

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)

Cheviche di ricciola

FISH AMBERJACK CEVICHE

Il Crudo di Casa Torrente

MIXED RAW SEAFOOD

LE OSTRICHE “SELEZIONE CASA TORRENTE”

OYSTERS SELECTED BY CASA TORRENTE

Gillardeau N°4

Gillardeau N°2

LE TARTARE

FRESH TARTARE

Tartare di tonno rosso (pomodoro infornato, olive, capperi e pane croccante)

BLUEFIN TUNA TARTARE

Tartare di ricciola (mela verde, frutti rossi e colatura di alici)

FISH AMBERJACK TARTARE

ANTIPASTI

APPETIZERS

Polpo, patate croccanti e fagiolini

OCTOPUS, CRISPY POTATOES AND GREEN BEANS

Fresella napoletana con caponatina di verdure

NEAPOLITAN FRESELLA WITH VEGETABLE CAPONATINA

Parmigiana di pesce bandiera

FLAG FISH PARMESAN

Carpaccio di filetto di manzo, salsa tartara, olio e limone

BEEF FILLET CARPACCIO, TARTAR SAUCE, OIL AND LEMON

Selezione di salumi e formaggi

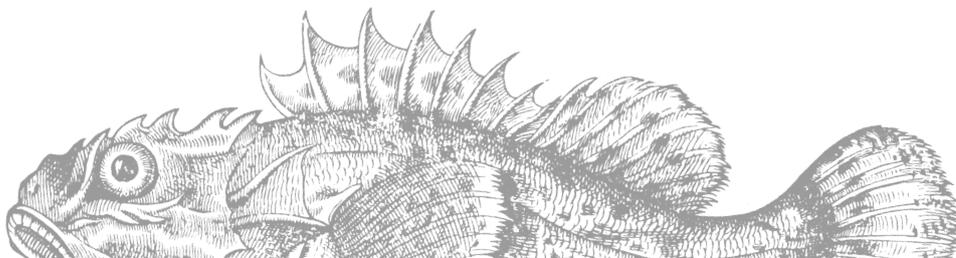
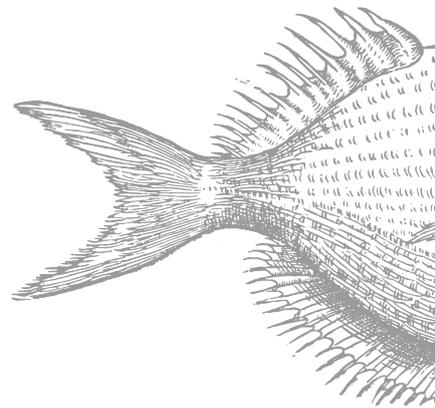
SELECTION OF COLD CUTS AND CHEESES

Selezione salumi di pesce

SELECTION OF FISH SALAMI

Insalata caprese

CAPRESE SALAD



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

Cotoletta di pesce spada (gazpacho di pomodoro e melanzane)
SWORDFISH CUTLET

Crocchetta di patate (provola affumicata e bottarga di tonno rosso)
POTATO CROQUETTE

DALLA BRACE

GRILL

Sauté di frutti di mare
SAUTEED CLAMS

Pane burro e alici
BREAD AND BUTTER WITH ANCHOVIES

Costine di tonno, salsa barbecue e patatine fritte sale, pepe e limone
TUNA RIBS, BARBECUE SAUCE AND SALT, PEPPER AND LEMON FRIES

Panino al vapore, polpo marinato cotto alla brace, insalata di pomodoro e basilico
STEAMED SANDWICH, GRILLED MARINATED OCTOPUS, TOMATO AND BASIL SALAD

Salsiccia di tonno fatta in casa, misticanza di Montoro condita con garum di tonno
HOMEMADE TUNA SAUSAGE, MONTORO MIXED SALAD SEASONED WITH TUNA GARUM

I PRIMI

MAIN

Ziti alla genovese di tonno
PASTA WITH TUNA AND ONIONS

Spaghetti con colatura di alici
SPAGHETTI WITH ANCHOVIES SAUCE

Risotto cozze affumicate e limone (min. 2 persone)
RISOTTO WITH SMOKED MUSSELS AND LEMON

Linguina di pasta fresca alla Nerano
HANDMADE PASTA WITH ZUCCHIN

Eliche ai 5 pomodori
HELICES PASTA WITH 5 TOMATOES

I SECONDI DI PESCE

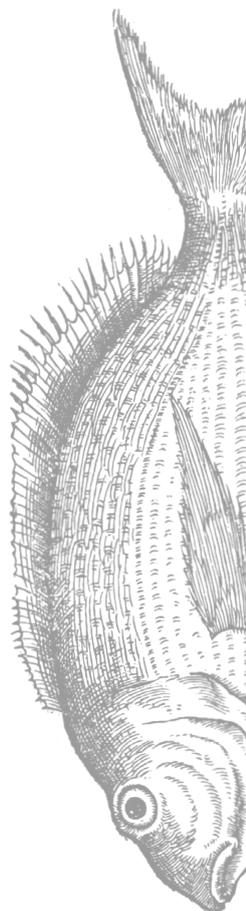
SEAFOOD

Il pescato dal banco pescheria
FRESH SEAFOOD

Fritto del pescatore (calamari, alici, gamberi, paranza)
MIXED FRIED SEAFOOD

Trancio di pescato del giorno e caponatina di verdure di stagione
SLICE OF FRESH FISH WITH VEGETABLE CAPONATINA

Selezione di pesce frollato (S.D.)
SELECTION OF DRY AGED FISH



I SECONDI DI CARNE

MEAT

Filetto di manzo alla brace, patate e fondo di manzo

GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH POTATOES

Bistecca angus "Miguel Vergara"

ANGUS STEAK BY "MIGUEL VERGARA"

Tomahawk Red Krowa

TOMAHAWK RED KROWA

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

Spinaci pasticciati

MASHED SPINACH

Caponata di verdure

VEGETABLE CAPONATA

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

