

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

EUR 139 per person / a persona

Wine pairing | *Vini in abbinamento*

EUR 51 per person / a persona

Octopus, pumpkin, 'nduja and buffalo kefir ✱ 🐙

*Polpo, zucca, 'nduja e kefir di bufala*



Egg tagliolini, chickpeas and spillo squids ✱ 🍳

*Tagliolini all'uovo, ceci e calamaretti spillo*



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*



Cod cooked in oil, topinambur, tapioca and beurre blanc sauce ✱ 🍷

*Merluzzo di coffa in oliocottura, topinambur, tapioca e salsa beurre blanc*



Caprese cake, vanilla ice cream and warm chocolate sauce ✱

*Torta caprese, gelato alla vaniglia e cioccolato caldo*



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

EUR 129 per person / a persona

Wine pairing | *Vini in abbinamento*

EUR 51 per person / a persona

Gratinated peppers, bread and walnut sauce 🌿 ♻️ 🍷

*Peperoni gratinati, salsa di pane e noci*



Risotto, Neapolitan basil pesto, pizzaiola sauce emulsion and buffalo kefir 🌿 🍷

*Risotto con pesto di basilico Napoletano, emulsione di salsa pizzaiola e kefir di bufala*



Cannelloni parmigiana, crunchy grana padano and basil pearls 🌿 ✨

*Cannellone parmigiana, croccante di grana padano e perle di basilico*



Seasonal vegetable soup ✨ 🌿 ♻️ 🍷

*Minestra di verdura di stagione*



Caprese cake, vanilla ice cream and warm chocolate sauce ✨

*Torta caprese, gelato alla vaniglia e cioccolato caldo*



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

Leek and potato cream, prawns and dill ✱

*Crema di porro e patate, gamberi e aneto*



EUR 29

Lamb cooked in oil, celery and black kale ✱Ⓜ

*Agnello in oliocottura, sedano e cavolo nero*



EUR 31

Octopus, pumpkin, 'nduja and buffalo kefir ✱🐮

*Polpo, zucca, 'nduja e kefir di bufala*



EUR 33

Battered turbot, Broccoli and Cetara anchovies ✱Ⓜ

*Rombo pastellato, broccoli e alici di Cetara*



EUR 34

Gratinated peppers, bread and walnut sauce ✱🌿Ⓜ

*Peperoni gratinati, salsa di pane e noci*



EUR 27

# 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*



EUR 29

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



EUR 29

# First Courses

## Primi Piatti

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*



EUR 37

Egg tagliolini, chickpeas and spillo squids ✨ 🍷

*Tagliolini all'uovo, ceci e calamaretti spillo*



EUR 34

Tubetti pasta with clams, potato and lemon ✨

*Tubetti con vongole, patate e limone*



EUR 33

# Main Courses

## Secondi Piatti

Cod cooked in oil, topinambur, tapioca and beurre blanc sauce ✱Ⓜ

*Merluzzo di coffa in oliocottura, topinambur, tapioca e salsa beurre blanc*



EUR 43

Seabass fillet, pine nuts, neapolitan escarole and charrly tomato sauce ✱Ⓜ

*Filetto di spigola, pinoli, scarola alla napoletana e salsa di datterini*



EUR 41

Pork leg, corn and mushrooms 🐷

*Cosciotto di maialino mais e funghi*



EUR 39

Grilled beef, cabbage and potatoes

*Manzo alla griglia, verza e patate*



EUR 41

Seasonal vegetable soup ✱🌿🌱Ⓜ

*Minestra di verdura di stagione*



EUR 30

# Desserts

## Dolci

Tiramisù Babà ✱ 🌿

*Babà al tiramisù*



EUR 19

Caprese cake, vanilla ice cream and warm chocolate sauce ✱

*Torta caprese, gelato alla vaniglia e cioccolato caldo*



Minimum 2 people | *Minimo per 2 persone*

EUR 31

Puff pastry, English cream custard and chestnut ✱

*Sfoglia, crema alla zuppa inglese e castagne*



EUR 23

Seasonal fruit with Amalfi Lemon Sorbet ✱ 🌿 🌱 🌿 🌿

*Frutta di stagione con sorbetto al limone Sfusato Amalfitano*

EUR 17

Selection of artisanal ice creams ✱

*Selezione di gelati artigianali*



EUR 17

Our selection of Italian cheeses

*La nostra selezione di formaggi Italiani*



EUR 24

# *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.

EUR 19 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.*

EUR 19 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.*