

Antipasti Starters

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

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

€26
Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro e purea di basilico del nostro orto

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

Vitello con salsa tonnata, rucola e chips di grana

Veal with tuna sauce, rocket and parmesan chips

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

Octopus*, cream of potatoes with anchovies' olive oil and hazelnuts

€27

€27

Primi Piatti

€26

First Courses

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico del nostro orto

Spaghetti with cherry tomato sauce and basil from our garden

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

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

Gnocchi di patate con zucchine, fiori di zucca e noci

Potato gnocchi with courgettes, courgette flowers and walnuts

Linguine alle vongole ed essenza di sfusato Amalfitano

Linguine with clams and sfusato Amalfitan lemon

€32

€28

€28

€28

Vegan – vegano

Local

Gluten free - senza glutine

Lactose free - senza lattosio





Secondi Piatti Main Courses

Filetto di pescato del giorno* alla griglia con verdure grigliate

Grilled catch* of the day with grilled vegetables



Grigliata mista di pesce* e misticanza del nostro orto

Grilled fish selection* and mixed salad from our garden PP PP



€45

Frittura di gamberi* e calamari* con maionese al limone

Fried prawns* and squid* served with lemon mavo



Grilled beef entrecote served with spinach and potatoes # 8



€45

€55

€45

Le Insalate Salads

Insalata Convento Misticanza, tonno all'olio d'oliva e ciliegine di mozzarella di bufala

Convent salad: mix herbs tuna under olive oil and buffalo mozzarella cheese



€31

Caesar Salad

Cuore di lattuga, petto di pollo, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano reggiano e crostini di pane

Lettuce heart, chicken, Caesar dressing, Parmigiano flakes and bread croutons 0 # 🗇



Cuore di lattuga, gamberi al vapore, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano, crostini di pane, pomodorini

Shrimp salad Heart of lettuce, steamed shrimps, Caesar dressing, Parmigiano flakes, croutons, cherry tomatoes 0 # 🗇 😘



€31

Insalata Caprese

Insalata di gamberi

Caprese con mozzarella di bufala campana, pomodorini datterini e basilico del nostro orto

Caprese salad with fresh local buffalo mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil from our garden



€31



Gluten free - senza glutine











MARGHERITA

Fiordilatte di Agerola, pomodoro San Marzano, basilico del nostro orto e olio di oliva extravergine

Fiordilatte from Agerola, San Marzano tomato, basil from our garden and extra virgin olive oil



€26

MARINARA

Pomodoro San Marzano, aglio, alici di Cetara, capperi al sale e olive nere schiacciate, origano ed ed olio di oliva extravergine



San Marzano tomato, garlic, Cetara anchovies, capers in salt and crushed black olives, oregano and extra virgin olive oil



€26

DELL'ORTO

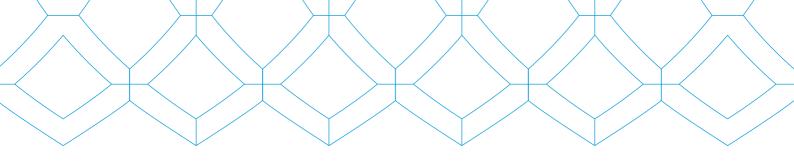
Fiordilatte di Agerola, zucchine, melanzane, peperoni, fiori di zucca, basilico e olio di oliva extravergine

Fiordilatte from Agerola, courgettes, aubergines, peppers, courgette flowers, basil and extra virgin olive oil $\textit{@}\,\textit{\#}\,\vec{\square}$

€30







Panini Gourmet Gourmet Sandwiches

€30

€30

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

Angus beef burger, smoked mozzarella cheese, tomatoes, rocket salad, caramelized red onions and mayonnaise

Club Sandwich Special Petto di pollo, bacon croccante, uova sode, cuore di lattuga, maionese e pomodori

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

Panino Vegano

Pesto di pomodoro essiccato, melanzane grigliate, zucchine arrosto, rucola e mandorle tostate

Sun dried tomato pesto, grilled eggplant, roasted zucchini, rocket salad and toasted almond

Club Vegetariano

Insalata, uova, maionese, pomodori, avocado e feta

Lettuce, eggs, mayonnaise, tomatoes, avocado and feta

€30

€19

€16

€30

Dolci Desserts

Tiramisù Dei Cappuccini

Our Tiramisù ○ # 🖺

Delizia al limone di Amalfi

Amalfi's lemon "delizia"

Affettato di frutta fresca

Fresh sliced fruit

Selezione di gelati artigianali

Artisan ice cream selection

∅ # 🗈

€19

€19

_

Gluten free – senza glutine

Lacti

Lactora fron conta lattoria





Allergeni Allergens





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.





