

Welcome to Dei Cappuccini Restaurant
Where heritage flavours and convent traditions meet modern innovation
for an unforgettable dining experience on the Amalfi Coast.

A warm Campanian welcome awaits as you take your seat for an exploration of heritage recipes reinterpreted with futuristic flair. Fresh, regional ingredients, grown in our convent garden or fished from our waters are served with creativity and innovation on an al fresco terrace overlooking the sea.

With a lifelong love for cooking and a passion for local ingredients, Chef Claudio Lanuto boasts a varied career cooking traditional recipes, experimenting with modern methods and learning from the masters.

With a menu that blends past and future, he invites diners to join him on a journey at Dei Cappuccini.

—

Benvenuti al Ristorante Dei Cappuccini

*Dove i sapori antichi e le tradizioni conventuali incontrano l'innocazione e la modernità
per un'esperienza culinaria indimenticabile in Costiera Amalfitana.*

Un caloroso benvenuto campano vi attende mentre prendete posto per esplorare ricette storiche reinterpretate con un tocco di modernità. Ingredienti freschi e regionali, coltivati nel giardino del nostro convento o pescati nelle nostre acque, vengono serviti con creatività e innocazione sulla meravigliosa terrazza con vista mare.

Da sempre contraddistinto da un grande amore per la cucina e una passione per gli ingredienti locali, lo chef Claudio Lanuto vanta una carriera variegata cucinando ricette tradizionali, sperimentando metodi moderni e imparando dai maestri. Con il suo menu fonde passato e futuro, e invita i commensali a unirsi a lui in un viaggio al Dei Cappuccini.



DEI CAPPUCINI
Restaurant

TASTING MENU
MENÙ DEGUSTAZIONE

La Grande Bellezza

€149 per person / a persona

Wine pairing | *Vini in abbinamento*

€64 per person / a persona

Squid stuffed with potatoes, layer of lard and pack choi * ⊗

Calamaretti ripieni di patate, velo di lardo e pack choi



Risotto with Neapolitan basil pesto, raw red prawns and pizzaiola sauce emulsion ⊗

Risotto al pesto di basilico napoletano, gamberi rossi crudi ed emulsione di salsa pizzaiola



Gragnano spaghetti with smoked lemon, squid and ginger *

Spaghettoni di Gragnano al limone affumicato, totani e zenzero



Cod cooked in oil, courgettes, tapioca and beurre blanc sauce * ⊗

Merluzzo di coffa in oliocottura, zucchine, tapioca e salsa beurre blanc



Mini lemon bomb... *

Bombetta al limone...



Discover our Limoncello Experience

Scoprite la nostra Limoncello Experience

Kindly note that the tasting menu is available exclusively for the entire table.
Il menu degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

TASTING MENU
MENÙ DEGUSTAZIONE

Ever Green

€139 per person / a persona

Wine pairing | *Vini in abbinamento*

€64 per person / a persona

Asparagus with butter, 64° egg yolk and pecorino crumble from the Monti Lattari ✓✱

Asparagi al burro, tuorlo 64° e crumble di pecorino dei Monti Lattari



Linguine alla Nerano, dark provolone del Monaco and pine nut pesto ✱✱

Linguine alla Nerano, provolone del Monaco fondente e pesto di pinoli



Cannelloni parmigiana, crunchy grana padano and basil pearls ✱✱

Cannellone parmigiana, croccante di grana padano e perle di basilico



Aubergine, tomatoes and spring onion ✓✱Ⓜ

Melanzana, pomodori e cipollotto



Mini lemon bomb... ✱

Bombetta al limone...



Discover our Limoncello Experience

Scoprite la nostra Limoncello Experience

Kindly note that the tasting menu is available exclusively for the entire table.
Il menu degustazione è disponibile esclusivamente per l'intero tavolo.

Our Bread Ritual

Il Nostro Rito del Pane

Every meal tells a story. As you take your seat, allow us to transform the blank canvas of your table into a captivating tale, setting the scene with a selection of homemade, irresistible and emblematic breads.

Savour artisan grissini to symbolise the quills used by monks to write their scriptures,
and toasted flatbread to represent their paper.

Sample the traditional freshly-baked pagnotta shared by the friars centuries ago, and authentic taralli, accompanied by oil from Ravello, and immerse in convent life as you begin your culinary journey.

—

Ogni pasto racconta una storia. Mentre vi sedete, permetteteci di trasformare la tela bianca della vostra tavola in un racconto avvincente, preparando la scena per una selezione di pane fatto in casa, irresistibile ed iconico.

Assaporate i grissini artigianali che simboleggiano le penne usate dai monaci per scrivere i loro manoscritti e il pane tostato che rappresenta la loro carta.

Assaggiate la tradizionale pagnotta appena sfornata condivisa dai frati secoli fa e gli autentici taralli, accompagnati dall'olio di Ravello. Immergetevi nella vita del convento mentre iniziate il vostro viaggio culinario.

Starters

Antipasti

Squid stuffed with potatoes, layer of lard and pack choi 🐙 ✨ 🍷

Calamaretti ripieni di patate, velo di lardo e pack choi



€36

Red tuna, crispy chicken and Vesuvian bloody mary ✨

Tonno rosso, croccante di pollo e bloody mary Vesuviano



€39

Amberjack tartare, cucumber, green apple and radish 🍷

Tartare di ricciola, cetriolo, mela verde e ravanelli



€39

Lamb cooked in oil, marinated courgettes and zucchini flowers with mint ✨ 🍷

Agnello in oliocottura, zucchine marinate e fiori di zucca alla menta



€34

Asparagus with butter, 64° egg yolk and pecorino crumble from the Monti Lattari ✨ 🌿

Asparagi al burro, tuorlo 64° e crumble di pecorino dei Monti Lattari



€29

100 Years of Cannelloni

Il Centenario del Cannellone

This year, we celebrate the centenary of one of Italy's most iconic recipes: the cannelloni. "The birth of cannelloni in Amalfi" is the title of a publication by Gaetano Afeltra dated 1987, that tells the story of how the cylinder-shaped pasta filled with the freshest local ingredients was invented in Amalfi. It is said that the two Amalfitan families, Vozzi and Barbaro, respectively owners of Hotel Cappuccini and Hotel Luna, had established a courtesy rule: when one of their Chefs would come up with a new recipe, the first taste and judgement belonged to the other. Therefore, when in August 1924 the Chef of Hotel Cappuccini came up with the cannelloni, he submitted them not only to the judgement of Don Alfredo Vozzi but also to Don Andrea Barbaro, owner of Hotel Luna. They both appreciated the tasty dish so much that they ordered the bells of the Convento's church to be joyfully rung.

The bells echoed in all the city of Amalfi.

This is how one of the most important dishes of Italian culinary tradition was born at today's Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel.

"Nascita dei cannelloni ad Amalfi" è il titolo di una pubblicazione del 1987 di Gaetano Afeltra, in cui si racconta come la storia della pasta cilindrica, ripiena con gli ingredienti locali più freschi, sia stata inventata ad Amalfi. Stando a quanto si narra, le due dinastie amalfitane Vozzi e Barbaro, titolari degli Hotel Cappuccini e Hotel Luna, avevano stabilito una regola di cortesia: quando la cucina di uno dei due alberghi inventava un nuovo piatto il primo assaggio e il relativo giudizio spettavano all'altro. Pertanto, quando nell'agosto del 1924, lo chef dei Cappuccini, approntò questo piatto, lo sottopose al giudizio di Don Alfredo Vozzi e di Don Andrea Barbaro, proprietario dell'Hotel Luna. Questi apprezzarono a tal punto il gustoso piatto da ordinare che le campane della Chiesa del Convento suonassero a festa. Fecero eco tutte le campane della città. Fu così che presso l'attuale Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel nacque uno dei più popolari piatti della tradizione italiana.

Traditional cannelloni since 1924 - Stuffed with beef and tomato coulis ✨
Cannellone tradizionale del 1924 - Ripieno di carne di manzo e coulis di pomodoro



€34

Cannellone filled with creamed cod, red prawn soup with lemon ✨
Cannellone ripieno di baccalà mantecato, zuppetta di gamberi rossi al limone



€34

Cannelloni parmigiana, crunchy grana padano and basil pearls ✨ ✨
Cannellone parmigiana, croccante di grana padano e perle di basilico



€32

First Courses

Primi Piatti

Gragnano spaghetti with smoked lemon, squid and ginger ✨

Spghettini di Gragnano al limone affumicato, totani e zenzero



€34

Risotto with Neapolitan basil pesto, raw red prawns and pizzaiola sauce emulsion 🌿🍷

Risotto al pesto di basilico napoletano, gamberi rossi crudi ed emulsione di salsa pizzaiola



€36

Linguine alla Nerano, dark provolone del Monaco and pine nut pesto 🌿 ✨

Linguine alla Nerano, provolone del Monaco, fondente e pesto di pinoli



€34

Main Courses

Secondi Piatti

Cod cooked in oil, zucchini, tapioca and beurre blanc sauce *ⓧ

Merluzzo di coffa in oliocottura, zucchine, tapioca e salsa beurre blanc



€46

Glazed sole with sea urchins, bergamot potatoes and almonds *ⓧ

Sogliola glassata ai ricci di mare, patate al bergamotto e mandorle



€52

Grilled beef, peppers and capers ⓧ

Manzo alla brace, peperoni e capperi



€49

BBQ pork leg, green apple, prawns and lime 🐷*ⓧⓧ

Cosciotto di maialino BBQ, mela verde, gamberi e lime



€46

Aubergine, tomatoes and spring onion ✓*ⓧ

Melanzana, pomodori e cipollotto



€39

Desserts

Dolci

Babà, Vesuvius apricots, milk and vanilla ✱

Babà, albicocche del Vesuvio, latte e vaniglia



€22

72% chocolate cream, bellini and mint peach ✱

Cremoso al cioccolato 72%, bellini e pesca alla menta



€21

Mini lemon bomb... ✱

Bombetta al limone...



€23

Fruit and citrus salad, cucumber granita and aromatic herbs ✱✱✱✱

Insalata di frutta e agrumi, granita di cetriolo ed erbe aromatiche

€18

Selection of artisanal ice creams ✱

Selezione di gelati artigianali



€19

Discover our Limoncello Experience

Scoprite la nostra Limoncello Experience

One of the most famous Italian liqueurs, limoncello is the delicious symbol
of the Amalfi Coast and the Campania region.

End your meal with a sip of chilled and authentic limoncello, made with the lemons of our garden.

Served in a spectacular way.

€22 per person

*Uno dei liquori italiani più famosi, il limoncello è il delizioso simbolo
della Costiera Amalfitana e della Campania.*

Concludete il pasto con un sorso di fresco e autentico limoncello, preparato con i limoni del nostro giardino.

Servito in modo spettacolare.

€22 a persona

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 process in 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, Atlantic Sea, and Adriatic Sea. We are committed to purchasing meat from local suppliers; the poultry, turkey and pork are sourced from Italy while the beef is sourced from the United States and the lamb from Ireland.

*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 Atlantico, Mar Adriatico. Ci impegnamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense e l'agnello di provenienza Irlandese.*