

Nei primi anni sessanta dello scorso secolo, Gilda e Gaetano Torrente realizzano nel convento un circolo ricreativo e un bar, che prima trasformano in pizzeria, poi in trattoria.

Negli anni ottanta, grazie alla visione di Pasquale Torrente, il ristorante "Al Convento di Cetara", diventa un simbolo culinario della Costiera Amalfitana nel mondo. Lo chef Pasquale è oste, anfitrione e personaggio pubblico. Ospite fisso di trasmissioni tv nazionali e internazionali, è spesso accompagnato da figure del calibro di Massimo Bottura, Anthony Bourdain, artisti e colleghi.

Pasquale crea la "Genovese di tonno", ed è riconosciuto come l'ambasciatore della pregiata "colatura di alici", un condimento risalente all'antico impero romano, nonché simbolo del borgo di Cetara. La cucina di Pasquale è incentrata sul rispetto delle tradizioni e l'utilizzo delle materie prime locali.

È con la terza generazione di chef della famiglia Torrente che "Al Convento" diventa un brand di livello mondiale. Complice la collaborazione con Eataly, e il supporto del figlio Gaetano, lo che esporta il suo format a Dubai, Istanbul, Torino, Roma, Franciacorta e Bologna. Ma Cetara rimane comunque il fulcro creativo e il luogo dove vivere, perché le radici e le origini sono un aspetto importante di cui tener conto.

Lo chef Gaetano Torrente intraprende un percorso culinario in grado di rispettare la tradizione, evolvendolo con influenze "esotiche" e tecniche contemporanee. Il tutto accompagnato dall'utilizzo di attrezzature "speciali" come le braci Jospier, con cui vengono cucinati non solo pesci e carni, ma anche primi piatti, vegetali e dolci.

Dal maturatore ittico, con cui viene realizzata la frollatura del pescato locale. E la cella dei vini, dove sono conservate bottiglie preziose e una selezione di vini naturali unica nel suo genere.

Con il restyling del ristorante, "Al Convento di Cetara" si trasforma in "Casa Torrente", un salotto dove rilassarsi e sentirsi in famiglia, un luogo dell'anima consigliato dalle migliori guide del mondo.



In the early sixties of the last century, Gilda and Gaetano Torrente established a recreational club and a bar in the convent, which they first turned into a pizzeria, and then a trattoria.

In the eighties, thanks to the vision of Pasquale Torrente, the restaurant "Al Convento di Cetara" became a culinary symbol of the Amalfi Coast worldwide. Chef Pasquale is a host, an entertainer, and a public figure. A regular guest on national and international TV shows, he is often accompanied by personalities of the stature of Massimo Bottura, Anthony Bourdain, artists, and colleagues.

Pasquale created the "Genovese di tonno" and is recognized as the ambassador of the precious "colatura di alici", a seasoning dating back to the ancient Roman Empire, as well as a symbol of the village of Cetara. Pasquale's cooking is centered on the respect for traditions and the use of local raw materials.

It is with the third generation of chefs from the Torrente family that "Al Convento" becomes a global brand. Aiding this is the collaboration with Eataly, and the support of his son Gaetano, as the chef exports his format to Dubai, Istanbul, Turin, Rome, Franciacorta, and Bologna. However, Cetara remains the creative hub and the place to live, because roots and origins are an important aspect to consider.

The "kitchen" of the chef Gaetano Torrente is like a culinary journey capable of respecting tradition, evolving it with "exotic" influences and contemporary techniques. All accompanied by use of "special" equipment such as Jospier embers, with which not only fish and meats are cooked, but also pasta dishes, vegetables and desserts. From the fish ripener with which the fish maturation is carried out local. And the wine cellar, where precious bottles and a unique selection of natural wines are kept of its kind.

With the restaurant's restyling, "Al Convento di Cetara" is transformed into "Casa Torrente", a lounge where one can relax and feel at home, a place of the soul recommended by the best guides in the world.

I DRINK

APPETIZERS

Vodka Tonic/Lemon

Gin Tonic/Lemon

Vodka Tonic/Lemon

Negroni

Americano

Mojito

Margaritas

Il Nostro Whisky Sour

Cocktail Martini

Pastis

Spritz Aperol/Campari/Lemon

Champagne "Selezione Casa Torrente"

CHAMPAGNE "CASA TORRENTE SELECTION"

Bollicine "Metodo Classico"

SPARKLING WINE "TRADITIONAL METHOD"

I CRUDI

RAW DISHES

Ceviche cotto e crudo

Cooked and raw ceviche

Tartare di tonno, arancia, origano e bottarga

Tuna tartare with orange, oregano, and bottarga

Tartare o carpaccio di pescato s.d

Fish tartare or carpaccio

Ricciola, pompelmo e finocchio

Amberjack with grapefruit and fennel

Il Gran Plateau (per 2 persone) (ostriche, gambero rosso, scampi, frutti di mare - S.D.)

The Grand Plateau (for 2 people) (oysters, red shrimp, scampi, seafood - catch of the day)

Le ostriche Gillardeau

Gillardeau oysters

GLI ANTIPASTI

APPETIZERS

Seppia scottata e salsa cacciatora

SEARED CUTTLEFISH AND CACCIATORA SAUCE

Mortadella di tonno e giardiniera di verdure

TUNA MORTADELLA AND PICKLED VEGETABLES

Macelleria di mare di nostra produzione

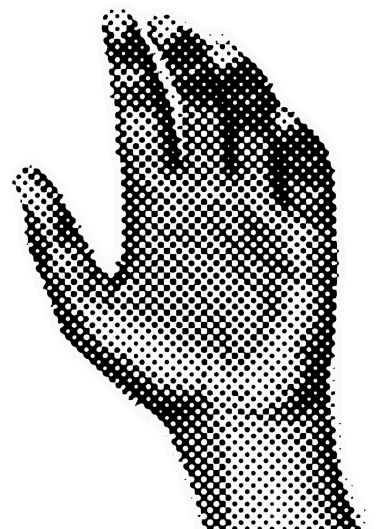
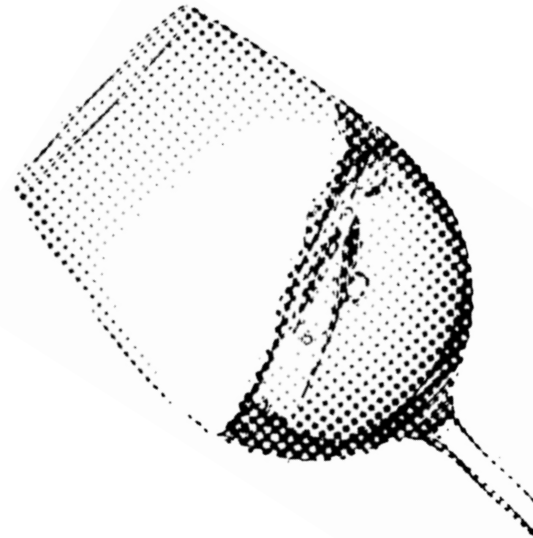
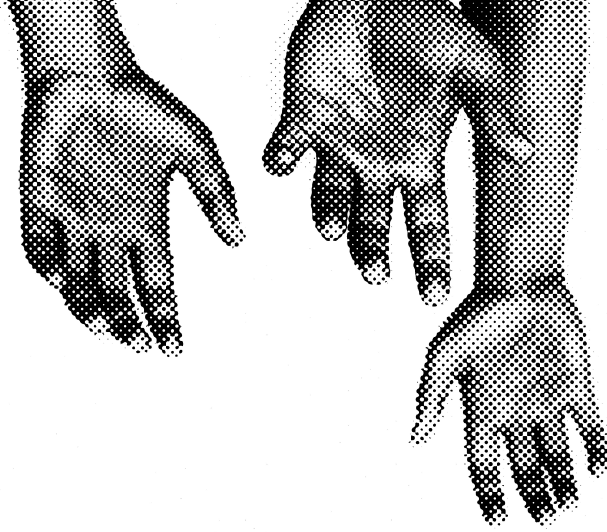
OUR OWN SEAFOOD BUTCHER

Zucca, funghi e tartufo nero

PUMPKIN, MUSHROOMS, AND BLACK TRUFFLE

Degustazione di salumi, formaggi e confetture

TASTING OF CHARCUTERIE, CHEESES, AND PRESERVES



I FRITTI

FRIED DISHES

Pane alici e mozzarella

BREAD, ANCHOVIES, AND MOZZARELLA

Alici ripiene di provola affumicata

ANCHOVIES WITH PROVOLA CHEESE

Seppia, patate e salsa aioli

CUTTLEFISH WITH POTATOES AND AIOLI SAUCE

Calamaretti spillo e maionese al limone

TINY SQUID AND LEMON MAYONNAISE

LA BRACE

THE GRILL

Pane, Burro Normandia e alici

BUTTER AND ANCHOVIES

Polpo alla brace salsa olandese funghi misti e porro

GRILLED OCTOPUS, HOLLANDAISE SAUCE, AND MIXED MUSHROOMS

Uova al tegamino e bottarga di tonno rosso

FRIED EGGS AND RED TUNA BOTTARGA

Saute di frutti di mare

SAUTÉED SEAFOOD

Mazzancolle alla brace

GRILLED PRAWNS

Bistecca di tonno e salsa chimicurry

TUNA STEAK AND CHIMICHURRI SAUCE

I PRIMI

PASTA AND RISOTTO

Spaghetti con colatura di alici secondo tradizione

SPAGHETTI WITH ANCHOVY SAUCE ACCORDING TO TRADITION

Ziti con genovese di tonno

ZITI WITH TUNA GENOESE

Mischiato potente in zuppa di pesce

POWERFUL MIXED IN FISH SOUP

Risotto allo zafferano, lupini, vongole e mazzancolle crude, salsa al prezzemolo (minimo 2 persone)

SAFFRON RISOTTO, LUPINS, RAW CLAMS AND PRAWNS, PARSLEY SAUCE

Linguinetta salsiccia croccante cime di rapa e fonduta di caciocavallo

LINGUINETTA WITH CRISPY SAUSAGE, BROCCOLI RABE, AND CACIOCAVALLO FONDUE

I SECONDI DI PESCE

FISH MAIN COURSES

Fritto del pescatore

FISHERMAN'S FRY

Baccalà, cavolfiore e nduja

COD, CAULIFLOWER, AND 'NDUJA

Trancio di ricciola scottata, zucca, scarola, capperi e olive

SEARED AMBERJACK FILLET WITH PUMPKIN, ESCAROLE, CAPERS, AND OLIVES

Dal banco pescheria il nostro pescato del giorno (alla brace, al sale o all'acquapazza)

FROM THE FISH MARKET COUNTER, OUR CATCH OF THE DAY GRILLED WITH SALT AND BAKED



LA CARNE

MEAT MAIN COURSES

Tagliata di manzo e porcini

BEEF TAGLIATA WITH PORCINI MUSHROOMS

Carré di agnello alla brace

GRILLED RACK OF LAMB

Bistecca scottona (500-600 gr.)

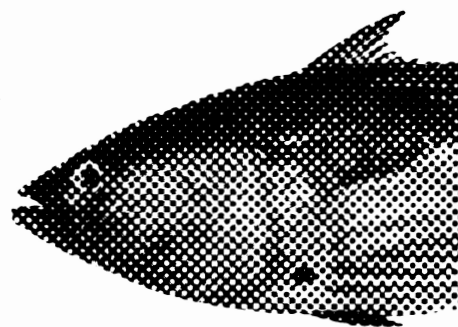
500-600 G HEIFER STEAK

Filetto di manzo alla brace

GRILLED BEEF FILLET

Dal frollatore: Simmehtal /Dashi /Angus

FROM THE MATURER SIMMEHTAL /DASHI /ANGUS



I CONTORNI

SIDES DISHES

Zucca marinata

MARINATED PUMPKIN

Scarola ripassata, capperi e olive

SAUTÉED ESCAROLE, CAPERS, AND OLIVES

Giardiniera fatta in casa

HOMEMADE PICKLED VEGETABLES

Patate al forno

BAKED POTATOES

Patatine fritte

FRENCH FRIES

Cime di rapa, aglio, olio e peperoncino

BROCCOLI RABE, GARLIC, OIL, AND CHILI

Verdure alla brace

GRILLED VEGETABLES

I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI

OUR HOMEMADE DESSERTS

Torta al Cioccolato, caramello salato e gelato alla nocciola

CHOCOLATE CAKE, SALTED CARAMEL AND HAZELNUT ICE CREAM

Millefoglie crema e amarene

MILLEFEUILLE WITH CREAM AND SOUR CHERRIES

Tarteletta limone e basilico

LEMON AND BASIL TARTLET

Mela sfoglia croccante e gelato alla vaniglia

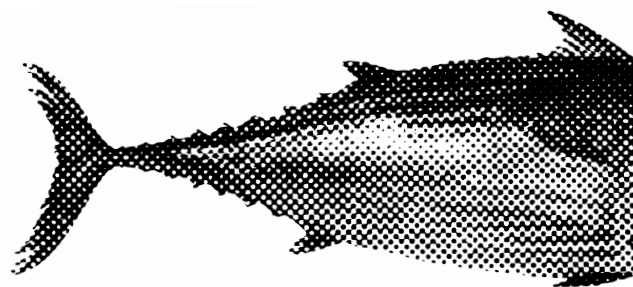
CRUNCHY APPLE PUFF PASTRY AND VANILLA ICE CREAM

Cannoncini di sfoglia e crema alla vaniglia

PUFF PASTRY CANNONCINO WITH VANILLA CREAM

Gelato frutta e creme di nostra produzione

FRUIT ICE CREAM AND CREAMS OF OUR OWN PRODUCTION



Al Convento



PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SALA
FOR THE LIST OF ALLERGENS, CONTACT THE DINING ROOM STAFF.

IDENTITÀ GOLOSE


Slow Food® Italia

ilGolosaño


CAMPANIA
MANGIA
& BEVI