalfitana

Shrimp carpaccio, mozzarella, and wild herbs
Carpaccio di gamberi, mozzarella ed erbe di campo



Anchovies from Cetara, escarole, and mint oil
Alici di Cetara, scarola e olio alla menta



Tubetti pasta with squid, eggplant, and smoked provola cheese
Tubetti ai totani, melanzana e provola affumicata



Minori-style ndunderi, chicory
and finely chopped lamb from the Lattari Mountains
Ndunderi minoresi, cicoria e battuto di agnello dei Monti Lattari



Red snapper in “acqua pazza”
Dentice all’acqua pazza



Amalfi lemon and wild strawberries
Limone di Amalfi e fragoline di bosco



EUR 169 per person | *a persona*

Kindly note that the tasting menu is available exclusively for the entire table.
Il menu degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

Starters

Antipasti

Bluefin tuna belly, Genovese sauce and fermented lemon

Ventresca di tonno, salsa Genovese e limone fermentato



EUR 36

Calamari and zucchini alla scapece, mussels and mint

Calamari e zucchine alla scapece, cozze e menta



EUR 35

Grilled lamb, apricots and bitter sauce

Agnello alla brace, albicocche e salsa bitter



EUR 33

Roasted pepper terrine with zucchini flower and buffalo blue cheese

Terrina di peperoni, fiore di zucca e blu di bufala



EUR 32

Turnip, sour cherries and almond cheese

Rapa, amarene e formaggio di mandorle



EUR 30

First courses

Primi piatti

Seaweed gnocchi, langoustine with brown butter, morels and Spumante sauce

Gnocco alle alghe, scampo al burro nocciola, spugnole e salsa Spumante



EUR 40

Mixed pasta with clams, potatoes and Amalfi Sfusato lemon

Pasta mista alle vongole veraci, patate e limone Sfusato Amalfitano



EUR 35

Tagliolini with pork belly, pink shrimp and lime

Tagliolini, pancia di maiale, gamberi rosa e lime



EUR 37

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



EUR 34

Risotto with Neapolitan basil pesto, pizzaiola sauce emulsion and buffalo kefir

Risotto al pesto di basilico Napoletano, emulsione di salsa pizzaiola e kefir di bufala



EUR 34

Main courses

Secondi piatti

Sea bass, potatoes and summer black truffle

Spigola, patate e tartufo nero estivo



EUR 58

Cod, beurre blanc sauce, snow pea and mint salad

Merluzzo, salsa beurre blanc, insalatina di taccole e menta



EUR 55

Beef tenderloin, coffee emulsion, grilled lettuce

Filetto di manzo, emulsione al caffè, lattuga grigliata



EUR 54

Guinea fowl, smoked eggplant and endive

Faraona, melanzane affumicate e indivia



EUR 49

Fermented Re Fiascone tomato, buffalo milk, crispy yeast

Pomodoro Re Fiascone fermentato, latte di bufala, lievito croccante



EUR 37

Desserts

Dolci

Cocoa baba, cappuccino foam and 72% dark chocolate crèmeux

Baba al cacao, spuma al cappuccino e cremoso al cioccolato fondente 72%



EUR 25

Amalfi lemon and wild strawberries

Limone di Amalfi e fragoline di bosco



EUR 23

Peach and mint salad

Insalata di pesche e menta



EUR 22

Honey, bee pollen and apricots

Miele, polline e albicocche



EUR 25

Selection of artisanal ice creams and sorbets

Selezione di gelati e sorbetti artigianali



EUR 19

Allergens

Allergeni



Gluten | *Glutine*



Nuts | *Frutta con guscio*



Crustaceans | *Crostacei*



Celery | *Sedano*



Egg | *Uovo*



Mustard | *Senape*



Fish | *Pesce*



Sesam | *Sesamo*



Peanuts | *Arachidi*



Sulphide | *Solfiti*



Soy | *Soia*



Lupin | *Lupino*



Milk | *Latte*



Mollusc | *Mollusco*



Vegetarian
Vegetariano



Vegan
Vegano



Local
Locale



Gluten Free
Senza Glutine



Dairy Free
Senza Lattosio



Contains pork
Contiene carne di maiale

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.