



Casa Torrente

R I S T O R A N T E

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.

E' 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, evolvendolo 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.

**MICHELIN GUIDE: BIB GOURMAND GAMBERO ROSSO: 3 GAMBERI 50 TOP ITALY: TRATTORIE D'ITALIA
GUIDE DE L'ESPRESSO: 2022 EXPERTS' CHOICE AWARD: 2022**

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 worldwilde 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 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.



ITALIAN APERITIF

Pastis € 7

Spritz, Mito € 9

Negroni, Americano € 10

Gin Tonic “di Zio Pasqui” € 10

Prosecco € 6

Bollicine “Metodo Classico” € 7

Champagne “Selezione Casa Torrente” € 10

CRUDI

FROM THE SEA

Crudo del Convento € 40,00

MIXED RAW SEAFOOD

Plateau € 60,00

ASSORTIMENTO DI FRUTTI DI MARE

MIXED RAW SEAFOOD SHELLFISH

Le Tartare € 25,00

FRESH TARTARE

Cheviche del pescato del giorno € 15,00

FRESH CHEVICHE

Tiradito € 18,00

TIRADITO

Selezione di ostriche € 6,00 cd

OYSTERS SELECTION

FRITTI

FRIED

Alici con provola € 12,00

ANCHOVIES WITH PROVOLA

Calamaretti spillo sale e pepe € 16,00

FRIED BABY SQUIDS

Bocconcini di baccalà e salsa tartara € 16,00

BITES OF COD WITH TARTAR SAUCE



DALLA BRACE

GRILL

Sauté di frutti di mare cotti al carbone € 20,00

SAUTEED CLAMS

Pasta patate e provola affumicata € 18,00

POTATOES PASTA WITH SMOKED PROVOLA

Baccalà € 18,00

COD

Pane burro e alici € 12,00

BREAD E BUTTER WITH ANCHOVIES

Selezione di carni dello chef € 60/70 al kg

MEATS SELECTION

Pescato del giorno € 50/60/70 pesce al kg
€ 120,00/150,00 crostacei al kg

DAILY FRESHNESS BY THE SEA

Selezione di verdure € 7,00

VEGETABLES SELECTION

I PRIMI

MAIN

Ziti alla genovese di tonno € 16,00

PASTA WITH TUNA AND ONIONS

Spaghetti con colatura di alici secondo tradizione € 14,00

SPAGHETTI WITH ANCHOVIES SAUCE

Gnocchetto cime di rapa e cannolicchi € 16,00

GNOCCHI WITH TURNIP GREENS AND RAZOR CLAMS

Risotto crema di zucca provola e
bottarga di tonno rosso € 25,00

RISOTTO WITH PUMPKIN CREAM, PROVOLA AND RED TUNA BOTTARGA

Tagliatella alla bolognese € 14,00

TAGLIATELLA PASTA WITH BOLOGNESE SAUCE



I SECONDI

SEAFOOD

Il pescato del giorno dal banco pesce € 50/60/70 al kg

FRESH SEAFOOD

Il fritto misto del pescatore € 18,00

MIXED FRIED SEAFOOD

Tataki di tonno con cavolfiore, funghi e pomodoro secco € 20,00

TATAKI TUNA WITH CAULIFLOWER, MUSHROOMS AND DRY AGED TOMATO

Pesce Frollato / Chiedi allo chef € 25,00

DRY AGED FISH / ASK TO THE CHEF

I PIATTI DEL GIORNO

DISHES OF THE DAY

Chiedi allo chef cosa c'è di nuovo

ASK TO THE CHEF

I CONTORNI

SIDE

Patate al forno € 7,00

Insalata mista € 7,00

Verdure alla brace € 7,00

Scarola olive e capperi € 7,00

Cime di rapa saltate € 7,00

POTATOES, GRILLED VEGETABLES

I DOLCI

DESSERT

Scopri le nostre specialità € 7,00

DISCOVER OUR DESSERT SPECIALITIES

Al Convento



PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

FOR THE LIST OF ALLERGENS, CONTACT THE DINING ROOM STAFF.