



ANANTARA
CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL





GINO SORBILLO | ANANTARA CONVENTO DI AMALFI GRAND HOTEL, 2023



Pizza Napoletana tradizionale preparata da un vero Maestro e servita in una location unica.

Nella storia della famiglia di Gino Sorbillo, la tradizione della pizza risale agli ANNI 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 CAMPANIA**.

PIZZE D'AUTORE che mettono in risalto i migliori ingredienti della Campania, tra cui le alici di **CETARA**, mozzarella e ricotta di **AGEROLA**, provolone del **MONACO** 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**.



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 CAMPANIA**.*

*Indulge in **PIZZAS** that highlight the finest ingredients from the region, including anchovies from **CETARA**, mozzarella and ricotta from **AGEROLA**, Provolone del **MONACO** and herbs from our **CONVENT GARDEN**.*

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





UN VIAGGIO TRA I SAPORI PIÙ TIPICI DELLA CAMPANIA. LA DEGUSTAZIONE

Una selezione di 4 pizze per scoprire l'arte della Vera Pizza Napoletana abbinata a prodotti locali di altissima qualità.

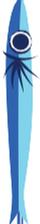
Il viaggio inizia sulle alture dei Monti Lattari e nel Comune di Agerola, dove nasce il Provolone del Monaco DOP, protagonista della Margherita del Monaco, la pizza più famosa al mondo.

Si prosegue con la Pizza del Casaro, i cui ingredienti principali, il formaggio Caprino, il pecorino Bagnolese e il Fior di Latte, presentano un gusto unico e inconfondibile, proprio grazie all'impiego di latte di bovina Agerolese dei Monti Lattari.

Il viaggio tra i sapori della Campania prosegue scendendo verso il mare, dove la triglia rossa di Licosa, pescata nell'Area Marina Protetta di Santa Maria di Castellabate, riempie di gusto la Favorita del Priore.

Il percorso gastronomico attraverso il territorio si conclude a Cetara, antico borgo di pescatori della Costa d'Amalfi, conosciuto in tutto il mondo per la produzione della colatura di alici: la Montanara Amalfitana delizia il palato con il tipico pomodoro Cuore di Bue, fior di latte, alici e colatura.

€ 80 PP.



A CULINARY JOURNEY THROUGH CAMPANIA TASTING MENU

Discover the art of true Neapolitan pizza as you indulge in a selection of four pizzas made with the highest quality local products.

The journey begins in the heights of the Lattari Mountains in Agerola, where the Provolone del Monaco DOP is born - the protagonist of the Margherita del Monaco, the most famous pizza in the world.

We continue with Pizza del Casaro, whose main ingredients - Caprino cheese, Bagnolese pecorino and Fior di Latte, have a unique and unmistakable taste thanks to the use of Agerolese cow's milk from the Lattari Mountains.

Our journey through Campanian flavours continues down towards the sea, where the red mullet of Licosa, caught in the Marine Protected Area of Santa Maria di Castellabate, fills the Favorita del Priore with flavour.

Our gastronomic adventure concludes in Cetara, an ancient fishing village on the Amalfi Coast, known throughout the world for the production of the colatura (anchovy sauce). The Montanara Amalfitana delights the palate with the typical Cuore di Bue tomato, fior di latte, anchovies and colatura.

€ 80 PP.





ANTIPASTI

STARTERS



COME FRIGGEVA MAMMÀ

Frittatina di pasta, crocchetta di patate e scamorza, mozzarella in carrozza, arancino, verdure in pastella
Fried dough timballo, potato and scamorza croquette, mozzarella in carrozza, arancino, vegetables in batter

€ 28

IL TAGLIERE DEL CASARO

THE CHEESE MAKER'S CUTTING BOARD

Formaggi e salumi del nostro territorio: mozzarella di bufala, ricottina al miele, formaggi morbidi e stagionati con abbinamento di marmellate e mostarde di nostra produzione, salame di bufala, pancetta al pepe nero, salsiccia secca di Tramonti e prosciutto di maialino nero Casertano
Local cheeses and cured meats: buffalo mozzarella, honey ricotta, soft and aged cheeses with a combination of housemade jams and mustards, buffalo salami, bacon with black pepper, dried Tramonti sausage and Caserta black pork ham

€ 30

DALLA DISPENSA DEL MARINAIO

FROM THE SAILOR'S PANTRY

Salmone, tonno e pesce spada affumicato e marinato, alici all'olio e marinate al limone di Amalfi, zeppoline di alga al pepe nero e sale marino
Salmon, smoked and marinated tuna and swordfish, anchovies in oil and marinated with Amalfi lemon, seaweed zeppoline with black pepper and sea salt

€ 35

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

THE EGGPLANT PARMIGIANA

Parmigiana di melanzane, coulis di pomodoro e crema di basilico del nostro orto
Eggplant, parmesan, tomato coulis and basil cream from our garden

€ 26

UNA CAPRESE D.O.P.

D.O.P. CAPRESE

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

€ 26





PIZZE

PIZZAS



LA MARGHERITA DEL MONACO

Pomodoro San Marzano, Fior di Latte e Burro di Agerola, Provolone del Monaco DOP, Olio EVO Biologico "Viride" N. Marsicani, basilico

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

€ 30

LA FAVORITA DEL PRIORE

Triglia Rossa di Licosa, Datterini e Peperoni Gialli e Rossi Demisec, Stracciatella di Bufala, Zest di Arancia, Capperi Lacrimelle, Provola Affumicata, Olio EVO Marsicani

Red mullet from Licosa, datterini tomatoes and yellow and red demisec peppers, buffalo stracciatella, orange zest, lacrimelle capers, smoked mozzarella cheese, "Viride" N. Marsicani organic EVO oil

€ 35

LA PIZZA DEL CASARO (QUATTRO LATTI)

Blu di Bufala, Caprino dei Monti Lattari, Robiola di bufala, Pecorino Bagnolese, Fior di Latte, Terra di Olive in Polvere, Foglioline di Menta Essiccata

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

€ 40

LA DIVINA

Fior di Latte, Misticanza fresca, Sfusato Amalfitano, Bresaola di Bufala, Ricotta di Fuscella, Olio EVO "Alterego" N. Marsicani

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

€ 40

COME UNA FRESELLA

Tris di Pomodorini (Freschi / Confit / Demisec), Tartare di Tonno Fresco, Foglie di Capperi, Scarola Riccia, Mozzarella di Bufala DOP, Peschiole, Semi di Basilico

Trio of cherry tomatoes (fresh / confit / demi-sec), fresh tuna tartare, caper leaves, curly escarole, DOP buffalo mozzarella, peschiole, basil seeds

€ 50





PIZZA FRITTA

FRIED PIZZA



LA COMPLETA

Ricotta, Provola, Corbarino PomoPop, Ciccioi Napoletani, Salame Napoletano, Pepe Nero

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

€ 35

LA VEGETARIANA

Doppia Ricotta, Crema di Friarielli, Olive Conciate, Ketchup di Pomodoro
Datterino Giallo, Sfusato Amalfitano, Cacioricotta di Capra Cilentano

Double ricotta, friarielli cream, tanned olives, yellow datterino tomato ketchup, Amalfi sfusato, Cilento goat cacioricotta

€ 30

LA MONTANARA AMALFITANA

Servita scomposta con: Pomodoro Cuore di Bue,
Basilico, Fior Di Latte, Alici e Colatura di Cetara

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

€ 30





DOLCI

DESSERTS



MOUSSE DI TIRAMISÙ TIRAMISÙ MOUSSE

€ 19

RICOTTA E PERE, SALSA ALLA VANIGLIA RICOTTA AND PEAR WITH VANILLA SAUCE

€ 19

CAPRESE AL CIOCCOLATO FONDENTE E GELATO AL FIOR DI LATTE DI AGEROLA CAPRESE WITH DARK CHOCOLATE AND AGEROLA FIOR DI LATTE ICE CREAM

€ 19

DELIZIA AL LIMONE DI AMALFI AMALFI LEMON DELIGHT

€ 19

AFFETTATO DI FRUTTA SLICED FRUIT

€ 19

SELEZIONE DI GELATO ARTIGIANALE SELECTION OF HOMEMADE ICE CREAM

€ 16





BIRRE

BEERS



PERONI MEDITERRANEA
€ 10

MELPHY BIONDA
€ 15

MELPHY ROSSA
€ 15

RAVELLO BIONDA
€ 15

RAVELLO AL LIMONCELLO
€ 15

BEVANDE

SOFT DRINKS



TONICA (FEVERTREE INDIAN)
€ 8

TONICA MEDITERRANEA (FEVERTREE)
€ 8

GINGER BEER (FEVERTREE)
€ 8

GINGERALE (FEVERTREE)
€ 8

SODA (FEVERTREE)
€ 8

COCA COLA, COCA COLA ZERO
€ 8

ARANCIATA, SPRITE
€ 8





ANANTARA
CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL

