



## POOL BAR



ANANTARA

CONVENTO DI AMALFI  
GRAND HOTEL





# SALADS

## INSALATE



### CLASSIC CAESAR SALAD | INSALATA CAESAR CLASSICA

Lettuce, Caesar dressing,  
Grana Padano cheese and bread croutons

*Cuore di lattuga, salsa Caesar,  
Grana Padano e crostini di pane*



EUR 26

### CHICKEN CAESAR SALAD | INSALATA CAESAR CON POLLO

Lettuce, grilled chicken breast, Caesar dressing,  
Grana Padano cheese and bread croutons

*Cuore di lattuga, petto di pollo grigliato, salsa Caesar,  
Grana Padano e crostini di pane*



EUR 30

### SHRIMP CAESAR SALAD | INSALATA CAESAR CON GAMBERI

Lettuce, shrimps, Caesar dressing,  
Grana Padano cheese and bread croutons

*Cuore di lattuga, gamberetti, salsa Caesar,  
Grana Padano e crostini di pane*



EUR 34





# SALADS

INSALATE



## CAPRESE D.O.P.

Buffalo mozzarella D.O.P., red datterini tomatoes,  
extra virgin olive oil, oregano and basil

*Mozzarella di bufala D.O.P datterini rossi, olio EVO,  
origano e basilico*



EUR 28

## VEGAN SALAD | INSALATA VEGANA

Mixed greens, tofu, sun dried tomato and walnut

*Misticanza , tofu, pomodori secchi e noci*



EUR 26





# SANDWICHES

## PANINI



## HAMBURGER

Angus beef burger, smoked scamorza cheese, tomatoes, rocket salad, caramelised red onions and mayonnaise

*Hamburger di carne bovina di razza Angus, scamorza affumicata, rucola, pomodoro, cipolla rossa caramellata e maionese*



EUR 35

## CLUB SANDWICH

Chicken, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomatoes

*Pollo, bacon, uova sode, lattuga, maionese e pomodori*



EUR 32

## LOBSTER CLUB SANDWICH | CLUB SANDWICH CON ASTICE

Lobster, bacon, boiled egg, lettuce, mayonnaise and tomatoes

*Astice, bacon, uova sode, lattuga, maionese e pomodori*



EUR 39

## VEGAN PANUOZZO | PANUOZZO VEGANO

Courgettes, aubergines, pesto of dried tomatoes, rocket and almond

*Zucchine, melanzane, pesto di pomodori secchi, rucola e mandorle*



EUR 28





# SANDWICHES

## PANINI



### VEGAN PANUOZZO

#### PANUOZZO VEGANO

Courgettes, aubergines, pesto of dried tomatoes, rocket and almond  
*Zucchine, melanzane, pesto di pomodori secchi, rucola e mandorle*



EUR 28

### ITALIAN PANUOZZO

#### PANUOZZO ITALIANO

Panuzzo with cured ham, burrata, and oil preserved eggplants  
*Panuzzo con prosciutto crudo, burrata e melanzane sott'olio*



EUR 32

### CLASSIC NEAPOLITAN MONTANARINA

#### MONTANARINA CLASSICA NAPOLETANA

Tomato & basil with parmesan cheese  
*Salsa pomodoro, basilico e Parmigiano reggiano*



EUR 28

### CHICKEN NUGGETS

With sweet potatoes and smoked provola cream  
*Con patate dolci e crema di provola affumicata*

EUR 25





# DESSERTS

DOLCI



Tiramisù



EUR 18

Selection of artisan gelato  
*Selezione di gelati artigianali*



EUR 16

Fresh sliced fruit  
*Affettato di frutta*

EUR 16





## WATER | ACQUA - EUR 7

Still or Sparkling Water

## SOFT DRINKS | BIBITE - EUR 8

Coca Cola | Coca Zero

Fanta | Sprite

Fever-Tree Tonic

Lemon Soda | Ginger Ale

Fruit Juices | Iced Tea

## JUICES | SUCCHI - EUR 10

Freshly Squeezed Orange Juice

Freshly Squeezed Lemon Juice

## BEERS | BIRRE - EUR 12

Nastro Azzurro

Moretti

Moretti Rossa

Heineken

## COCKTAILS - EUR 28

### APEROL/CAMPARI SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda

### SPRITZ LEMON

Limoncello, Ginger, Prosecco, Soda

### HUGO SPRITZ

Sambuco, Menta, S. Germain,  
Prosecco, Soda

### MIMOSA

Prosecco and Orange

### GAPE @D

Vodka, Cranberry Juice

### CUBA LIBRE

Rhum, Coca Cola, Lime

### AMERICANO

Bitter Campari, Red Vermouth, Soda

### MOJITO

Rhum, Lime, Fresh Mint, Sugar, Soda

### PIÑA @LADA

Rhum, Pineapple, Coconut

### SEA BREEZE

Vodka, Grapefruit, Cranberry

## NON-ALCOHOLIC COCKTAILS - EUR 21

### FLORIDA

Grapefruit, Grenadine

### VIRGIN MOJITO

Fresh Mint, Lime, Sugar, Sprite

### VIRGIN @LADA

Pineapple Juice, Coconut Juice

### FIOR DI @NVENTO

Elderflowers, Orange Juice, Ginger Beer





# ITALIAN AND INTERNATIONAL SPARKLING WINES

BOLLICINE ITALIANE ED INTERNAZIONALI



## ITALIAN AND INTERNATIONAL SPARKLING WINES BOLLICINE ITALIANE ED INTERNAZIONALI

Spumante Met. Classico Alta Costa Brut SAN FRANCESCO	EUR 18	EUR 73
Spumante Alta Costa Rosé Brut SAN FRANCESCO	EUR 17	EUR 70
Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry CONTARINI	EUR 16	EUR 60
Laurent Perrier Brut LAURENT PERRIER	EUR 32	EUR 192
Ruinart Rosé Brut RUINART	EUR 39	EUR 239
Spumante Alcohol Free Steinbock J. HOFSTATTER	EUR 17	EUR 62

## WHITE WINES | VINI BIANCHI

Costa D'Amalfi Terre Saracene DOC 23 E.SAMMARCO	EUR 16	EUR 60
Greco di Tufo DOCG 23 DI MEO	EUR 16	EUR 60
Chardonnay DOC 23 V.BUTUSSI	EUR 18	EUR 70

## ROSÉ WINES | VINI ROSATI

Costa D'Amalfi Tramonti DOC 23 SAN FRANCESCO	EUR 16	EUR 60
Aglianico Paestum Vetere IGP 23 SAN SALVATORE	EUR 16	EUR 70
Rosato Rose Season 22   FAVATI	EUR 16	EUR 60

## RED WINES | VINI ROSSI

Costa D'Amalfi Tramonti Rosso DOC 21 G.APICELLA	EUR 16	EUR 60
Irpinia Aglianico DOC 19 BELLARIA	EUR 18	EUR 90
Pinot Nero Coppiere IGT 19 VIGNE OLCRU	EUR 25	EUR 100





# 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 processing 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, Adriatic Sea, and Norwegian Sea. We are committed to purchasing meat from local suppliers; poultry, turkey and pork are sourced from Italy while beef is sourced from the United States.

*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 Adriatico, Mar di Norvegia. Ci impegnamo ad acquistare la carne da fornitori locali; il pollame, tacchino e suino sono di provenienza italiana mentre il manzo di provenienza statunitense.*





