





GINO SORBILLO I ANANTARA @NVENTO DI AMALFI GRAND HOTEL



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 GAMPANIA.

/ndulge 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 @NVENT GARDEN.

Take your cues from Gino and savour the flavours of this unique destination, paired with majestic MEDITERRANEAN VIEWS.



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

Nella storia della famiglia di Gino Sorbillo, la tradizione della pizza risale agli ANN 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 GAMPANIA.

PIZZE D'AUTORE che mettono in risalto i migliori ingredienti della Campania, tra cui le alici di Cetara, mozzarella e ricotta di AGEROLA, provolone di MONA© 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.



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.

€ 64 PER PERSON

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.

€ 64 A PERSONA



PI77F



LA MARGHERITA DEL MONACO **

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

Pomodoro San Marzano, fior di latte e burro di Agerola, Provolone del Monaco DOP, olio EVO biologico "Viride" N. Marsicani, basilico

€ 31

LA MARINARA * V @

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

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

D &

€ 32

LA PIZZA DEL CASARO (QUATTRO LATTI) *

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

Blu di Bufala, Caprino dei Monti Lattari, robiola di bufala, Pecorino Bagnolese, fior di latte, terra di olive in polvere, foglioline di menta essiccata

€ 42

LA BUFALA DIVINA *

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

Fior di latte, misticanza fresca, sfusato Amalfitano, bresaola di Bufala, ricotta di fuscella, Olio EVO "Alterego" N. Marsicani

€ 44

LA MAIALINO NERO *

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

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

€ 36

L'AMALFITANA *

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

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

四日多

€.44

SPECIAL PIZZAS

PI77E SPECIAL



CONVENT PIZZA *

PIZZA DEL CONVENTO

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

Ancient grain flour dough, Alacce (Slow Food presidium), zucchini flowers, black olive powder, smoked provola and Amalfi sfusato lemon

Impasto di farina di grani antichi, Alacce (presidio Slow Food), fiori di zucca, polvere di olive nere, provola affumicata e sfusato Amalfitano

& DA

€ 32

VEGAN CONVENT PIZZA ★ ✓

PIZZA DEL CONVENTO VEGANA

Ancient grain flour dough, grilled zucchini, organic almond cheese, zucchini flowers, black olive powder and Amalfi sfusato lemon peel

Impasto di farina di grani antichi, zucchine grigliate, formaggio di mandorle bio, fiori di zucca, polvere di olive nere e buccia di sfusato Amalfitano

\$ 0

€30

POMPEII PIZZA *

PI77A POMPFI

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. L'OMAGGIO DI GINO SORBILLO A POMPEI: LA SUA RICETTA SEGUE GLI INGREDIENTI RISCONTRABILI NELL'AFFRESCO DI 2000 ANNI FA RITROVATO IN UNO DEI SITI ARCHEOLOGICI PIÙ FAMOSI DEL MONDO.

Leafy vegetables, anchovies, anchovy sauce, walnuts, lemon zest and olives

Verdura a foglia, alici, colatura di alici, noci, zest di limone e olive & DO

FRIED PIZZAS

PIZZE FRITTE



LA COMPLETA *

Ricotta, provola, corbarino tomato, neapolitan greaves, neapolitan salami, black pepper

Ricotta, provola, corbarino, ciccioli napoletani, salame napoletano, pepe nero



€36

LA MONTANARA AMALFITANA *

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

Servita scomposta con: pomodoro cuore di bue, basilico, fior di latte, alici e colatura di Cetara







D.O.P. CAPRESE * * * 8

UNA CAPRESE D.O.P.

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

đ

€ 26

AMALFI SALAD ★⊗

L'INSALATA AMALFITANA

Mixed salad, yellow and red semi-dry cherry tomatoes, ventresca tuna fillets, cow stracciatella, lemon peel

Misticanza, pomodorini semidry gialli e rossi, filetti di ventresca di tonno, stracciatella di vaccino, buccia di limone

A B

€ 29

SELECTION OF NEAPOLITAN FRIED DELICACIES *

SELEZIONE DI FRITTI NAPOLETAN

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

€ 17

(PRICE PER PERSON - PREZZO A PERSONA)

PARMIGIANA * *

Eggplant pie filled with buffalo mozzarella, tomato sauce and basil cream from our garden

Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro e purea di basilico del nostro orto

Ø 🗇 Ø

DELICIOUS TEMPTATIONS OF SEA AND LAND

SQUISITE TENTAZIONI DI MARE E DI TERRA

NOT ONLY PIZZA - NON SOLO PIZZA



FIRST COURSES

PRIMI PIATTI

Homemade ravioli with eggplant and Agerola ricotta 🛠 with datterini tomatoes and jowls

Ravioli fatti in casa con melanzane e ricotta di Agerola con pomodorini datterini e guanciale

Ø □

€ 25

Linguine with clams and Sfusato Amalfitan lemon *Linguine alle vongole ed essenza di Sfusato Amalfitano

(

€30

MAIN COURSES

SECONDI PIATTI

Grilled catch of the day* with grilled vegetables \otimes \otimes Filetto di pescato del giorno* alla griglia con verdure grigliate

C 70

€ 32

Grilled beef entrecote served with spinach and potatoes ® ®

Entrecote di manzo alla griglia con spinaci e patate

8

€30

Available from 7:00 pm to 10:00 pm

Proposte disponibili dalle ore 19:00 alle 22:00

DESSERTS

DESSERTS



TIRAMISÙ MOUSSE *

MOUSSE DI TIRAMISÙ

y □ ∪ ∈ 2I

RICOTTA AND PEAR WITH VANILLA SAUCE *

RICOTTA E PERE, SALSA ALLA VANIGLIA

🗓 O 🔗

€ 21

FRIED PIZZA SLICES WITH NUTELLA *

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON NUTELLA

A O @

€ 17

SLICED FRUIT V * 1 8

AFFETTATO DI FRUTTA

€19

SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM *

SELEZIONE DI GELATO ARTIGIANALE

A O 8

ALERGENS

ALIERGENI







ART THE STATE OF T	V	*	®	
Vegetarian	Vegan	Local	Gluten Free	Dairy Free
Vegetariano	Vegano	Locale	Senza Glutine	Senza Lattosio

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 processing order to guarantee its 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, Adriatic Sea, and Norwegian Sea. We are committed to purchasing meat from local suppliers; poultry, turkey and pork are sourced from Italy while beef is sourced from the United States.

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.

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 Adriatico,

Mar di Norvegia. Ci impegnamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di

provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense.



