

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



€24

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



€24

Tartare di manzo alla Mediterranea, con polvere di olive e pomodori secchi

Beef tartare Mediterranean style, with olive powder and dried tomatoes



€28

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

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



€26

Primi Piatti First Courses

Spaghetti con pomodorini freschi e basilico del nostro orto

Spaghetti with cherry tomato sauce and basil from our garden



€24

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

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



€25

Rigatone alla genovese, cialda di Grana e polvere di basilico

Rigatone Genoese style, Grana wafer and basil powder



€26

Linguine alle vongole ed essenza di sfusato Amalfitano

Linguine with clams and sfusato Amalfitan lemon



€30

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*
🌱 🍷 🍷

€32

Frittura di gamberi* e calamari* con
maionese al limone
Fried prawns and squid* served with
lemon mayo*
🌱 🍷 🍷 🍷 🍷

€34

Entrecote di manzo alla griglia con
spinaci e patate
*Grilled beef entrecote served with
spinach and potatoes*
🍷 🍷 🍷 🍷

€38

Cotoletta di vitello e patatine fritte
Veal cutlet with french fries
🍷 🍷 🍷

€28

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*
🌱 🍷 🍷

€26

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*
🍷 🍷

€26

Insalata Caprese
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*
🍷 🍷 🍷 🍷

€26

Vegan – vegano



Local



Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio



Panini Gourmet

Gourmet Sandwiches

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

🌱 🌿 🍷 🍷

€28

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

🌱 🌿 🍷

€26

Club Sandwich Special

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

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

🌱 🌿

€28

Dolci

Desserts

Il nostro Tiramisù

Our Tiramisù

🌱 🌿 🍷

€16

Affettato di frutta fresca

Fresh sliced fruit

🌿 🍷 🍷

€16

Delizia al limone

Lemon Delight Cake

🌱 🌿 🍷 🍷 🍷

€16

Selezione di gelati artigianali

Artisan ice cream selection

🌱 🌿 🍷

€14

Vegan – vegano



Local












Gluten free – senza glutine



Lactose free – senza lattosio



Allergeni *Allergens*

 Glutine / <i>Gluten</i>	 Frutta con guscio / <i>Nuts</i>
 Crostacei / <i>Crustaceans</i>	 Sedano / <i>Celery</i>
 Uovo / <i>Egg</i>	 Senape / <i>Mustard</i>
 Pesce / <i>Fish</i>	 Sesamo / <i>Sesam</i>
 Arachidi / <i>Peanuts</i>	 Solfiti / <i>Sulphide</i>
 Soia / <i>Soy</i>	 Lupino / <i>Lupin</i>
 Lattosio / <i>Lactose</i>	 Mollusco / <i>Mollusc</i>

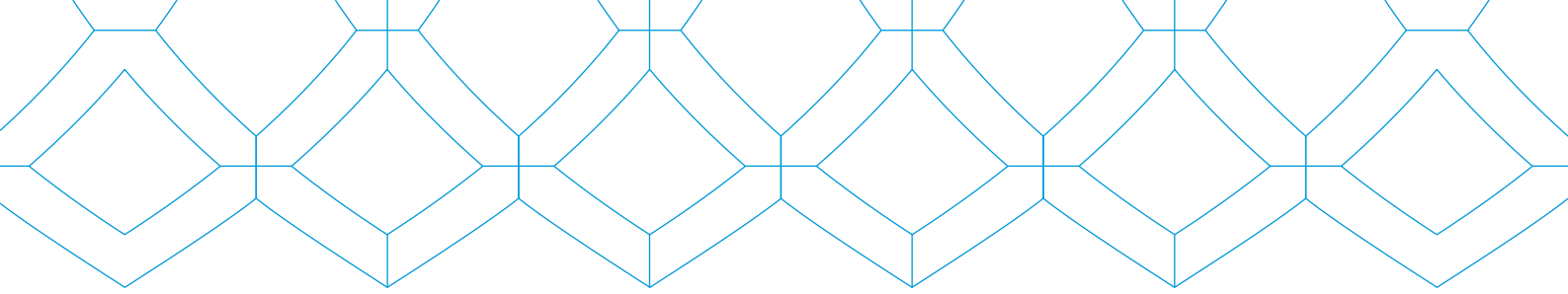
Gentile ospite, con la presente le suggeriamo di comunicare al nostro personale le eventuali intolleranze o allergie alimentari in modo da poter consigliare al meglio la sua scelta. La invitiamo a degustare la nostra selezione di caffè, té e infusi provenienti da agricoltura sostenibile. I nostri pesci 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.*





ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL