

Santa Caterina

Hotel



I nostri Ristoranti

Il piacere della buona tavola fa parte delle tante attrattive dell'Hotel Santa Caterina. La fama dei nostri due ristoranti è riconosciuta da numerosi premi e dalle più autorevoli guide di alberghi e ristoranti di tutto il mondo.

A colazione, nel nostro Ristorante *Al Mare* con forno a legna, adiacente alla piscina e al Beach Club, potete gustare grigliate di pesce fresco e pizze fragranti. Una cena raffinata a lume di candela vi aspetta nel Ristorante *Glicine* (una stella Michelin) – *Santa Caterina*, con la suggestiva vista su Amalfi e sul mare.

Ristorante “*Glicine*” – “*Santa Caterina*”

Si consiglia la prenotazione del tavolo. Comporre il n° **260 / 290**

Orario di apertura:

07:00 – 10:30 Prima Colazione
19:30 – 22:30 Cena

Ristorante “*Al Mare*”

Si consiglia la prenotazione del tavolo. Comporre il n° **260 / 288**

Orario di apertura:

13:00 – 15:30 Colazione

Snacks, Pasti fuori orario sulla terrazza e Servizio in Camera

Per il Servizio in Camera comporre il n° **290 / 252**

Orario stagione estiva:

12:00 – 24:00



Santa Caterina

Hotel



Our Restaurants

Our award-winning cuisine is part of the enjoyment of the Hotel Santa Caterina. The fame of our two restaurants is recognized by the most authoritative guidebooks worldwide and our main Restaurant Glicine is Michelin-starred.

For lunch, our *Al Mare* Restaurant at the Beach Club, overlooking the swimming pool, is available for fresh grilled fish and pizzas baked in the traditional oven. For an elegant candlelight dinner don't miss our À la Carte at *Glicine – Santa Caterina* Restaurant with breath-taking view over Amalfi and the ocean.

Restaurant “*Glicine*” – “*Santa Caterina*”

Table reservation is recommended. Dial n° **260 / 290**

Opening times:

07:00 a.m. – 10:30 a.m. Breakfast
07:30 p.m. – 10:30 p.m. Dinner

Restaurant “*Al Mare*”

Table reservation is recommended. Dial n° **260 / 288**

Opening times:

01:00 p.m. – 03:30 p.m. Lunch

Room Service, Snacks, Brunches on the terrace and Private Dining

To order for a private meal in your room, please dial n° **290 / 252**

Summer season

12:00 – 24:00



Santa Caterina

Hotel



I nostri Bar

BAR "LA TERRAZZA"

Un aperitivo, uno snack, un drink dopo cena, sono molto piacevoli nell'accogliente salotto del nostro bar con grande terrazza e vista su Amalfi e sulla meravigliosa baia. Il Barman propone una vasta scelta di cocktail, long drink e anche limoncello fatto in casa, accompagnati da tartine e piccole delizie gastronomiche.

Orario di apertura:

17:00 – 01:00

BEACH BAR

Il grazioso bar situato al Beach Club offre un attento servizio di bibite dissetanti, cocktail a base di frutta e drink tropicali per rinfrescarsi nelle ore dedicate al sole e al mare.

Orario di apertura:

08:30 – 18:00

Our Bars and Lounges

"THE TERRACE" BAR

An aperitif, a snack, a drink after dinner are extremely pleasant in our bar lounge or the large terrace, with view over Amalfi and the wonderful bay. The Barman prepares a large selection of cocktails, long drinks and homemade lemon liqueur, accompanied by hot and cold canapés.

Opening times:

5:00 p.m. – 01:00 a.m.

BEACH BAR

The delightful Bar located at the Beach Club offers an attentive service with an extensive choice of soft drinks, fruit cocktails and tropical drinks to refresh oneself during the hours dedicated to sun and sea.

Opening times:

08:30 a.m. – 06:00 p.m.



Prima Colazione Breakfast

Dalle 07:00 alle 10:30 – From 7:00 a.m. to 10:30 a.m.

La Prima Colazione a Buffet è servita al Ristorante “ *Glicine– Santa Caterina* ”

Buffet Breakfast is served in the Restaurant “ Glicine– Santa Caterina ” or on the Terrace.

Per il Servizio in Camera, offriamo la Prima Colazione Continentale

Continental Breakfast is available through Room Service

Supplemento servizio in camera: Euro 15,00 per persona

There is a tray service of Euro 15,00 per person



The, Caffè latte, Espresso, Cappuccino, Cioccolata,
Burro, Panini, Cornetti, Biscotti, Marmellate, Miele, Succo d'Arancia

Su richiesta Yogurt e Cereali

*Tea, Caffè latte, Espresso Coffee, American Coffee, Nescafe, Cappuccino, Hot Chocolate,
Butter, Rolls, Croissants, Cookies, Marmalades, Honey, Orange Juice*

On request Yoghurt, Cereals

Su richiesta / On Request

Uova Strapazzate <i>Scrambled Eggs</i>	Euro 15,00
Uova al Bacon <i>Eggs and Bacon</i>	Euro 17,00
Uova pochées <i>Poached Eggs</i>	Euro 14,00
Omelette naturale <i>Plain omelette</i>	Euro 14,00
Omelette al Prosciutto e Formaggio <i>Omelette with Ham or Cheese</i>	Euro 17,00
Selezione di Formaggi Italiani <i>Selection of Italian Cheeses</i>	Euro 26,00
Selezione di Affettati <i>Italian cold cuts</i>	Euro 24,00


Santa Caterina

Hotel

Servizio in Camera:

Room Service

Snack, Sandwich ed Insalate - Snacks, Sandwiches & Salads

Piadina con Culatello Irpino, Pomodorini Confit, Rucola e Stracchino di Bufala <i>Piadina Flat Bread with Culatello Irpino, Confit Cherry Tomatoes, Rocket and Stracchino di Bufala</i>	37,00
Bagel al Sesamo Nero con Salmone Affumicato, Avocado e Caprino <i>Bagel with Black Sesame, Smoked Salmon, Avocado and Goat Cheese</i>	36,00
Toast al Prosciutto Cotto Affumicato e Caciocavallo Podolico <i>Toasted Bread with Lightly Smoked Ham and Caciocavallo Cheese</i>	26,00
Panino con Hamburger "Santa Caterina" (Hamburger di Black Angus, Pomodoro di Sorrento, Pancetta, Maionese, Senape Rustica, Lattuga, Cipollotto Bianco Caramellato e Caciocavallo) <i>Home Made Bun Bread with Black Angus Hamburger, Local Tomato, Bacon, Mayonnaise, Mustard, Lettuce, Glazed Onion and Caciocavallo Cheese</i>	37,00
Club Sandwich <i>Club Sandwich</i>	42,00
Club Sandwich Vegetariano   <i>Vegetarian Club Sandwich</i>	38,00
Culatello Irpino con Mozzarella di Bufala Campana  <i>Local Ham and Cow Buffalo Mozzarella Cheese</i>	33,00
Insalata Caprese con Mozzarella di Bufala   <i>Cow Buffalo Mozzarella Cheese with Tomato and Fresh Basil</i>	33,00
Caesar Salad con Insalata di Stagione e Pollo oppure con Gamberi <i>Caesar Salad with Chicken and Seasonal Salad or with Shrimps</i>	34,00/40,00
Piccola Selezione di Formaggi e Salumi Locali  <i>Selection of Local Cold Cuts and Cheeses</i>	33,00



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options



Piatti vegani /Vegan options

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost
Servizio e IVA sono inclusi – Taxes and Service are included









Santa Caterina

Hotel




Servizio in Camera:

Room Service

Le Paste e Le Zuppe- Pasta and Soup

Lasagna Tradizionale <i>Traditional Lasagne</i>	34,00
Crespoline Amalfitane <i>Amalfi Style Crepes with Ricotta Cheese, Ham, Egg and Parmesan Cheese</i>	34,00
Gnocchi di Patate alla Sorrentina  <i>Potato Dumplings with Tomato Sauce and Mozzarella Cheese</i>	34,00
Spaghetti alle Vongole Veraci <i>Spaghetti with Clams</i>	36,00
Bavette al Pomodorino Fresco e Basilico   <i>Bavette Long Pasta with Cherry Tomato Sauce and Fresh Basil</i>	30,00
Minestrone di Verdure dell'Orto    <i>Vegetable Soup</i>	26,00

I Pesci e le Carni - Main Courses (Fish and Meats)

Filetto di Pesce (Pescato del Giorno) alla Griglia con Insalatina Mista  <i>Grilled Fillet of Mediterranean Fish (Catch of the Day) with Seasonal Salad</i>	52,00
Tataki di Tonno con Insalatina di Campo, Soia e Gomasio  <i>Tuna Tataki with Field Salad, Soy and Gomasio</i>	52,00
"Fish & Chips" con Salsa Tartara <i>Fish & Chips with Tartare Sauce</i>	52,00
Alette di Pollo Marinate e Fritte, Piccanti, con Patate al Forno, Cetrioli e Panna Acida <i>Spicy Fried Marinated Chicken Wings with Baked Potatoes, Cucumbers and Sour Cream</i>	44,00
Entrecote di Black Angus alla Griglia con Millefoglie di Patate Gratinata alla Senape  <i>Grilled Black Angus Beef Entrecote, Millefeuille of Potatoes au Gratin with Mustard</i>	46,00

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost
Servizio e IVA sono inclusi – Taxes and Service are included







Santa Caterina

Hotel



Servizio in Camera:

Room Service

Pizza, Bruschetta & Focaccia

Pizza Margherita (Pomodoro, Fior di Latte e Basilico) 	30,00
<i>Pizza Margherita (Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Basil)</i>	
Pizza Regina Margherita (Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico) 	33,00
<i>Pizza Regina Margherita (Tomato Sauce, Cow-Buffero Mozzarella Cheese and Basil)</i>	
Focaccia Caprese con Pomodoro Fresco, Mozzarella di Bufala e Basilico 	32,00
<i>Focaccia Bread with Sliced Fresh Tomato, Cow-Buffero Mozzarella Cheese and Basil</i>	
Pane di Semola Bruschettato con Pomodorini all'Aglio ed Origano, 	30,00
<i>Bruschetta of Semola Bread with Cherry Tomato, Garlic, Oregano</i>	
Bruschetta di Pane Scuro con Polpa di Granchio Aromatizzata al Limone	36,00
<i>Bruschetta of Wholemeal Flour with Crabmeat and Lemon</i>	

Sfizi Napoletani - Neapolitan Street Food

Cuoppo Napoletano con Arancino, Crocchetta di Patate, Timballino di Pasta, Polpettine di Melanzane, Mozzarellina in Carrozza	34,00
<i>Neapolitan "Cuoppo" with Fried Rice Ball, Potato Croquette, Mini Potato Pie, Aubergine "Meatball", Deep Fried & Breaded Mozzarella</i>	
Cuoppo dell'Orto con Peperoni, Zucchine, Fiori di Zucca,  	34,00
Asparagi e Carote in Croccante Tempura (a richiesta senza glutine)	
<i>Neapolitan "Cuoppo" with Deep Fried Vegetables: Sweet Peppers, Zucchini, Pumpkin Blossom, Asparagus and Carrot (gluten free on request)</i>	
Cuoppo del Pescatore con Fritturina Mista di Pesce (a richiesta senza glutine)	52,00
<i>Neapolitan "Cuoppo" with Deep Fried Fish (Catch of the Day) – gluten free on request</i>	

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost
Servizio e IVA sono inclusi – Taxes and Service are included



Santa Caterina

Hotel

Servizio in Camera:

Room Service

Sfizi Napoletani - Neapolitan Street Food


Tegamino di Polpettine al Ragù 28,00
Saucepan of Meatballs with Meat Sauce and Tomato


Gattò di Patate Napoletano 26,00
Traditional Potato Pie with Salami and Mozzarella Cheese

I Dolci e la Frutta - Desserts

Dolce del Giorno 22,00
Dessert of the Day

Selezione di Gelati della Casa  20,00
Selection of Ice-Creams

Selezione di Sorbetti della Casa   20,00
Selection of Sorbets

Mosaico di Frutta Fresca   20,00
Sliced Fresh Seasonal Fruit

*Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari
saremo lieti di assisterLa nella Sua scelta
con informazioni dettagliate sui nostri piatti e sulle nostre bevande.*

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.*

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost
Servizio e IVA sono inclusi – Taxes and Service are included



Santa Caterina

Hotel

Selezione dalla nostra lista dei vini (carta completa su richiesta) Wine Selection (Full wine list available on request)

Spumanti

	1/1	1/2
CAMPANIA		
Rosato di Aglianico Dubl Brut – <i>Feudi di San Gregorio</i>	84,00	
LOMBARDIA		
Cà del Bosco Cuvée Prestige – <i>Cà del Bosco</i>	101,00	
VENETO		
Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Doc – <i>Bellenda</i>	53,00	
TRENTINO		
Ferrari Perlé Brut Trento Doc – <i>Fratelli Lunelli</i>	98,00	
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut Trento Doc – <i>Fratelli Lunelli</i>	181,00	

Champagne

Ruinart Brut R - <i>Ruinart</i>	148,00
Ruinart Rosè Brut – <i>Ruinart</i>	181,00
Cuvée Dom Perignon Brut Millésimé – <i>Moët & Chandon</i>	392,00
Cuvée Dom Perignon Rosé Vintage – <i>Moët & Chandon</i>	845,00
Imperial Reserve Brut – <i>Moët & Chandon</i>	148,00
La Grande Dame Millésimé – <i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	388,00
Veuve Clicquot Brut – <i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	165,00
Grand Cuvée Brut – <i>Krug</i>	402,00
Rosé Brut – <i>Laurent Perrier</i>	226,00
Philipponnat Brut – <i>Philipponnat</i>	148,00
Perrier Jouët Belle Epoque Millésimé Brut – <i>Perrier Jouët</i>	358,00
Royal Brut – <i>Pommery</i>	138,00

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi
For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included



Santa Caterina

Hotel

Vini Bianchi – White Wines

	1/1	1/2
CAMPANIA		
005 Costa d'Amalfi Doc – <i>Cantine Marisa Cuomo</i>	59,00	
029 Biancolella Ischia Tenuta Frassitelli Doc – <i>Casa d'Ambrà</i>	56,00	
1502 Fiano Colli di Lapio Docg – <i>Romano Clelia</i>	55,00	
FRIULI		
436-428 Pinot Grigio Collio Doc – <i>Livio Felluga</i>	66,00	36,00
443 Sauvignon Blanc Doc – <i>Rosa Bosco</i>	93,00	

Vini Rossi – Red Wines

	1/1	1/2
CAMPANIA		
070 Costa d'Amalfi Furore Riserva Doc 2020 – <i>Marisa Cuomo</i>	106,00	
095 Costa d'Amalfi Tramonti a' Scippata Riserva Costa d'Amalfi Doc 2017 – <i>Apicella</i>	83,00	
060-111 Taurasi Docg 2017-2018 – <i>Mastroberardino</i>	83,00	44,00
124 Falerno del Massico Vigna Camarato Doc 2006 – <i>Villa Matilde</i>	108,00	
059 Taurasi Docg Piano di Montevergine 2015 – <i>Feudi di San Gregorio</i>	99,00	
065 Colli di Salerno Montevervano Igt 2020 – <i>Montevertrano</i>	165,00	
067 Terre del Volturno Igt Vigna Piancastelli 2017 – <i>Terre del Principe</i>	136,00	
PIEMONTE		
282 Barolo Cannubi Docg 2016 – <i>Marchesi di Barolo</i>	127,00	
288 Dolcetto d'Alba Doc 2016 – <i>Pio Cesare</i>	58,00	
234 Dolcetto d'Alba Trevigne Doc 2015 - <i>Vietti</i>	46,00	
VENETO		
407 Amarone della Valpolicella Doc Le Pergole Vece 2017 – <i>Le Salette</i>	225,00	
390 Amarone della Valpolicella Doc Vigneto S. Urbano 2018 – <i>Speri</i>	143,00	
405 Amarone della Valpolicella Doc 2018 - <i>Allegrini</i>	172,00	

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi
For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included



Santa Caterina

Hotel

	1/1	1/2
TOSCANA		
643-520 Chianti Rufina Castello di Nipozzano Docg 2018 – <i>Marchesi de Frescobaldi</i>	59,00	30,00
641 Chianti Classico Vigna di Fontalle Docg 2011 – <i>Fattoria Machiavelli</i>	88,00	
689 Morellino di Scansano Lohsa Doc 2011 – <i>Terre del Poliziano</i>	47,00	
5002 Chianti Badia a Passignano Doc 2019 – <i>Marchesi Antinori</i>	100,00	
663 Brunello di Montalcino Docg 2017 – <i>Castello Banfi</i>	129,00	
699 Brunello di Montalcino Castelgiocondo Docg 2014 – <i>Marchesi de' Frescobaldi</i>	106,00	
5003 Syrah Case Via Toscana Igt 2019 - <i>Fontodi</i>	105,00	
645 Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio Docg 2015 – <i>Poderi Boscarelli</i>	239,00	
 SICILIA		
838 Santa Cecilia Sicilia Igt 2015 – <i>Planeta</i>	59,00	

Servizio in Camera +20% - Mezze porzioni 80% del costo - Servizio e IVA sono inclusi
For Room Service +20% - Half portions 80% of the cost - Taxes and Service are included



Santa Caterina

Hotel

Menu

Ristorante Glicine

Orario di apertura:

19:30 - 22:30

Cena

Opening times:

7:30p.m. - 10:30p.m.

Dinner



*Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari
saremo lieti di assisterLa nella Sua scelta
con informazioni dettagliate sui nostri piatti e sulle nostre bevande.*

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.*



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options



Santa Caterina

Hotel

Menu

Ristorante "Al Mare"

Orario di apertura:

13:00 - 15:30

Colazione

Opening times:

1:00 p.m. - 3:30 p.m.

Lunch



*Gentile Ospite, se avesse delle allergie e/o intolleranze alimentari
saremo lieti di assisterLa nella Sua scelta
con informazioni dettagliate sui nostri piatti e sulle nostre bevande.*

*Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish
related to any specific food allergy or intolerance issue.*



Piatti vegetariani /Vegetarian options



Piatti senza glutine /Gluten-free options

