



PIZZA & GRILL



ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI
GRAND HOTEL





STARTERS

ANTI PASTI



CAPRESE D.O.P.

D.O.P. buffalo mozzarella, red cherry tomatoes, extra virgin olive oil, oregano and basil
Mozzarella di bufala D.O.P., datterini rossi, olio EVO, origano e basilico



EUR 26

EGGPLANT PARMIGIANA

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant parmigiana, San Marzano tomato sauce and basil puree from our garden
Parmigiana di melanzane, salsa di pomodoro San Marzano e purea di basilico del nostro orto



EUR 26

OCTOPUS AND POTATOES

POLPO E PATATE

Steamed octopus, potatoes, sun-dried tomato pesto, Taggiasca olives and basil
Polpo al vapore, patate, pesto di pomodori secchi, olive taggiasche e basilico



EUR 30

BEEF CARPACCIO

CARPACCIO DI MANZO

Lightly smoked beef carpaccio, vegetable giardiniera, mustard mayonnaise and crispy Grana Padano

Carpaccio di manzo leggermente affumicato, giardiniera di verdure, maionese alla senape e croccante di Grana Padano



EUR 28

AMALFI SALAD

INSALATA AMALFITANA

Mixed greens, semi-dried cherry tomatoes, tuna belly fillets, buffalo stracciatella and lemon zest

Misticanza, pomodorini semidry, filetti di ventresca di tonno, stracciatella di bufala e scorzetta di limone



EUR 30

CELERIAC WITH PEPPER EMULSION

SEDANO RAPA ED EMULSIONE AL PEPE



EUR 22





GOURMET PIZZAS

PIZZE GOURMET



OUR COLLABORATION WITH ACARBIO - ASSOCIAZIONE COSTIERA AMALFITANA
RISERVA BIOSFERA: TOGETHER FOR SUSTAINABILITY

LA NOSTRA COLLABORAZIONE CON ACARBIO - ASSOCIAZIONE COSTIERA AMALFITANA
RISERVA BIOSFERA: INSIEME PER LA SOSTENIBILITÀ

MARGHERITA RE FIASCONE

Buffalo mozzarella, Re Fiascone tomato fillets and Neapolitan basil cream
Mozzarella di bufala, filetti di pomodori Re Fiascone e crema di basilico napoletano



EUR 36

MARINARA

Piennolo tomatoes, red and yellow confit tomatoes, caper leaves, oregano,
Cetara anchovies, garlic-flavored oil and Taggiasca olives
*Pomodoro del Piennolo, pomodori rossi e gialli confit, foglie di capperi, origano,
alici di Cetara, olio aromatizzato all'aglio e olive taggiasche*



EUR 32

PIZZA DEL CASARO

Blue buffalo cheese, goat cheese from the Lattari mountains, Bagnolese pecorino cheese,
Podolico caciocavallo cheese and fior di latte mozzarella
Blu di bufala, caprino dei monti lattari, pecorino Bagnolese, caciocavallo podolico e fior di latte



EUR 40

MAIALINO NERO

San Marzano tomatoes, fresh cherry tomatoes, black pig cheek,
36-month aged pecorino cheese, basil powder and crispy Parmesan
*San Marzano, pomodorini freschi, guanciale di maialino nero, pecorino stagionato 36 mesi,
polvere di basilico e parmigiano croccante*



EUR 36





GOURMET PIZZAS

PIZZE GOURMET



PIZZA DEL CONVENTO WITH DOUBLE COOKING

Ancient grain flour dough, tuna tartare, zucchini flowers, black olive powder, smoked provola cheese and Amalfi lemon zest

Impasto di farina ai grani antichi, tartare di tonno, fiori di zucca, polvere di olive nere, provola affumicata e scorzette di limone sfusato Amalfitano



EUR 38

VEGAN PIZZA DEL CONVENTO WITH DOUBLE COOKING

Ancient grain flour dough, grilled zucchini, organic almond cheese, zucchini flowers, black olive powder and Amalfi lemon zest

Impasto di farina di grani antichi, zucchine grigliate, formaggio di mandorle bio, fiori di zucca, polvere di olive nere e scorzette di limone sfusato Amalfitano



EUR 32

MONTANARA AMALFITANA

Fried and oven-baked pizza served with oxheart tomato salad, buffalo mozzarella, basil, Cetara anchovies, tuna bottarga and Amalfi lemon zest

Pizza frita e ripassata al forno servita con insalata di pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala, basilico, alici di Cetara, bottarga di tonno e scorzette di limone sfusato Amalfitano



EUR 30





FIRST COURSES

PRIMI PIATTI



Linguine with clams and Amalfi Sfusato lemon
Linguine alle vongole e limone Sfusato amalfitano



EUR 30

Spaghetti with fresh tomato and basil
Spaghetti al pomodoro fresco e basilico



EUR 24

Rigatoni genovese with beef and parmigiano wafer
Rigatoni alla genovese di manzo e cialda di parmigiano



EUR 26

Paccheri pasta with crayfish
Paccheri con astice



EUR 48





FROM OUR GRILL

LA NOSTRA GRIGLIA



FISH

PESCE

King prawns

Mazzancolle



EUR 45

Octopus

Polpo



EUR 40

Cuttlefish or squid

Seppia o calamaro



EUR 40

Tuna

Tonno



EUR 45

Lobster or crayfish

Aragosta o astice



EUR 200/KG

Catch of the day

Pescato del giorno



EUR 80/KG

ALL GRILLED MAIN COURSES ARE SERVED WITH GRILLED VEGETABLES

TUTTI I SECONDI ALLA GRIGLIA SONO SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

All our fish and seafood are sustainably caught in the Mediterranean Sea, Tyrrhenian Sea, Ionian Sea, Atlantic Sea, and Adriatic Sea.

I nostri pesci e frutti di mare sono derivanti da pesca sostenibile. Tutto il pesce presente in menù viene pescato nel Mar Mediterraneo, Mar Tirreno, Mar Ionio, Mar Atlantico, Mar Adriatico.





FROM OUR GRILL

LA NOSTRA GRIGLIA



MEAT

CARNE

Beef entrecote

Entrecote di manzo

EUR 36

*Slow-cooked pork ribs

**Costine di maiale in cottura lenta*



EUR 36

Scottona T-Bone steak

Scottona T-Bone steak

EUR 70/KG

*Lamb ribs

**Costine di agnello*

EUR 40

*Spiced chicken drumsticks

**Fusi di pollo speziati*

EUR 28

ALL GRILLED MAIN COURSES ARE SERVED WITH GRILLED VEGETABLES
TUTTI I SECONDI ALLA GRIGLIA SONO SERVITI CON VERDURE ALLA GRIGLIA

The poultry, turkey and pork are sourced from Italy;
the beef is sourced from the United States and the lamb from Ireland.

*Il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana;
il manzo è di provenienza statunitense e l'agnello è di provenienza Irlandese.*





FROM OUR GRILL

LA NOSTRA GRIGLIA



VEGETARIAN DISHES

PIATTI VEGETARIANI

Seasonal vegetables with scamorza cheese in lemon leaves
Verdure di stagione con scamorza in foglie di limone



EUR 26

Asparagus and leek with butter sauce
Asparagi e porro con salsa al burro



EUR 26

Cauliflower steak with raspberry vinegar reduction
Bistecca di cavolfiore e riduzione all'aceto di lampone



EUR 26





DESSERTS

DOLCI



Tiramisù mousse
Mousse di tiramisù



EUR 16

Amalfi lemon delight cake
Delizia al limone Sfusato amalfitano



EUR 18

Ricotta and pear tart with vanilla sauce
Ricotta e pera con salsa alla vaniglia



EUR 21

Fried pizza strips with Nutella
Straccetti di pizza frita alla nutella



EUR 18

Limoncello-flavoured pineapple with lemon sorbet
Ananas al limoncello con sorbetto al limone



EUR 16

Artisan ice cream selection
Selezione di gelati artigianali

EUR 16





ALLERGENS

ALLERGENI



Gluten | *Glutine*



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.

* Products undergo 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.

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.

** I prodotti subiscono 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.*

