



# DEI CAPPUCINI

*Restaurant*

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

Take your seat for an exploration of traditional recipes reinterpreted with futuristic flair and served with warm Campanian hospitality. The scene is set with our bread ritual, in which homemade grissini, flatbread and pagnotta symbolise the quills and papers with which friars shared their scriptures centuries ago. Fresh, regional ingredients, grown in our convent garden or fished from our waters tell the stories of this land and people.

With a lifelong love for cooking and a passion for local ingredients, Chef Claudio Lanuto combines generational recipes learned from gastronomic masters with innovative modern methods to bring you a menu that blends past and future.

Join him on a journey at Dei Cappuccini.

*Benvenuti al Ristorante Dei Cappuccini.*

*Dove i sapori antichi e le tradizioni conventuali incontrano l'innovazione e la modernità per un viaggio culinario indimenticabile in Costiera Amalfitana.*

*Un caloroso benvenuto campano vi attende mentre prendete posto per esplorare ricette storiche reinterpretate con un tocco di modernità. L'esperienza inizia con il nostro rito del pane, in cui grissini, pane tostato e pagnotte fatte in casa simboleggiano le penne e la carta che i frati utilizzavano secoli fa. Ingredienti freschi e regionali, coltivati nel giardino del nostro convento o pescati nelle nostre acque, vengono serviti con creatività e innovazione.*

*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.*

**GAMBERO ROSSO**



DUE  
FORCHETTE

TASTING MENU  
MENÙ DEGUSTAZIONE

# La Grande Bellezza

EUR 149 per person / *a persona*

Wine pairing (5 glasses) | Vini in abbinamento (5 calici)

EUR 70 per person | *a persona*

Smoked snapper tartare with tomato and black olives

Tartare di dentice affumicato, pomodoro e olive nere



Tortelli with artichokes, pecorino cheese and guanciale reduction

Tortello con carciofi, pecorino e ristretto di guanciale



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

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



Cod cooked in oil, Jerusalem artichoke, tapioca and beurre blanc sauce

Merluzzo in oliocottura, topinambur, tapioca e salsa beurre blanc



Caprese cake, vanilla ice cream and hot chocolate

Torta caprese, gelato alla vaniglia e cioccolato caldo



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 (5 glasses) | Vini in abbinamento (5 calici)

EUR 70 per person | a persona



Pepper terrine with walnuts and multi-grain bread sauce

Terrina di peperoni, noci e salsa di pane ai cereali



Risotto with Neapolitan basil pesto, pizzaiola sauce emulsion and buffalo kefir

Risotto al pesto di basilico napoletano, emulsione di salsa pizzaiola e kefir di bufala



Homemade cannelloni filled with smoked eggplant, primo sale cheese and porcini mushrooms

Cannoncino di pasta all'uovo ripieno di melanzane affumicate, primo sale e porcini



Vegetable soup with bean and miso broth and ancient grain fresella

Minestra di verdure, brodo di fagioli e miso, fresella ai grani antichi



Caprese cake, vanilla ice cream and hot chocolate

Torta caprese, gelato alla vaniglia e cioccolato caldo



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

# Starters

## Antipasti

Leek and potatoes cream with shrimps and dill

Crema di porro e patate, gamberi e aneto



EUR 29

Seared octopus, pumpkin, nduja and buffalo kefir

Polpo scottato, zucca, nduja e kefir di bufala



EUR 33

Lamb in olive oil cooking, broad beans, spring onions and almonds

Agnello in oliocottura, fave, cipollotto e mandorle



EUR 31

Smoked snapper tartare with tomato and black olives

Tartare di dentice affumicato, pomodoro e olive nere



EUR 34

Pepper terrine with walnuts and multi-grain bread sauce

Terrina di peperoni, noci e salsa di pane ai cereali



EUR 27

# First courses

## Primi piatti

**Risotto with Neapolitan basil pesto, red prawns and pizzaiola sauce emulsion**  
Risotto al pesto di basilico napoletano, gamberi rossi ed emulsione di salsa pizzaiola



EUR 27

**Tubetti Pasta with potatoes, clams and lemon**

Tubetti con patate, vongole e limone



EUR 33

**Tortelli with artichokes, pecorino cheese and guanciale reduction**

Tortelli con carciofi, pecorino cheese e ristretto di guanciale



EUR 33

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*

**Spaghetti with Re Fiascone Tomatoes, the ancient tomato from the Amalfi Coast**

Spaghetti al pomodoro Re Fiascone, l'antico pomodoro della Costiera amalfitana



EUR 30

# The Birthplace of Cannelloni

## Il Luogo di Nascita dei Cannelloni

In August 1924, the chef at what was then the Hotel Cappuccini tried something new. He filled tubes of handmade pasta with beef mince and tomato sauce before baking it to perfection. The creation, which he named cannelloni, was so delicious that the hotel's patron ordered the bells of the convento to be joyfully rung.

We invite you to savour a true Italian favourite, here at the site where it was invented. Indulge in the classic recipe, unaltered since 1924, or sample our unique convent rendition.

*Nell'agosto del 1924, lo chef dell'allora Hotel Cappuccini provò qualcosa di nuovo. Riempì dei tubi di pasta fatta a mano con carne macinata di manzo e salsa di pomodoro prima di cuocerli alla perfezione. La creazione, che chiamò cannelloni, era così deliziosa che il patron dell'hotel ordinò di suonare allegramente le campane del convento.*

*Vi invitiamo ad assaporare un vero piatto italiano, qui nel luogo in cui è stato inventato. Concedetevi la ricetta classica, inalterata dal 1924, o assaggiate la nostra interpretazione unica del convento.*

### Traditional 1924 cannelloni stuffed with beef and tomato coulis

Cannellone tradizionale del 1924 ripieno di carne di manzo e coulis di pomodoro



EUR 29

### Homemade cannelloni filled with smoked eggplant, \*🌿

primo sale cheese and porcini mushrooms

Cannoncino di pasta all'uovo ripieno di melanzane affumicate, formaggio primo sale e porcini



EUR 29

# Main courses

## Secondi piatti

Cod cooked in oil, Jerusalem artichoke, tapioca and beurre blanc sauce

Merluzzo in oliocottura, topinambur, tapioca e salsa beurre blanc



EUR 43

Seared sea bass with asparagus, celery and black truffle

Spigola scottata, asparagi, sedano e tartufo nero



EUR 43

Slow-cooked beef cheek with lemon and chard

Guancia di manzo in cottura lenta, limone e bietola



EUR 41

Roasted pork belly with potato croquette and mushrooms 🐷

Pancia di maiale arrostita, lingotto di patate e funghi



EUR 39

Vegetable soup with bean and miso broth and ancient grain fresella

Minestra di verdure, brodo di fagioli e miso, fresella ai grani antichi



EUR 30

# Desserts

## Dolci

### Caprese cake, vanilla ice cream and hot chocolate

Minimum for 2 people

Torta caprese, gelato alla vaniglia e cioccolato caldo

*Minimo per 2 persone*



EUR 31

### Tiramisu Babà

Babà al tiramisù



EUR 19

### Tart with zabaione cream and sour cherries

Crostata, crema allo zabaione e amarene



EUR 23

### Artisanal sorbets and ice creams

Sorbetti e gelati artigianali



EUR 17

### Fruit, lemon and thyme wafer

Frutta, limone e cialda al timo



EUR 17

# *Discover our Limoncello Experience*

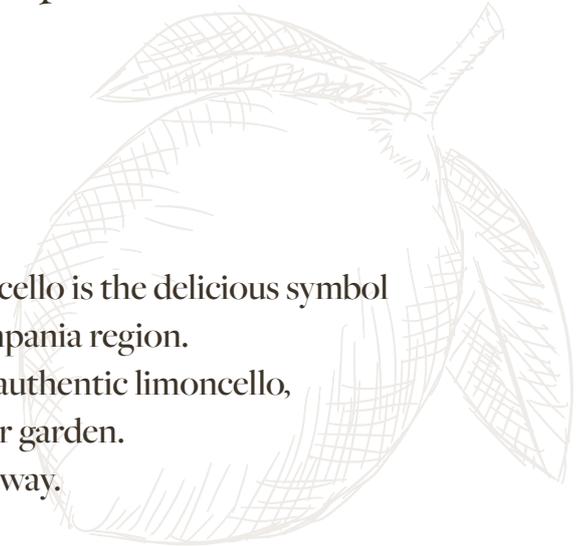
*Scoprite la nostra Limoncello Experience*

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 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.

EUR 22 a persona

# 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. \* 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, 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. 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..*