Casa Torrente
RISTORANTE

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, nonchè 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 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 BIB GOURMAND · GAMBERO ROSSO · 50 TOP ITALY · Le Guide de L'Espresso · Tripadvisor EXPERTS' CHOICE AWARD

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 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.

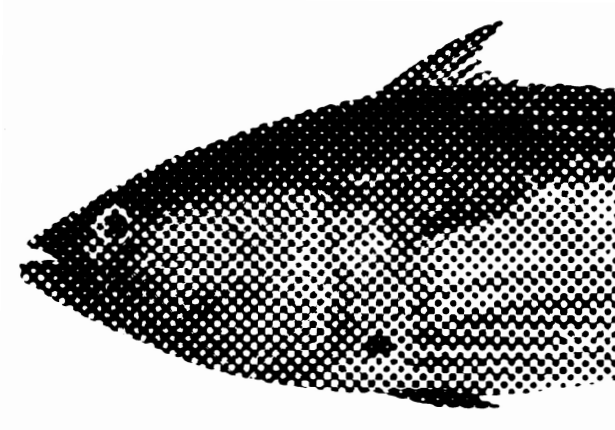
With the restaurant's restyling, "Al Convento di Cetara" is transformed into "Casa Torrente", a lounge where one can relax and feel at home, a place of the soul recommended by the best guides in the world.

@alconvento · ristorante al convento · al convento cetara · al convento

Per alcuni piatti utilizziamo materie prime surgelate all'origine, ovvero effettuiamo idoneo abbattimento di temperatura ai sensi del reg. CE853/04

I DRINK
APPETIZERS

Spritz €10
Lemon Spritz €10
Bellini €10
Americano €10
Negroni €10
Il Nostro Bloody Mary €10
Gin Tonic €10



I CRUDI
RAW DISHES

Mazzancolla, vinaigrette di melograno e finocchio di mare 18€ 2,8,9
PRAWN, POMEGRANATE VINAIGRETTE AND ROCK SAMPHIRE

Lampuga, loto, olive nere, olio al dragoncello e colatura di alici 20€ 4,8
MAHI-MAHI, PERSIMMON, BLACK OLIVES, TARRAGON OIL AND ANCHOVY COLATURA

Ceviche a Cetara 22€ 2,4,14
CEVICHE FROM CETARA

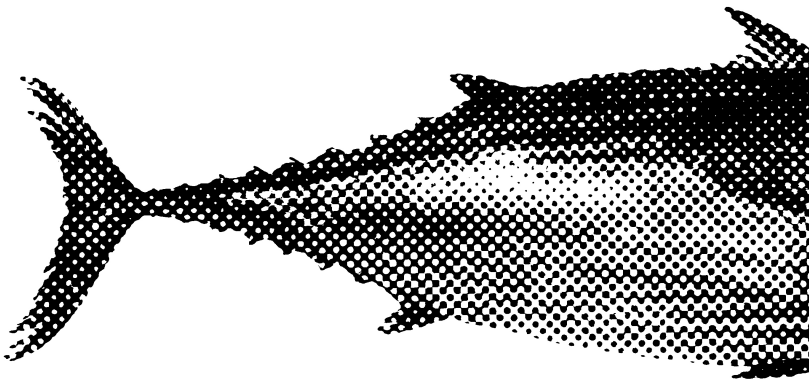
Tartare s.d. 25€ 2,4
SEAFOOD TARTARE

Carpaccio di pescato del giorno 25€ 2,4,14
CATCH OF THE DAY CARPACCIO

Crudo del Convento 40€ 2,4,14
THE CONVENT'S RAW SEAFOOD SELECTION

Plateau (per 2 pax) 80€ 2,4,14
SEAFOOD PLATEAU (FOR 2 PEOPLE)

Selezione di ostriche 7€ cad. 14
SELECTION OF OYSTERS (€7 EACH)



I FRITTI
FRIED DISHES

Alici ripiene di provola affumicata 16€ 1,3,4,7
STUFFED ANCHOVIES WITH SMOKED PROVOLA CHEESE

Calamaretti spillo, sale e pepe accompagnati con maionese al limone 16€ 1,3,4
FRIED BABY SQUID WITH SALT AND PEPPER, SERVED WITH LEMON MAYONNAISE

Bombetta croccante di polipo e patate 16€ 1,3,7,14
CRISPY OCTOPUS AND POTATO BITES

GLI ANTIPASTI
APPETIZERS

Tonnetto alletterato, crema di ceci e paprika affumicata 16€ 4,8,9
LITTLE TUNNY, CHICKPEA CREAM AND SMOKED PAPRIKA

Baccalà, cavolfiore, mela verde e caviale 18€ 4,8
SALT COD, CAULIFLOWER, GREEN APPLE AND CAVIAR

Salumeria di mare di nostra produzione 25€ 4
OUR HOUSE-MADE SEAFOOD CHARCUTERIE

Zuppetta di sedano rapa, nocciole e tartufo 18€ 7,9
CELERIAC SOUP WITH HAZELNUTS AND TRUFFLE

LA BRACE
THE GRILL

Pane, burro e alici 15€ 1,4,7
BREAD, BUTTER AND ANCHOVIES

Seppia, salsa pane e erbe amare saltate 18€ 1,7,8,9,14
CUTTLEFISH, BREAD SAUCE AND SAUTÉED BITTER GREENS

Rana pescatrice, mazzancolla e limone salato 20€ 2,4,8,9,12
MONKFISH, PRAWN AND PRESERVED LEMON

Soutè di frutti di mare 25€ 14
SEAFOOD SAUTÉ

Trancio di pescato maturato e verdure di stagione 25€ 4
DRY-AGED FISH STEAK WITH SEASONAL VEGETABLES

Zuppa di pescato 26€ 2,4,14
FISH SOUP

I PRIMI
PASTA AND RISOTTO

Spaghetti con colatura d'alici secondo la tradizione 15€ 1,4
SPAGHETTI WITH CETARA ANCHOVY COLATURA, TRADITIONAL STYLE

Pasta fagioli e cozze alla brace 16€ 1,7,9,14
PASTA AND BEANS WITH GRILLED MUSSELS

Ziti con genovese di tonno 18€ 1,4,9
ZITI WITH TUNA GENOVESE

Risotto con calamari, bottarga di tonno e mandarino 25€ cad. (ordine minimo 2 porzioni) 4,7,9,14
RISOTTO WITH SQUID, TUNA BOTTARGA AND MANDARIN (MINIMUM ORDER 2 PORTIONS)

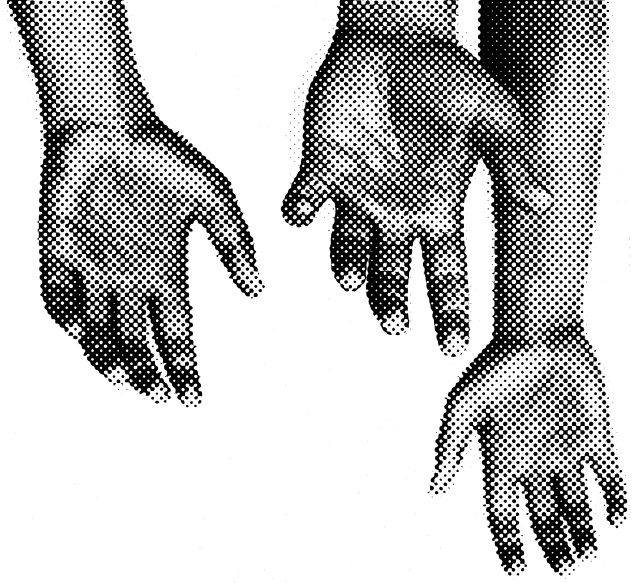
Raviolo di zucca, salsa di provola affumicata e tartufo 18€ 1,3,7
PUMPKIN RAVIOLO, SMOKED PROVOLA SAUCE AND TRUFFLE

I SECONDI DI PESCE
FISH MAIN COURSES

Fritto misto del pescatore 22€ 1,2,4,14
FISHERMAN'S MIXED FRIED SEAFOOD

Dentice, funghi e patata affumicata 25€ 4,7,8,9
DENTEX, MUSHROOMS AND SMOKED POTATO

Dal banco pescheria (al sale, alla brace, all'acqua pazza) da 60€ a 150€ al kg s.d.
MARKET FISH BAKED IN SALT CRUST, GRILLED OR ACQUA PAZZA STYLE, PRICED BY WEIGHT



LE CARNI
MEAT MAIN COURSES

Entrecote 20€
ENTRECÔTE

Pollo alla diavola (per 2 persone) 25€ 7,8,9
SPICY CHICKEN ALLA DIAVOLA (FOR 2 PEOPLE)

Bistecca di Scottona (500/600 gr) 28€
SCOTTONA BEEF STEAK

Filetto alla brace, jus di manzo e verdure 30€
GRILLED BEEF FILLET, BEEF JUS AND VEGETABLES

Dal maturatore: T-Bone Rubia Gallega 80€/kg
DRY-AGED GALICIAN RUBIA T-BONE

Dal maturatore: Taglio Angus Iberico/Simmental 90€/kg
DRY-AGED IBERICO / SIMMENTAL ANGUS CUTS

I CONTORNI
SIDE DISHES

Zucca alla scapece 7€ 9,12
PUMPKIN ALLA SCAPECE

Patatine fritte 7€
FRENCH FRIES

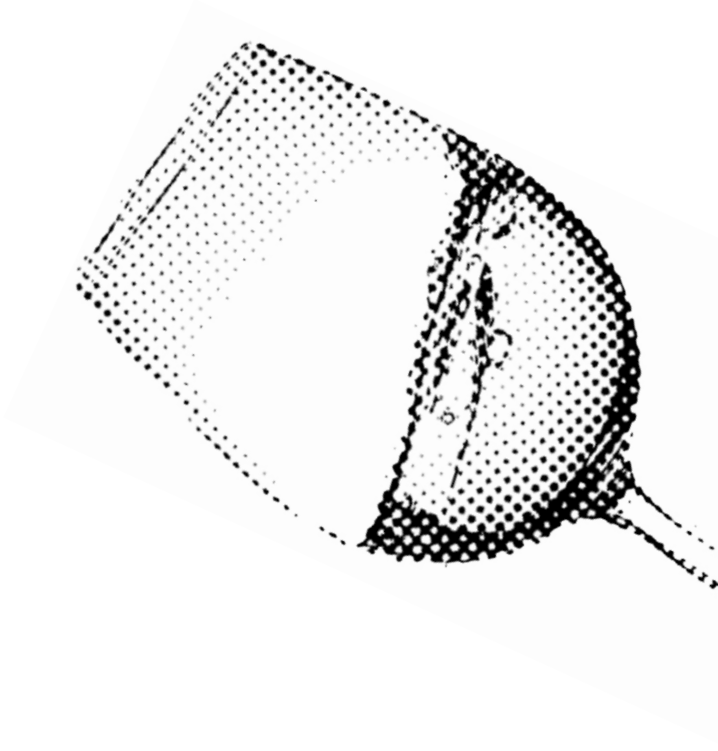
Insalata mista 7€
MIXED SALAD

Patate al forno 7€
ROASTED POTATOES

Scarola ripassata, olive, capperi e alici 7€ 4
SAUTÉED ESCAROLE WITH OLIVES, CAPERS AND ANCHOVIES

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino 7€
TURNIP GREENS WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER

Verdure alla brace 10€
GRILLED VEGETABLES



I DOLCI
OUR HOMEMADE DESSERTS

Millefoglie, crema alla vaniglia e amarene 8€ 1,3,7
MILLEFEUILLE WITH VANILLA CREAM AND SOUR CHERRIES

Tartelletta al limone, basilico e meringa bruciata 8€ 1,3,7
LEMON AND BASIL TARTLET WITH TORCHED MERINGUE

Panna cotta e lampone in diverse consistenze 8€ 1,3,7
PANNA COTTA AND RASPBERRY IN DIFFERENT TEXTURES

Cannoncini con ripieno di crema pasticcera 8€ 1,3,7
CUSTARD-FILLED CANNONCINI

Mousse al cioccolato e peperoncino, confettura di albicocca pellecchiella e crumble 8€ 1,3,7
CHOCOLATE AND CHILI MOUSSE, PELLECCHIELLA APRICOT JAM AND CRUMBLE

Gelati frutta e creme, di nostra produzione 8€ 1,3,7
HOUSE-MADE FRUIT AND CREAM GELATOES

Al Convento

ALLERGENI
1. Cereali contenenti glutine / 2. Crostacei / 3. Uova / 4. Pesce / 5. Arachidi / 6. Soia / 7. Latte
8. Frutta a guscio 9. Sedano / 10. Senape / 11. Semi di sesamo / 12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini / 14. Molluschi

IDENTITÀ GOLOSE

Slow Food® Italia

ilGolosario

CAMPANIA MANGIA & BEVI