



LUNCH | PRANZO


ANANTARA
CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL



STARTERS

ANTIPASTI



Eggplant parmigiana with red datterino tomato coulis and basil from our garden

Parmigiana di melanzane, coulis di datterini rossi e basilico del nostro orto



EUR 29

Beef meatballs in tomato sauce with toasted bread and oregano

Polpette di manzo al sugo di pomodoro, crostone di pane e origano



EUR 26

Seared octopus with potato cream, anchovy essence and hazelnuts

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



EUR 33

Bruschetta with tomato, mozzarella and Parma ham

Bruschetta con pomodoro, mozzarella e prosciutto di Parma



EUR 29

Fried shrimps and calamari with lemon mayonnaise

Frittura di gamberi e calamari, maionese al limone



EUR 34





FIRST COURSES

PRIMI PIATTI



SIGNATURE DISH

CANNELLONE 1924

1924 Beef cannellone with red datterino tomatoes coulis and ricotta cheese

Cannellone di manzo 1924, coulis di datterini rossi e ricotta



EUR 33



Linguine with clams and Amalfi Sfusato lemon

Linguine alle vongole e limone Sfusato amalfitano



EUR 35

Spaghetti with fresh tomato and basil

Spaghetti al pomodoro fresco e basilico



EUR 29

Rigatoni with beef genovese sauce and crispy Parmigiano

Rigatoni alla genovese di manzo e Parmigiano croccante



EUR 34

Eggplant ravioli with fresh tuna, cherry tomatoes and basil

Ravioli di melanzane, tonno fresco, pomodorini e basilico



EUR 35





MAIN COURSES

SECONDI PIATTI



Fried cod with pepper, olive and caper salad

Baccalà fritto con insalata di peperoni, olive e capperi



EUR 38

Grilled sea bream fillet with seasonal vegetables

Filetto di orata alla griglia con verdure di stagione



EUR 42

Grilled beef entrecôte with sautéed potatoes

Entrecôte di manzo alla griglia con patate trifolate

EUR 49

Veal cutlet with French fries

Cotoletta di vitello con patatine fritte



EUR 35

Grilled vegetables with scamorza wrapped in lemon leaves

Verdure alla griglia con scamorza in foglie di limone



EUR 38





SALADS

INSALATE



SALMON SALAD | INSALATA DI 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 32

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 29

CLASSIC CAESAR SALAD | INSALATA CAESAR CLASSICA

Lettuce, Caesar dressing, Grana Padano cheese and bread croutons

Cuore di lattuga, salsa Caesar, Grana Padano e crostini di pane



EUR 26

CHICKEN CAESAR SALAD | INSALATA CAESAR CON POLLO

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 30

SHRIMP CAESAR SALAD | INSALATA CAESAR CON GAMBERI

Lettuce, shrimps, Caesar dressing, Grana Padano cheese and bread croutons

Cuore di lattuga, gamberetti, salsa Caesar, Grana Padano e crostini di pane



EUR 34

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 29

VEGAN SALAD

INSALATA VEGANA

Mixed greens, tofu, sun dried tomato and walnut

Misticanza, tofu, pomodori secchi e noci



EUR 26





SANDWICHES

PANINI



HAMBURGER

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 35

CLUB SANDWICH

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

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



EUR 32

LOBSTER CLUB SANDWICH

CLUB SANDWICH CON ASTICE

Lobster, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomatoes

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



EUR 39

VEGAN PANUOZZO

PANUOZZO VEGANO

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

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



EUR 28

ALL SANDWICHES ARE SERVED WITH FRENCH FRIES

TUTTI I PANINI SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE





DESSERTS

DOLCI



Tiramisù



EUR 18

Lemon delight

Delizia al limone



EUR 21

Ricotta and pears

Ricotta e pere



EUR 19

Selection of artisan gelato

Selezione di gelati artigianali



EUR 16

Fresh fruit plate

Tagliata di frutta

EUR 16



ALLERGENS

ALLERGENI



Cereal | Cereale



Milk | Latte



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, 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 impegniamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense.