



LUNCH I PRANZO



ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL





STARTERS

ANTIPASTI



Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella, San Marzano tomato sauce and basil cream from our garden

Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro San Marzano e purea di basilico del nostro orto



EUR 24

Beef tartar with sun dried tomatoes, olive powder and yogurt

Tartare di manzo con pomodori secchi, polvere di olive e yogurt



EUR 28

Bruschetta with tomatoes from our garden, buffalo mozzarella and Parma ham

Bruschetta con pomodori del nostro orto, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma



EUR 24

Octopus*, potato cream with Cetara anchovies sauce and hazelnuts

Polpo scottato, crema di patate con colatura di alici Cetara e nocciole*



EUR 26





FIRST COURSES

PRIMI PIATTI



Linguine with clams and Amalfi Sfusato lemon
Linguine alle vongole e limone Sfusato amalfitano



EUR 30

Spaghetti with fresh tomato and basil from our garden
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico



EUR 24

Rigatoni genovese with beef meat and grana wafer
Rigatoni alla genovese di manzo e cialda di parmigiano



EUR 26

Homemade ravioli with cheek lard and basil
Ravioli di melanzane fatti in casa, guanciale e basilico



EUR 25





MAIN COURSES

SECONDI PIATTI



Grilled catch of the day fillet with seasonal vegetables
Filetto di pescato del giorno alla griglia con verdure di stagione



EUR 32

Fried prawns* and squid* served with lemon mayonnaise
Frittura di gamberi e calamari* con maionese al limone*



EUR 34

Beef entrecote with buttered spinach and baby potatoes
Entrecote di manzo, spinaci al burro e patate novelle



EUR 38

Veal cutlet with french fries
Cotoletta di vitello con patatine fritte



EUR 32

Grilled vegetables with smoked scamorza cheese in lemon leaves
Verdure alla griglia con scamorza affumicata in foglie di limone



EUR 28





SALADS

INSALATE



SALMON SALAD

INSALATA SALMONE

Mixed greens salad, semi-dried cherry tomatoes, smoked salmon, buffalo milk stracciatella, lemon zest and avocado

Misticanza, pomodorini semidry, salmone affumicato, stracciatella di bufala, scorzetta di limone e avocado



EUR 30

CAPRESE D.O.P.

Buffalo mozzarella D.O.P., red datterini tomatoes, extra virgin olive oil, oregano and basil

Mozzarella di bufala D.O.P datterini rossi, olio EVO, origano e basilico



EUR 26

CAESAR SALAD

Lettuce, grilled chicken breast, Caesar dressing, Grana Padano cheese and bread croutons

Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, salsa Caesar, Grana Padano e crostini di pane



EUR 26

CONVENT SALAD

INSALATA CONVENTO

Mixed greens, mozzarella pearls, red datterini tomatoes, and tuna in oil

Misticanza, ciliegine di mozzarella, datterini rossi e tonno all'olio



EUR 26





GOURMET SANDWICHES

PANINI GOURMET



Angus beef burger, smoked scamorza cheese, tomatoes, rocket salad, caramelised red onions and mayonnaise

Hamburger di carne bovina di razza Angus, scamorza affumicata, rucola, pomodoro, cipolla rossa caramellata e maionese



EUR 28

Chicken, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomato

Pollo, bacon, uova sode, lattuga, maionese e pomodori



EUR 28

Courgettes, aubergines, pesto of dried tomatoes, rocket and almond

Zucchine, melanzane, pesto di pomodori secchi, rucola e mandorle



EUR 26

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE





DESSERT

DOLCI



Tiramisù mousse

Mousse di tiramisù



EUR 16

Amalfi lemon delight cake

Delizia al limone Sfusato amalfitano



EUR 16

Artisan ice creams and sorbets selection

Selezione di gelati e sorbetti artigianali



EUR 16

Fresh sliced fruit

Affettato di frutta

EUR 14





ALLERGENS

ALLERGENI



Cereal | *Cereale*



Lactose | *Lattosio*



Crustaceans | *Crostacei*



Celery | *Sedano*



Egg | *Uovo*



Mustard | *Senape*



Fish | *Pesce*



Sesam | *Sesamo*



Soy | *Soia*



Lupin | *Lupino*



Peanuts | *Arachidi*



Mollusc | *Mollusco*



Nuts | *Frutta con guscio*



Sulphide | *Solfiti*



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.

* 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, tè 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.

