APERITIVI
APERITIF

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"

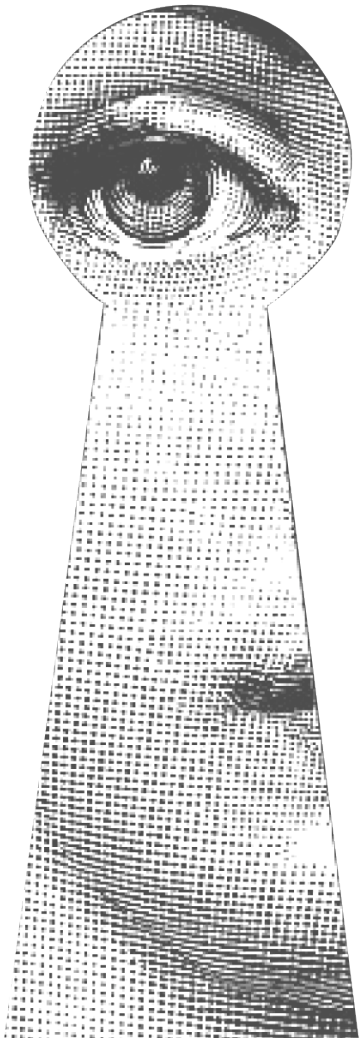
CRUDI
RAW DISHES

Il Gran Plateau (ostriche, gambero rosso, scampi, frutti di mare - S.D.)
THE GRAND PLATEAU (OYSTERS, RED SHRIMP, LANGOUSTINES, MIXED SEAFOOD)

Crudo di pannocchia, uova di tonno rosso e limone
RAW MANTIS SHRIMP, RED TUNA EGGS AND LEMON

Crudo di spigola, salicornia e agrumi
RAW SEA BASS, SAMPHIRE AND CITRUS

Tartare di tonno
TUNA TARTARE



DALLA BRACE
FROM THE GRILL

Pane burro e alici
BREAD, BUTTER AND ANCHOVIES

Sauté di frutti di mare
SEAFOOD SAUTÉ

Totano alla brace, purea di patate affumicate e salsa verde
GRILLED SQUID, SMOKED POTATO PURÉE AND GREEN SAUCE

Trancio di pescatrice frollato, vignarola e bisque di gamberi
AGED MONKFISH STEAK, VIGNAROLA (SPRING VEGETABLE STEW) AND SHRIMP BISQUE

Sauté di cozze, pomodorini e rosmarino
MUSSEL SAUTÉ, CHERRY TOMATOES AND ROSEMARY

FRITTI
FRIED DISHES

Calamaretti spillo e maionese al limone
BABY SQUID WITH LEMON MAYONNAISE

Seppia fritta, pomodorini del Piennolo e caciocavallo
FRIED CUTTLEFISH, PIENNOLO CHERRY TOMATOES AND CACIOCAVALLO CHEESE

Alici ripiene di provola affumicata
ANCHOVIES STUFFED WITH SMOKED PROVOLA CHEESE

ANTIPASTI
APPETIZERS

Selezione di salumi di pesce, nostra produzione
TASTING OF OUR HOMEMADE FISH CHARCUTERIE

Moscardino, pomodoro, olive e capperi
BABY OCTOPUS, TOMATO, OLIVES AND CAPERS

Millefoglie di patate, brunoise di verdure e fondo bruno vegetale
POTATO MILLE-FEUILLE WITH VEGETABLE BRUNOISE AND BROWN VEGETABLE STOCK

Degustazione di salumi e formaggi
TASTING OF CHARCUTERIE AND CHEESES

I PRIMI
PASTA AND RISOTTO

Ziti alla genovese di tonno
ZITI WITH TUNA GENOVESE SAUCE

Spaghetti alla colatura di alici
SPAGHETTI WITH ANCHOVIES SAUCE

Risotto con assoluto di triglia (*minimo 2 persone*)
RISOTTO WITH RED MULLET ESSENCE (MINIMUN 2 PEOPLE)

Gnocchetti vongola verace e carciofi
GNOCCHETTI WITH TRUE CLAMS AND ARTICHOKES

Raviolo ripieno di cacioricotta e timo con pomodorini del Piennolo e basilico
RAVIOLI STUFFED WITH CACIOTTA AND THYME, PIENNOLO CHERRY TOMATOES AND BASIL.

I SECONDI DI PESCE
FISH MAIN COURSES

Fritto del pescatore
FISHERMAN'S FRY

Il pescato dal banco pescheria (*Da preparare al forno, alla brace o al sale*).
FRESH FISH FROM THE FISH COUNTER (TO BE PREPARED BAKED, GRILLED OR SALT-CRUSTED)

Capesante scottate, rapa rossa e colatura di alici
SEARED SCALLOPS, BEETROOT AND ANCHOVY SAUCE

Trancio di pesce frollato (S.D.)
AGED FISH STEAK

I SECONDI DI CARNE
MEAT MAIN COURSES

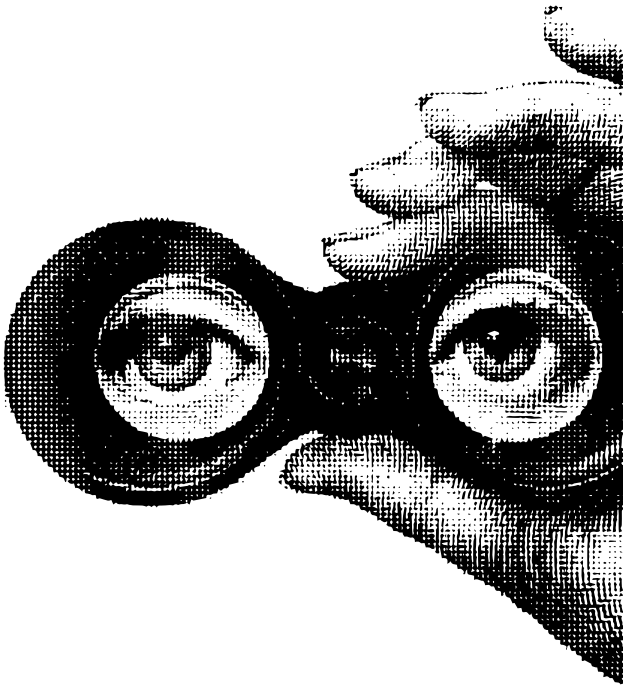
Filetto alla brace
GRILLED FILLET STEAK

Bistecca di scottona (500/600 gr.)
SCOTTONA BEEF STEAK

Black Angus America
AMERICAN BLACK ANGUS

Tomahawk Irlanda
IRISH TOMAHAWK STEAK

Tagliata di manzo, asparagi arrostiti e scaglie di parmigiano 30 mesi
BEEF TAGLIATA, ROASTED ASPARAGUS, AND 30-MONTH-AGED PARMESAN FLAKES.



I CONTORNI
SIDES DISHES

Insalata mista
MIXED SALAD

Patate al forno
BAKED POTATOES

Patate fritte
FRENCH FRIES

Verdure di stagione
SEASONAL VEGETABLES

Verdure alla brace
GRILLED VEGETABLES

I NOSTRI DOLCI ARTIGIANALI
OUR HOMEMADE DESSERTS

Sablé al cacao, crumble alla nocciola e crema al mascarpone
COCOA SABLÉ, HAZELNUT CRUMBLE, AND MASCARPONE CREAM

Tartelletta limone e basilico
LEMON AND BASIL TARTLET

Millefoglie crema e amarena
MILLE-FEUILLE WITH CREAM AND SOUR CHERRY

Caprese e frutti rossi
CAPRESE WITH RED BERRIES

Gelati di nostra produzione
HOMEMADE ICE CREAM

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
ilGolosario
CAMPANIA MANGIA & BEVI