



POOL BAR



ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL



SALADS

INSALATE



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





DESSERT

DOLCI



Tiramisù

Tiramisù



EUR 16

Artisan ice cream and sorbet selection

Gelati e sorbetti



EUR 14

Fresh sliced fruit

Affettato di frutta

EUR 14





WATER | ACQUA - EUR 7

Still or Sparkling Water

SOFT DRINKS | BIBITE - EUR 8

Coca Cola | Coca Zero

Fanta | Sprite

Fever-Tree Tonic

Lemon Soda | Ginger Ale

Fruit Juices | Iced Tea

JUICES | SUCCHI - EUR 10

Freshly Squeezed Orange Juice

Freshly Squeezed Lemon Juice

BEERS | BIRRE - EUR 12

Nastro Azzurro

Moretti

Moretti Rossa

Heineken

COCKTAILS - EUR 28

APEROL/CAMPARI SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

SPRITZ LEMON

Limoncello, Ginger, Prosecco, Soda

HUGO SPRITZ

Sambuco, Menta, S. Germain,
Prosecco, Soda

MIMOSA

Prosecco and Orange

GAPE @D

Vodka, Cranberry Juice

CUBA LIBRE

Rhum, Coca Cola, Lime

AMERICANO

Bitter Campari, Red Vermouth, Soda

MOJITO

Rhum, Lime, Fresh Mint, Sugar, Soda

PIÑA @LADA

Rhum, Pineapple, Coconut

SEA BREEZE

Vodka, Grapefruit, Cranberry

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS - EUR 24

FLORIDA

Grapefruit, Grenadine

VIRGIN MOJITO

Fresh Mint, Lime, Sugar, Sprite

VIRGIN @LADA

Pineapple Juice, Coconut Juice

FIOR DI @NVENTO

Elderflowers, Orange Juice, Ginger Beer





ITALIAN AND INTERNATIONAL SPARKLING WINES

BOLLICINE ITALIANE ED INTERNAZIONALI



ITALIAN AND INTERNATIONAL SPARKLING WINES BOLLICINE ITALIANE ED INTERNAZIONALI

Spumante Met. Classico Alta Costa Brut SAN FRANCESCO	EUR 18	EUR 73
Spumante Alta Costa Rosé Brut SAN FRANCESCO	EUR 17	EUR 70
Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry CONTARINI	EUR 16	EUR 60
Laurent Perrier Brut LAURENT PERRIER	EUR 32	EUR 192
Ruinart Rosé Brut RUINART	EUR 39	EUR 239
Spumante Alcohol Free Steinbock J. HOFSTATTER	EUR 17	EUR 62

WHITE WINES | VINI BIANCHI

Costa D'Amalfi Terre Saracene DOC 23 E.SAMMARCO	EUR 16	EUR 60
Greco di Tufo DOCG 23 DI MEO	EUR 16	EUR 60
Chardonnay DOC 23 V.BUTUSSI	EUR 18	EUR 70

ROSÉ WINES | VINI ROSATI

Costa D'Amalfi Tramonti DOC 23 SAN FRANCESCO	EUR 16	EUR 60
Aglianico Paestum Vetere IGP 23 SAN SALVATORE	EUR 16	EUR 70
Rosato Rose Season 22 FAVATI	EUR 16	EUR 60

RED WINES | VINI ROSSI

Costa D'Amalfi Tramonti Rosso DOC 21 G.APICELLA	EUR 16	EUR 60
Irpinia Aglianico DOC 19 BELLARIA	EUR 18	EUR 90
Pinot Nero Coppiere IGT 19 VIGNE OLCRU	EUR 25	EUR 100





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.



