

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, anfitrión 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 chef 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, evolvendola con influenze "esotiche" e tecniche contemporanee. Il tutto accompagnato dall'utilizzo di attrezzature "speciali" come le braci Josper, 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 past century, Gilda and Gaetano Torrente built inside the convent a bar, which first turn into a pizzeria, then into a traditional Italian restaurant.

In the eighties, thanks to the ideas of Pasquale Torrente, the restaurant "Al Convento di Cetara", becomes a culinary symbol of the Amalfi Coast in the world. Chef Pasquale is the host and a public figure. He is guest of national and international TV broadcasts, he is often next to friends like Massimo Bottura, Anthony Bourdain, artists and colleagues.

Pasquale creates the "Genovese di tonno" (Pasta with onion and tuna), and is recognized as ambassador of the prized "Colatura di alici", a condiment dating back to the ancient Roman Empire, as well as a symbol of the village of Cetara. Pasquale's cuisine focuses on respect for traditions and the use of local raw materials.

It is with the third generation of chefs that "Al Convento" becomes a top-level worldwide brand. Thanks to the partnership with Eataly, and the co-working with his son Gaetano, the chef exports his format in Dubai, Istanbul, Turin, Rome, Franciacorta and Bologna. Cetara still remains the fulcrum creative and the place to live, for the Torrentes the roots and the origins are really important.

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 Josper 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 restyling of the restaurant, "Al Convento di Cetara" become "Casa Torrente", an open space to feel at home, a place for the soul recommended by the best guides in the world.



## CRUDI

FROM THE SEA

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

THE BIG PLATEAU (MIXED RAW SEAFOOD SHELLFISH)

**Crudo di mazzancolle con olio e colatura di alici, mela annurca e sedano candito**

RAW PRAWNS WITH ANCHOVY OIL AND COLATURA, ANNURCA APPLE, AND CANDIED CELERY

**Ricciola marinata, finocchio e arancia**

MARINATED AMBERJACK WITH FENNEL AND ORANGE

**Tartare di tonno, limone, erba cipollina e capperi**

TUNA TARTARE WITH LEMON, CHIVES, AND CAPERS

## FRITTI

FRIED

**Alici ripiene di provola affumicata**

ANCHOVIES STUFFED WITH SMOKED PROVOLA

**Calamaretti spillo croccanti e maionese al limone**

CRISPY BABY SQUID AND LEMON MAYONNAISE

**Arancini di riso e mazzancolle con maionese di nduja**

RICE ARANCINI WITH PRAWNS AND 'NDUJA MAYONNAISE

## ANTIPASTI

APPETIZERS

**Tartare di manzo, tuorlo d'uovo marinato e tartufo**

BEEF TARTARE WITH MARINATED EGG YOLK AND TRUFFLE

**Ova poche, spinaci e porcini**

POACHED EGGS WITH SPINACH AND PORCINI MUSHROOMS

**Baccalà fritto, humus di ceci e scarola riccia**

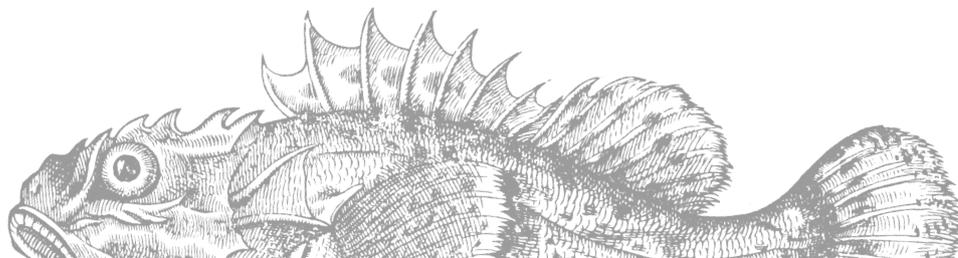
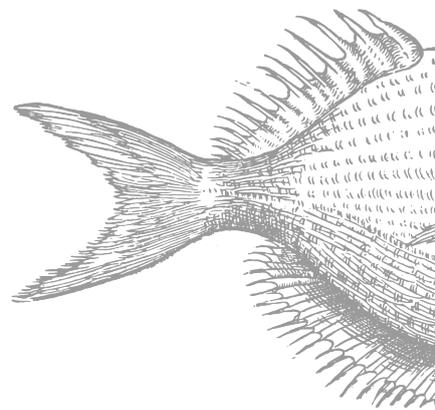
RIED COD WITH CHICKPEA HUMMUS AND CURLY ENDIVE

**Tonno scottato, piselli, guancia e tartufo**

SEARED TUNA WITH PEAS, GUANCIALE, AND TRUFFLE

**Selezione di salumi di pesce, nostra produzione**

SELECTION OF HOMEMADE FISH SALAMI



## DALLA BRACE

GRILL

Sauté di frutti di mare

SAUTEED CLAMS

Pane burro e alici ...

BREAD AND BUTTER WITH ANCHOVIES

Salsiccia di pesce spada e finocchio

SWORDFISH SAUSAGE WITH FENNEL

Polpo alla brace, zucca e salsa verde

GRILLED OCTOPUS WITH PUMPKIN AND GREEN SAUCE

## I PRIMI

MAIN

Ziti alla genovese di tonno

PASTA WITH TUNA AND ONIONS

Spaghetti con colatura di alici

SPAGHETTI WITH ANCHOVIES SAUCE

Linguine con burro di Normandia, alici e tartufo

LINGUINE WITH NORMANDY BUTTER, ANCHOVIES, AND TRUFFLE

Risotto con zucca, carpaccio di baccalà e bottarga di tonno rosso

RISOTTO WITH PUMPKIN, COD CARPACCIO, AND RED TUNA BOTTARGA

Raviolo ripieno di crostacei in guazzetto di pesci di zuppa, frutti di mare e crudo di mazzancolle

RAVIOLI FILLED WITH SEAFOOD IN A FISH SOUP BROTH, WITH SEAFOOD AND RAW LANGOUSTINE

Candela al ragù napoletano

NEAPOLITAN RAGÙ WITH CANDLE PASTA

## I SECONDI DI PESCE

SEAFOOD

Il pescato dal banco pescheria €60/70/120 al kg. Da preparare al forno, alla brace o al sale.

FRESH SEAFOOD, TO BE COOKED IN THE OVEN, ON THE GRILL, OR WITH SALT

Fritto del pescatore (calamari, alici, gamberi, paranza)

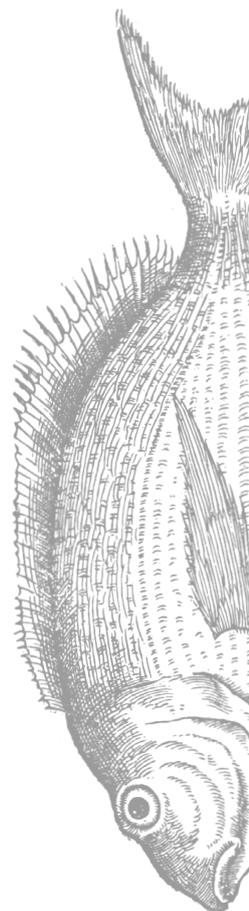
MIXED FRIED SEAFOOD (SQUID, SHRIMP, ANCHOVY, SMALL FISHES)

Trancio di cernia frollata, purea di patate, porcini e fondo bruno di cernia

GROUPER STEAK WITH MASHED POTATOES, PORCINI MUSHROOMS, AND GROUPER BROWN SAUCE

Selezione di pesce frollato (S.D.)

SELECTION OF DRY AGED FISH



## I SECONDI DI CARNE

MEAT

Filetto di manzo alla brace

GRILLED BEEF

Bistecca angus "Miguel Vergara"

ANGUS STEAK BY "MIGUEL VERGARA"

Guancia di manzo alla brace, fondo alla birra, patate e friarielli

GRILLED BEEF CHEEK WITH BEER SAUCE, POTATOES AND FRIARIELLI

Bistecca simmental bavarese

BAVARIAN SIMMENTAL STEAK

Bistecca di scottona (500/600 gr.)

BEEF STEAK

## I CONTORNI

SIDES DISHES

Patate al forno

BAKED POTATOES

Verdure alla brace

GRILLED VEGETABLES

Insalata mista

MIXED SALAD

Finocchio alla brace

GRILLED FENNEL

Scarola ripassata

SAUTEED ESCAROLE

Friarielli

FRIARIELLI

**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

**il Golosaño**

