



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 129 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 149 per person | *a persona*

Convent tasting menu

Menù degustazione del Convento

EUR 159 per person / a persona

Wine pairing (4 glasses) | Vini in abbinamento (4 calici)

EUR 65 per person | a persona

Gulf anchovies, potatoes, oil and lemon

Alici del Golfo, patate, olio e limone



Amalfi Coast linguine, tuna bottarga, sardin and parsley
Linguine Costa d'Amalfi, bottarga di tonno, sarde e prezzemolo



Tubetti pasta, clams, lemon and potatoes

Tubetti, vongole, limone e patate



Stewed cod, cereal soup, legumes and mussels
Baccalà in umido, zuppetta di cereali, legumi e cozze



Amalfi Sfusato lemon cake

Torta al limone Sfusato amalfitano



Amaro Dei Cappuccini experience

For ages, monks have grown herbs to brew medicinal liqueurs with soothing and digestive properties. Following this ancient monastic tradition, we created our own "Amaro Dei Cappuccini", a distinctive amaro with soothing digestive properties, crafted in the traditional way with wild fennel, myrtle, juniper, olive tree and basil picked fresh from the hotel's garden.

Per secoli, i monaci hanno coltivato erbe per produrre liquori medicinali dalle proprietà lenitive e digestive. Seguendo questa antica tradizione monastica, abbiamo creato il nostro "Amaro Dei Cappuccini", un amaro esclusivo dalle proprietà lenitive e digestive, prodotto secondo la tradizione con finocchio selvatico, mirto, ginepro, ulivo e basilico raccolti freschi dal nostro orto.

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

Starters

Antipasti

Smoked snapper tartare, tomato and olives

Tartare di dentice affumicato, pomodoro e olive



EUR 36

Amberjack and pork cheek, Controne beans and tarragon

Ricciola e guanciale, fagioli di Controne e dragoncello



EUR 34

Seared langoustine, pumpkin, and buffalo kefir

Scampo scottato, zucca e kefir di bufala



EUR 38

Oil-cooked lamb, eggplant and ponzu sauce

Agnello in oliocottura, melanzana e salsa ponzu



EUR 36

Roots, organic egg yolk, and Bagnolese pecorino cheese

Radici, tuorlo bio e pecorino Bagnolese



EUR 34

First courses

Primi piatti

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 36

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 38

Caprese ravioli, seared red mullet and kimchi sauce

Raviolo caprese, triglia scottata e salsa kimchi



EUR 37

Eliche pasta with rabbit Genovese sauce, cacioricotta cheese and pine nuts

Eliche alla genovese di coniglio, cacioricotta e pinoli



EUR 36

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 34

Cannelloni filled with potatoes, provola cheese, scampi and fennel

Cannoncino ripieno di patate, provola, scampi e finocchi



EUR 37

Main courses

Secondi piatti

Oil-cooked cod, Jerusalem artichoke, tapioca and beurre blanc

Merluzzo in oliocottura, topinambur, tapioca e beurre blanc



EUR 50

Roasted sea bass, black truffle and potatoes

Spigola arrostita, tartufo nero e patate



EUR 52

Duck with lemon essence, gratinated fennel, tonka bean and chard

Anatra all'essenza di limone, finocchi gratinati, fava di tonka e bietola



EUR 52

Grilled veal, teriyaki eel and marinated zucchini

Vitello grigliato, anguilla teriyaki e zucchine alla scapece



EUR 50

Gratinated pepper terrine, pecan nuts and almond milk

Terrina di peperoni gratinati, noci pecan e latte di mandorla



EUR 36

Desserts

Dolci

Tiramisù babà, cappuccino foam and dark chocolate cream

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



EUR 24

Tart with zabaglione cream and sour cherry

Crostata, crema zabaione e ciliegia amarena



EUR 23

Carrot & lemon

Carota & limone



EUR 23

Mint orange and green apple sorbet

Arancia alla menta e sorbetto di mela verde



EUR 19

Artisanal sorbets and ice creams

Sorbetti e gelati artigianali



EUR 19

Selection of cheese

Selezione di formaggi



EUR 25

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.