



I nostri piatti

<i>Carciofo alla Romana e patate</i> •	12,00
<i>Baccala' San Giovanni "gaspe" con guazzetto, alla *trasteverina</i>	
<i>*Uvetta, pinoli, pomodori, finocchietto, limone, patate</i> • •	19,00
<i>Spacca suppli giallo "zafferano", cacio cavallo e broccoletti (2 pezzi)</i> • • • • •	9,00
<i>Amatriciana</i> • •	14,00
<i>Linguina di farro con crema di carciofo alla matticella,</i>	
<i>bottarga di muggine</i> • •	17,00
<i>Lasagna, sfoglia alla spirulina, funghi, besciamella di more,</i>	
<i>cacio cavallo podolico</i> • • •	15,00

<i>Lasagna c'era una volta, sugo di carne sfilacciata a mano, mozzarella, parmigiano extra vecchio ••••</i>	14,00
<i>Crema di ceci "Cecere", gamberi rossi di Mazara, cardamomo e rosmarino</i>	16,00
<i>Mezze maniche fonduta di pecorino erborinato e asparagi, arancia, olive, finocchietto•</i>	13,00
<i>Trippa di pescatrice (coda di rospo) alla romana, menta e pecorino</i>	14,00
<i>Collo di maiale Mangalica, salsa zenzero e cardamomo, purea di mele</i>	18,00
<i>Kebab di coniglio in porchetta, maionese di more e porcini, cicoria ajo e ojo •••</i>	16,00
<i>Filetto di rombo al forno con patate e carciofi</i>	21,00
<i>Millefoglie crema al basilico, lamponi, croccante allo zenzero</i>	7,00
<i>Pastiera napoletana gr 500/600</i>	19,00
<i>Tartelletta di mele all'olio di oliva e cardamomo</i>	7,00
<i>Galette con cocco, fragole e menta</i>	7,00
 <i>Pane cotto a legna (240/270 gr)</i>	 2,00

Colomba di Pasqua "da prenotare"
Gr 500 - € 19.00

Prenota Il
Pranzo di Pasqua
Chia-viale



*Capesanta gratinata con pan croccante di corallina,
mascarpone, agretti, aglio nero*



*Cacione o Calcione che dir si voglia:
raviolo croccante di pecorino, broccoletti, gamberi rossi e limone*



*Lasagna, sfoglia alla spirulina, funghi, besciamella di more e
cacio cavallo podolico*

Oppure

*Lasagna c'era una volta, sugo di carne sfilacciata a mano, mozzarella,
parmigiano extra vecchio*



*Rolle' di agnello con frittatina di asparagi selvatici, carciofo,
salsa bbq di Goji e alghe*

Disponibile da venerdì 10/04 € 50.00 pp

*Colomba (gr 500) "su ordinazione"
abbinata al menu' € 15.00*

*Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze,
riportate con uno specifico colore su ciascun piatto:*

- *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut*
 - *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
 - *Pesce, Crostacei e Molluschi*
 - *Uova e prodotti a base di uova*
 - *Frutta secca, Semi, arachidi e soia*
 - *Sedano*

La cantina

La nostra proposta vini del mese

Bollicine

<i>Ferrari Trento brut Lunelli</i>	€ 24,00
<i>Oltrepo brut "Selezione Il Convivio" 2014 Monsupello</i>	€ 34,00
<i>Champagne Brut rosè Bergeré</i>	€ 55,00

Vini Bianchi

<i>Verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva "Serra Fiorese" 2013 Garofoli</i>	€ 29,00
<i>Friulano 2016 Schiopetto</i>	€ 32,00
<i>Alto Adige Gewurztraminer "Kastelaz" 2017 E. Walch</i>	€ 36,00
<i>Reve pecorino 2014 Velenosi</i>	€ 33,00
<i>Pouilly-Fumé 2014 Baron de Ladoucette</i>	€ 38,00

Vini Rossi

<i>Dives celanese del Figlio 2010 Az.Agr. Giuliani</i>	€ 35,00
<i>Chianti classico "Tenute Marchese Antinori" 2014 Antinori</i>	€ 32,00
<i>Alto Adige pinot nero "Minute" 2017 biodinamico A. Lageder</i>	€ 40,00
<i>Etna rosso 2016 Tornatore</i>	€ 32,00
<i>Primitivo "Rifugio" 2017 Conti Zecca 2017</i>	€ 26,00

*Il resto dei prodotti della nostra cantina, "scontati del 40%",
lo potete trovare al link:*

<https://www.ilconviviotroiani.it/cantina/>

Informiamo che tutti i processi di lavorazione seguono le corrette pratiche di sterilizzazione e sanificazione.

Il ristorante Il Convivio dal 2014 è certificato secondo il disciplinare per la ristorazione di qualità "Conosci il tuo pasto" - Rev. 07.

Sul nostro sito potrete visionare l'elenco dei fornitori di prodotti biologici.

Per ordini chiama il numero: 066869432 - 3355248654

Per ordini fino ad € 80.00 il costo della consegna è di € 8.00.

Da € 80.00 a € 120.00 il costo della consegna è di € 6.00.

Da € 120.00 e oltre la consegna è gratuita.

I prezzi sopra menzionati sono da considerarsi per consegne entro 4 km dal centro città.

N.B. Per distanze superiori a 4 km le tariffe dovranno essere valutate di volta in volta. (A titolo esemplificativo e non esaustivo 9/10km dal centro città la tariffa è di circa € 12.00/13.00, per cui in tal caso ci sarà una differenza da valutare).

Gli ordini dovranno essere effettuati entro le ore 12.00 del giorno precedente sia per il pranzo che per la cena.

*Per seguire le direttive ministeriali è gradito il pre-pagamento pay pall,
<https://www.paypal.me/ilconviviotroiani>*

O in alternativa con bonifico online "da concordare".

*Dalle ore 12.00 alle 13.00 linea diretta con lo chef per info sui piatti
Telefono: 06-68805950*

Vademecum per le ricette

Frigo Forno

*Da rigenerare a 80° per 15 minuti
nei loro contenitori in cui vengono consegnati*

N.B. Tutti i prodotti nei barattoli devono essere portati a temperatura ambiente prima di essere scaldati

Le foto, puramente indicative, sono funzionali alla realizzazione del piatto.

*Baccala' San Giovanni gaspe', con guazzetto alla trasteverina
Rigenerare e servire.*



Carciofo alla Romana e patate

Rigenerare il prodotto per 20 minuti a 80° e servire.



Collo di maiale mangalica, salsa zenzero e cardamomo, purea di mele

Rigenerare il tutto Versare la salsa nel piatto.

Aggiungere i contorni ed infine la carne.



Crema di ceci di Cecere, gamberi rossi di Mazara, cardamomo e rosmarino
Rigenerare il tutto. Versare la crema nel piatto adagiare i gamberi sulla crema e
completare con l'olio in dotazione, preventivamente shakerato "agitando" il barattolo.
P.S. alla crema piacciono i crostini.



Filetto di rombo al forno con carciofi e patate

Rigenerare il tutto, "solo le patate e i carciofi per 20 minuti", anziché 10.
Adagiare il pesce sul piatto, aggiungere il contorno e irrorare con la salsa preventivamente
shakerata agitando la busta.



Trippa di pescatrice (coda di rospo) alla romana, menta e pecorino

Rigenerare la trippa. Impiattare e cospargere con il pecorino.

A piacere irrorare con un filo d'olio fruttato intenso.



Kebab di coniglio in porchetta, maionese di more e porcini, cicoria ajo e ojo

Tostare il pane.

Rigenerare il tutto.

Tagliare il panino a metà e farcire con coniglio, cicoria e maionese.



Frigo Forno

*Da gratinare a 180° per 10 minuti
nei loro contenitori in cui vengono consegnati togliendo il coperchio*

*Lasagna c'era una volta, sugo di carne sfilacciata a mano, mozzarella,
parmigiano extra vecchio*

Gratinare e servire



*Lasagna, sfoglia alla spirulina, funghi, besciamella di more e cacio cavallo podolico
Gratinare e servire.*



Spacca supplì giallo "zafferano" con caciocavallo e broccoletti
Mettere un supplì in ogni vaschetta in dotazione e gratinare senza coperchio



Kit

Amatriciana

Versare la salsa in una padella e rigenerare.

Rosolare il guanciale in padella a fuoco basso fino a diventare croccante e versare la metà' del grasso di cottura nella padella della salsa.

Cuocere la pasta per 12 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione.

Versare la pasta cotta nella salsa e mantecare un minuto.

Spegnere il fuoco, mettere il pecorino a pioggia, lasciandone un po' per guarnire alla fine e mantecare delicatamente "indicativamente 15/20 secondi" senza far fondere il pecorino. Impiattare la pasta, aggiungere il guanciale croccante e spolverare con il pecorino rimasto.



Linguina di farro con crema di carciofo alla matticella e bottarga di muggine

*Cuocere la pasta per 7 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione.
Nel frattempo, scaldare la crema di carciofi in padella, versare la pasta cotta e mantecare
per 2 minuti.*

Aggiungere poca acqua se necessario e completare con la bottarga.



Mezza manica fonduta di pecorino erborinato e asparagi, arancia, olive e finocchietto

*Cuocere la pasta per 10 minuti in acqua bollente (1L a porzione), sale in dotazione.
Scaldare leggermente la crema di pecorino in una padella, versarci la pasta e mantecare
per circa 1 minuto, "lasciandola un po' lenta". Allontanare la padella dal fuoco e
completare con il trito a disposizione. Mantecare ancora per qualche secondo e servire.*

