

Menu serale

Night menu

Servito dalle 22.30 alle 24

Served from 10.30 pm to midnight

INSALATE | SALADS

CAPRESE

Caprese con mozzarella di bufala e pomodorini

Buffalo mozzarella cheese and tomatoes salad



31€

PANINI GOURMET | GOURMET SANDWICHES

PANINO VEGANO

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

Vegan panino, sun dried tomato pesto, grilled eggplant, roasted zucchini, rocket salad and toasted almond



30€

ANTPASTI | STARTERS

CRUDO E MOZZARELLA

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala

Buffalo mozzarella cheese and Parma ham

31€

PRIMI | FIRST COURSES

Parmigiana di melanzane

Eggplant pie with tomato sauce, mozzarella cheese



26€

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico del nostro orto

Spaghetti pasta with cherry tomatoes sauce and basil from our garden



28€

Filetto di merluzzo con patate**

*Cod fillet with potatoes***

28€

Pollo alla griglia con verdure

Grilled chicken breast with vegetables

26€

DESSERT | DESSERTS

Torta al cioccolato

Chocolate cake

16€

Gentile ospite, le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, tè e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I piatti contrassegnati con il simbolo** sono surgelati all'origine.

*Dear guest, please inform our staff on duty about possible food intolerances or allergies in order to help you with your choice. All our fish and seafood are sustainably caught. Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions. The dishes marked with the symbol** are frozen at the origin.*

Vegan – vegano



Local



Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio



Servizio bar disponibile tutti i giorni dalle 12 alle 24
Bar service available every day from 12 pm until midnight



Spumante italiano

Italian Spumante

COSTIERA AMALFITANA | AMALFI COAST

Spumante Metodo Classico Brut | Alta Costa S. Francesco

 20€  60€

PROSECCO ITALIANO | SPARKLING WINE

Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry Bortolomiol

16€ 50€

CHAMPAGNE

Gran Cordon Cuvee G.H.MUMM

30€ 150€

Bubbles Experience

IL CONVENTO

Limoncello, prosecco, soda, fiori edibili, essenza di limone del Convento
Limoncello, prosecco, soda, edible flowers, Convent lemons essence

30€

SPRITZ

Aperol bitter/Campari bitter, Prosecco, soda, agrumi
Aperol or Campari bitter, sparkling wine, soda, citrus oil

30€

SEASONAL BELLINI

Purea di pesca bianca, prosecco
White peach puree, sparkling wine

30€

KIR ROYAL

Crème de cassis, Champagne
Crème de cassis liqueur, Champagne

30€

AMALFI COAST

London dry gin, limone amalfitano, bergamotto, Alta costa
London dry gin, Amalfi coast lemon, bergamot liqueur, Alta costa sparkling wine

30€

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate fritte | *French fries*
Insalata mista | *Mixed salad*



15€
24€

DESSERT | DESSERTS

Tiramisù al bicchiere | *Classic tiramisù*

16€

Delizia al limone di Amalfi | *Amalfi's lemon "Delizia"*



16€

Affettato di frutta fresca | *Fresh sliced fruits*



18€

Gelato artigianale | *Artisanal ice cream*

16€

Gentile ospite, le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, tè e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I piatti contrassegnati con il simbolo** sono surgelati all'origine.

*Dear guest, please inform our staff on duty about possible food intolerances or allergies in order to help you with your choice. All our fish and seafood are sustainably caught. Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions. The dishes marked with the symbol** are frozen at the origin.*

Vegan – vegano



Local



Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio



Menu del giorno

Daily menu

Servizio snack bar dalle 15.00 alle 22.30
Service snack bar available from 15.00 pm to 10.30 pm

INSALATE | SALADS

CAPRESE 31€
Caprese con mozzarella di bufala e pomodorini  
Buffalo mozzarella cheese and tomato salad

CAESAR 31€
Cuore di lattuga, pollo, salsa caesar, scaglie di parmigiano reggiano e crostini di pane
Lettuce hearts, chicken, Caesar dressing, shaved parmesan cheese and bread croutons

INSALATA DELL'ORTO 24€
Misticanza, pomodorini, olive verdi e cetrioli   
Mix herbs from our garden, cherry tomato, green olives and cucumber

PANINI GOURMET | GOURMET SANDWICHES

HAMBURGER DI ANGUS 30€
Hamburger di carne bovina di razza Angus, scamorza affumicata rucola, pomodoro, cipolla rossa caramellata e maionese
Angus beef burger, smoked scamorza cheese, tomatoes, rocket salad, caramelised red onions and mayonnaise

SANDWICH SPECIAL CLUB 30€
Pollo, bacon, uova sode, lattuga, maionese e pomodori
Chicken, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomato

VEGETARIAN SANDWICH SPECIAL CLUB 30€
Lattuga, maionese, uovo, feta, avocado e pomodoro
Lettuce, mayonnaise, egg, feta, avocado and tomato

Gentile ospite, le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, tè e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I piatti contrassegnati con il simbolo** sono surgelati all'origine.

*Dear guest, please inform our staff on duty about possible food intolerances or allergies in order to help you with your choice. All our fish and seafood are sustainably caught. Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions. The dishes marked with the symbol** are frozen at the origin.*

Vegan – vegano 

Local 

Gluten free – senza glutine 

Lactose free – senza lattosio 

Vini bianchi

White wines

| | | |
|--|---|---|
| |  |  |
| Costa d'Amalfi DOC | 14€ | 50€ |
| Greco di Tufo DOCG Di Meo | 16€ | 55€ |
| Costa d'Amalfi DOC Fiorduva Marisa Cuomo | 25€ | 130€ |

Vini rosati

Rosè wines

| | | |
|-------------------------|---|---|
| |  |  |
| Costa d'Amalfi DOC Rosè | 14€ | 50€ |

Vini rossi

Red wines

| | | |
|--|---|---|
| |  |  |
| Costa d'Amalfi DOC | 14€ | 55€ |
| Costa d'Amalfi DOC Riserva. 4 Spine 18 Az. San Francesco | 16€ | 80€ |
| Costa d'Amalfi DOC Furore Rosso Riserva M. Cuomo | 25€ | 140€ |



Bevande

Soft drinks

| | |
|----------------------------------|----|
| Tonica (Fever Tree Indian) | 8€ |
| Tonica Mediterranea (Fever Tree) | 8€ |
| Ginger Beer (Fever Tree) | 8€ |
| Ginger Ale (Fever Tree) | 8€ |
| Soda (Fever tree) | 8€ |
| Coca cola | 8€ |
| Coca cola zero | 8€ |
| Aranciata | 8€ |
| Sprite | 8€ |
| Cedrata Cortese | 8€ |

Birre

Beers

| | |
|----------------------------|-----|
| Nastro Azzurro | 12€ |
| Moretti | 12€ |
| Moretti Rossa | 12€ |
| Amalfi Melphi's craft beer | 15€ |
| Tourtel (non alcoholic) | 12€ |

Caffetteria

Coffees and Teas

| | |
|---|-----|
| Espresso <i>Espresso coffee</i> | 7€ |
| Orzo <i>Barley coffee</i> | 7€ |
| Espresso doppio <i>Double espresso</i> | 10€ |
| Cappuccino | 8€ |
| Americano <i>American coffee</i> | 8€ |
| Latte macchiato <i>Milk and coffee</i> | 8€ |
| Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i> | 10€ |
| Selezione di thé <i>Selection of teas</i> | 10€ |

Acque minerali

Mineral waters

| | |
|---|----|
| Panna 75 cl <i>Still water</i> | 7€ |
| San Pellegrino 75 cl <i>Sparkling water</i> | 7€ |

La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, té e infusi
provenienti da agricoltura sostenibile.
Try our selection of sustainable coffees, teas and infusions.



Analcolici

Alcohol free cocktails

| | |
|--|-----|
| FAKE MULE | 24€ |
| Memento, lime, ginger beer | |
| <i>Non alcoholic blend, lime juice, ginger beer</i> | |
| VIRGIN MOJTO | 24€ |
| Ginger Ale, menta, lime, zucchero | |
| <i>Ginger ale, fresh mint, lime, brown sugar</i> | |
| RASPBERRY FIZZ | 24€ |
| Lamponi, limone, cranberry, tonica | |
| <i>Raspberry, cranberry juice, lemon juice, tonic water</i> | |
| SUNSET COLADA | 24€ |
| Ananas, cocco, oleo saccharum di limone, cranberry | |
| <i>Coconut syrup, pineapple, lemon oleo saccharum, cranberry</i> | |

Succhi di frutta

Fruit juices

| | |
|-----------------------------|----|
| Arancia <i>Orange</i> | 8€ |
| Mela <i>Apple</i> | 8€ |
| Ananas <i>Pineapple</i> | 8€ |
| Albicocca <i>Apricot</i> | 8€ |
| Pomodoro <i>Tomato</i> | 8€ |
| Mirtillo <i>Blueberry</i> | 8€ |



I nostri Signature Cocktail

Our Signature Cocktails

| | |
|--|-----|
| ELISIR DEI CAPPUCINI Amalfi gin, mix di agrumi del Convento chiarificato con latte di mandorla, liquore alla nocciola, limone al cioccolato <i>Amalfi gin, Convento citrus mix, clarified with almond milk, hazelnut, choco lemon</i> | 30€ |
| O' MUNACIELLO Gin mare Capri, Bloody Mary mix, limone amalfitano <i>Gin mare Capri, Bloody Mary's homemade spicy mix, Amalfi Coast lemon</i> | 30€ |
| PABLO NERUDA Pisco infuso in Lapsang souchong tea, Mancino vermouth amaranto, bitter Campari, chunco bitter <i>Pisco infused in Lapsang souchong tea, Mancino vermouth amaranto, Campari bitter, chunco bitter</i> | 30€ |
| MEDITERRANEAN MULE Amalfi gin, succo di limone, lamponi e basilico, ginger beer <i>Amalfi gin, lemon juice, fresh raspberrry, basil, ginger beer,</i> | 30€ |
| SPICY MONK Casamigos tequila blanco, Casamigos mezcal, lime , frutto della passione, sciroppo d'acero, sale, peperoncino acrata <i>Mezcal, tequila, lime juice, passion fruit, maple syrup, salt, acrata chilli pepper</i> | 30€ |
| JASMINE TEA Ketel one Vodka, gelsomino, vino bianco Costa d'Amalfi, limone amalfitano, Essenza al bergamotto <i>Ketel one Vodka, jasmine liquer, Costa d'Amalfi white wine, Amalfi Coast lemon, bergamot essence</i> | 30€ |

RUM | RON | RHUM

| | |
|-------------------------------|------|
| Plantation 3 stars | 26€ |
| Plantation overproof | 30€ |
| Myer's Dark | 28€ |
| El dorado 12 | 26€ |
| El dorado 21 | 35€ |
| Worthy Park 2007 | 45€ |
| Samaroli Guadeloupe | 60€ |
| Samaroli Haiti | 80€ |
| Caroni Mezan 1996 | 60€ |
| Abuelo Añejo | 28€ |
| Flor De Caña 12y | 30€ |
| Zacapa 23y | 30€ |
| Zacapa X.O | 40€ |
| Zacapa Royal | 100€ |
| Diplomatico Reserva Exclusiva | 30€ |
| Clairin Casimir | 30€ |
| Clairin Sajous | 30€ |
| Depaz vieux plantation | 30€ |

GRAPPE

| | |
|--------------------------|-----|
| Poli Sarpa | 26€ |
| Poli Cleopatra | 30€ |
| Poli Sassicaia | 28€ |
| Quaglia Amarone | 28€ |
| Nardini Bianca | 22€ |
| Nardini Rieserva 7y | 30€ |
| Banfi Brunello | 28€ |
| Feudi Serpico | 28€ |
| Marzadro le diciottolune | 30€ |

Cigar pairing: 40€



ISLAY WHISKY

| | |
|---------------|-----|
| Bowmore 15y | 30€ |
| Laphroaig 10y | 28€ |
| Caol ila 12y | 28€ |
| Lagavulin 16y | 30€ |
| Ardbeg 10y | 30€ |

COGNACS, ARMAGNAC

| | |
|------------------------------|-----|
| Martell X.O | 50€ |
| Hennessy X.O | 60€ |
| Courvasier V.S.O.P | 30€ |
| Courvoisier X.O | 40€ |
| Janneau Armagnac V.S.O.P Bas | 28€ |
| Casterède Bas Armagnac | 30€ |

BRANDY

| | |
|------------------|-----|
| Lepanto | 30€ |
| Duque D'Alba | 28€ |
| Cardenal Mendoza | 30€ |
| Heritage Caffo | 28€ |

Il Rito dell'aperitivo

The aperitif Ritual

| | |
|--|-----|
| SPRITZ VENEZIANO | 30€ |
| Select, vino bianco, Soda water | |
| <i>Select, dry white wine, soda water</i> | |
| AMERICANO | 30€ |
| Bitter Campari, vermouth rosso, soda, arancia | |
| <i>Campari bitter, sweeth vermouth, soda</i> | |
| NEGRONI | 30€ |
| Gin, vermouth rosso, bitter Campari | |
| <i>Gin, sweet vermouth, bitter Campari</i> | |
| SAVOIA GARIBALDI | 30€ |
| Savoia liquore, spremuta fresca di arance | |
| <i>Savoia wine liqueur, fresh orange juice</i> | |



Classici Indimenticabili

The Unforgettable Classics

| | |
|--|-----|
| DAIQUIRI Rhum blanco, lime, zucchero, maraschino <i>Light Rhum, lime juice, sugar, maraschino liqueur</i> | 30€ |
| DRY MARTINI <i>Gin, dry vermouth, olive o twist di limone</i> <i>Gin, dry vermouth, olive or lemon peel</i> | 30€ |
| BOULEVARDIER Bourbon / Rye whisky, bitter Campari, Mancino vermouth amaranto <i>Bourbon / Rye whisky, bitter Campari, Mancino sweet vermouth</i> | 30€ |
| MANHATTAN Rye whisky, Mancino vermouth amaranto, angostura bitter <i>Rye, Mancino sweet vermouth, angostura bitters</i> | 30€ |
| OLD FASHIONED Rye whisky, zucchero, angostura bitter <i>Bourbon or Rye whiskey, sugar, angostura bitters, water</i> | 30€ |
| LE VIEUX CARRÉ Whisky, cognac, Mancino vermouth amaranto, Bénédictine, Peychaud's bitters <i>Rye or bourbon whiskey, Mancino sweet vermouth, Bénédictine liqueur, Peychaud's bitters</i> | 30€ |
| HANKY PANKY London Gin, Mancino vermouth amaranto, fernet bianca <i>London dry gin, Mancino sweet vermouth, fernet bianca bitters</i> | 30€ |
| ESPRESSO MARTINI Vodka, kahlua, caffè espresso, zucchero <i>Vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup</i> | 30€ |



IRISH WHISKY

| | |
|-----------|-----|
| Connemara | 28€ |
| Tullamore | 28€ |
| Bushmills | 26€ |

JAPAN WHISKY

| | |
|-----------------------|-----|
| Nikka from the Barrel | 30€ |
| Nikka Miyagikyo | 35€ |
| Nikka Taketsuru | 35€ |
| Yamazakura | 30€ |
| Hatozaki | 35€ |
| Hibiki Harmony 12yrs | 45€ |
| Yoichi Single Malt | 30€ |
| Akashi | 28€ |

SINGLE MALT

| | |
|-----------------|-----|
| Oban 14y | 28€ |
| Clynelish 14y | 28€ |
| Glenkinchie | 28€ |
| Glenlivet | 26€ |
| Glenfiddich | 26€ |
| Macallan 12y | 30€ |
| Macallan 15y | 35€ |
| Cragganmore 12y | 28€ |
| Kavalan | 30€ |
| Aberfeldy 16y | 30€ |
| Talisker 18y | 45€ |
| Glenfiddich 15y | 28€ |
| Glenfiddich 18y | 35€ |
| Glenfarclas | 26€ |



TEQUILA, MEZCAL

| | |
|--------------------|------|
| Corralejo Blanco | 24€ |
| Ocho silver | 28€ |
| Casamigos Silver | 28€ |
| Casamigos Mezcal | 30€ |
| Patron Silver | 28€ |
| Patron Reposado | 30€ |
| Kah Silver | 30€ |
| Kah Reposado | 30€ |
| Don Julio Silver | 28€ |
| Don Julio Reposado | 30€ |
| Don Julio 1942 | 100€ |

WHISKY BOURBON, RYE

| | |
|----------------------|-----|
| Bulleit 10 | 30€ |
| Bulleit Rye | 28€ |
| Buffalo Trace | 28€ |
| Michter's | 30€ |
| High West | 30€ |
| Hudson Manhattan Rye | 35€ |
| Knok Breek Bourboun | 28€ |
| Knok Breek Rye | 28€ |
| Maker's Mark | 28€ |
| Rittenhouse Rye | 30€ |

BLENDED WHISKY

| | |
|-----------------------|-----|
| Monkey Shoulder | 28€ |
| J. Walker Black Label | 28€ |
| J. Walker Green Label | 35€ |
| J. Walker Blue | 60€ |

Cigar pairing: 40€



Liquori

Liqueurs

| | |
|--------------------------------|-----|
| Italicus Rosolio di Bergamotto | 16€ |
| Disaronno Amaretto | 16€ |
| Quaglia Bergamotto | 16€ |
| Frangelico | 16€ |
| Grand Marnier | 16€ |
| Chambord | 16€ |
| Chartreuse gialla | 16€ |
| Chartreuse verde | 16€ |
| Crème de cassis | 16€ |
| Bénédictine | 16€ |
| Drambuie | 16€ |
| Bailey's | 16€ |
| Cointreau | 16€ |
| Tia Maria | 16€ |
| Pimm's | 16€ |
| Cherry Heering | 16€ |



Distillati

Spiritits

GIN

| | |
|-----------------|-----|
| Beefeater | 20€ |
| Beefeater 24 | 22€ |
| Brooker's | 22€ |
| Mare | 22€ |
| Mare Capri | 26€ |
| Hendrick's | 22€ |
| Amalfi | 22€ |
| Caprius | 22€ |
| Arte | 22€ |
| Sabatini | 22€ |
| Bombay sapphire | 20€ |
| Bombay East | 22€ |
| London n.1 | 24€ |
| Tanqueray | 20€ |
| Tanqueray 10 | 22€ |
| Monkey 47 | 24€ |
| Elephant | 24€ |
| Sipsmith | 22€ |

VODKA

| | |
|-------------------|-----|
| Absolut | 20€ |
| Belvedere | 22€ |
| Stolichnaya Elite | 26€ |
| Grey Goose | 22€ |
| Ketel one | 24€ |
| Beluga | 26€ |
| Kauffmann | 26€ |
| Ciroc | 24€ |
| Crystal Head | 30€ |
| Zubrowka | 22€ |

Cigar pairing: 40€

