LA LOCANDA

AMALFI

DELLA CANONICA

POOL BAR

ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL

LA LOCANDA DELLA CANONICA

AMALFI

POOL BAR

ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL

SALADS

INSALATE

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 28

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 30

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 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 26

CLUB SANDWICH

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

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

EUR 28

VEGAN PANUOZZO | PANUOZZO VEGANO

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

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

EUR 24

CHICKEN NUGGETS

With sweet potatoes and smoked provola cream

Con patate dolci e crema di provola affumicata

EUR 25

DESSERTS

DOLCI

Tiramisù

EUR 16

Selection of artisan gelato

Selezione di gelati artigianali

EUR 14

Fresh sliced fruit

Affettato di frutta

EUR 17

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 | SUCHI - EUR 10

Freshly Squeezed Orange Juice

Freshly Squeezed Lemon Juice

BEERS | BIRRE - EUR 15

Ravello craft blond

Ravello craft lemon

BEERS | BIRRE - EUR 12

Nastro Azzurro

Moretti

Moretti Rossa

Heineken

Tourtel analcolica

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS - EUR 21

FLORIDA

Grapefruit, Grenadine

VIRGIN MOJITO

Fresh Mint, Lime, Sugar, Sprite

VIRGIN COLADA

Pineapple Juice, Coconut Juice

FIOR DI CONVENTO

Elderflowers, Orange Juice, Ginger Beer

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

CAPE COD

Vodka, Cranberry Juice

CUBA LIBRE

Rhum, Coca Cola, Lime

AMERICANO

Bitter Campari, Red Vermouth, Soda

MOJITO

Rhum, Lime, Fresh Mint, Sugar, Soda

PIÑA COLADA

Rhum, Pineapple, Coconut

LOW ALCOHOLIC COCKTAILS - EUR 28

BERGAMOT GARIBALDI

Italicus, Savoia Americano,
Select Aperitivo, Fresh Orange Juice

AMALFI BREEZE

Limoncello del Convento, Lemon,
Grapefruit & Cramberry juice,
Gazzosa with Sfusato Amalfitano

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 I 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 I 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 I FAVATI	EUR 16	EUR 60

RED WINES I 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*

Crustaceans | *Crostacei*

Egg | *Uovo*

Fish | *Pesce*

Soy | *Soia*

Peanuts | *Arachidi*

Nuts | *Frutta con guscio*

Lactose | *Lattosio*

Celery | *Sedano*

Mustard | *Senape*

Sesam | *Sesamo*

Lupin | *Lupino*

Mollusc | *Mollusco*

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

LA LOCANDA

AMALFI

DELLA CANONICA