



DEI CAPPUCCINI

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.



DUE
FORCHETTE

Create your tasting menu

Create il vostro menù degustazione



Create your own tasting menu choosing 3 or 4 of your favourite courses from the à la carte menu. Sarà un piacere per noi personalizzare il menù della cena. Create il vostro menù degustazione scegliendo 3 o 4 delle vostre portate preferite dal menù à la carte.

3-Course tasting menu

Menù degustazione 3 portate

3 courses of your choice from the à la carte menu

3 portate a vostra scelta dal menù à la carte

EUR 139 per person | *a persona*

4-Course tasting menu

Menù degustazione 4 portate

4 courses of your choice from the à la carte menu

4 portate a vostra scelta dal menù à la carte

EUR 159 per person | *a persona*

Starters

Antipasti

SIGNATURE

Bluefin tuna belly, Genovese sauce and fermented lemon

Ventresca di tonno, salsa Genovese e limone fermentato



EUR 35

BIO

Amberjack, Vesuvian cherry tomato water, samphire pesto

Ricciola, acqua di datterini Vesuviani, pesto di salicornia



EUR 33

Octopus, lentils, buffalo milk and nduja

Polpo, lenticchie, latte di bufala e nduja



EUR 32

Beef chuck, pumpkin purée and peanuts

Reale di manzo, polpa di zucca e arachidi



EUR 30

White asparagus, 64° egg yolk, Bagnolese pecorino cheese

Asparagi bianchi, tuorlo 64°, pecorino Bagnolese



EUR 30

Turnip, sour cherries and almond cheese

Rapa, amarene e formaggio di mandorle



EUR 28

First courses

Primi piatti

BIO

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 33

Mezzanelli with lamb Genovese sauce, bay leaf and Jerusalem artichoke powder
Mezzanelli alla Genovese di agnello, alloro e polvere di topinambur



EUR 33

Mixed pasta with clams, potatoes and Amalfi Sfusato lemon
Pasta mista alle vongole veraci, patate e limone Sfusato Amalfitano



EUR 38

Fresh pasta buttons filled with smoked provola cheese, baby squid and artichokes
Bottoni di pasta fresca ripieni di provola affumicata, calamaretti e carciofi



EUR 31

SIGNATURE

Risotto with Neapolitan basil pesto, red prawns and pizzaiola sauce emulsion
Risotto al pesto di basilico Napoletano, gamberi rossi e emulsione di salsa pizzaiola



EUR 35

Gragnano eliche, fava beans, saffron and ash-cooked spring onion
Eliche di Gragnano, fave, zafferano e cipollotto cotto nella cenere



EUR 30

Main courses

Secondi piatti

SIGNATURE

Roasted seabass, potatoes and Irpinian black truffle

Spigola arrostita, patate e tartufo nero Irpino



EUR 52

Cod cooked in oil, Jerusalem artichoke, salted lemon, beurre blanc sauce

Merluzzo in oliocottura, topinambur, limone salato, salsa beurre blanc



EUR 45

Grilled beef flank, miso zabaglione and stuffed artichokes

Bavetta di manzo alla brace, zabaione al miso e carciofi ripieni



EUR 42

Iberian presa, Annurca apple mustard, gyoza in nduja broth

Presa Iberica, mostarda di mela Annurca, gyoza in brodo di nduja



EUR 45

Artisan bread with fermented Re Fiascone Tomato, smoked buffalo milk, and crispy yeast

Pomodoro Re Fiascone fermentato, latte di bufala affumicato, lievito croccante



EUR 34

Neapolitan style pepper terrine, pecan nuts and piquillo cream

Terrina di peperoni alla Partenopea, noci pecan e crema di piquillo



EUR 34

Desserts

Dolci

SIGNATURE

Cocoa babà, cappuccino foam and dark chocolate cream

Babà al cacao, spuma al cappuccino e cremoso al cioccolato fondente



EUR 24

The Lemon of the Amalfi Convent

Il Limone del Convento di Amalfi



EUR 23

Buffalo ricotta cheese, dried fruit and Diplomatico Rum

Ricotta di bufala, frutta secca e Rhum Diplomatico



EUR 21

Mint marinated orange and green apple sorbet

Arancia marinata alla menta e sorbetto alla mela verde



EUR 19

Selection of artisanal ice creams and sorbets

Selezione di gelati e sorbetti artigianali



EUR 19

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 marked with the symbol "✱" are blast-chilled or frozen according to current regulations to guarantee 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. I prodotti contrassegnati con il simbolo asterisco "✱" sono abbattuti o congelati secondo le norme vigenti 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 impegniamo 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.