



*I prodotti e quindi i piatti non arriveranno caldi ma sono ideati per essere consumati entro 3 giorni salvo i kit che hanno una scadenza di 8 giorni e sono da assemblare "con facilità".*

*I prodotti vengono confezionati in vaschette di alluminio o barattoli di vetro che consentono la rigenerazione in forno.*

## *Lista piatti*

<i>Amatriciana de Il Convivio (kit da 2 porzioni) • •</i>	<i>23,00</i>
<i>Capasanta gratinata, fagiolini mascarpone e pan croccante di corallina (kit da 3 porzioni)</i>	<i>20,00</i>
<i>Chia-viale del Convivio con pan di patate e burro profumato (kit da 4 porzioni)</i>	<i>20,00</i>
<i>Coniglio porchettato, maionese di more e porcini, cicoria ajo e ojo (kit da 2 porzioni) • • •</i>	<i>28,00</i>

<i>Lasagna c'era una volta con parmigiano 40 mesi, sugo sfilacciato di carne e mozzarella fior di latte</i> •••• (kit da 2 porzioni)	23,00
<i>Lasagna spirulina, porcini e funghi, besciamella di more e cacio cavallo podolico</i> (kit da 2 porzioni)	23,00
<i>Fagottino di pecorino broccoletti, gamberi al lemongrass</i> (kit da 2 porzioni)	12,00
<i>Fagottino di pecorino e caponata di verdure</i> (kit da 2 porzioni)	12,00
<i>Seppie del Tirreno rosmarino e zenzero, topinambur, piselli e cumino</i> (kit da 2 porzioni)	24,00
<i>Stinco di maialino al forno, salsa alla melagrana, zenzero, rosmarino e pepe verde</i> (4 porzioni - gr 650)	35,00
<i>Tiramisu' classico "uova bio pastorizzate" caffè' decaffeinato gr 350</i> (3 porzioni) ••	14,00
<i>Tiramisu' classico "uova bio pastorizzate" caffè' decaffeinato gr 500</i> (5 porzioni) ••	18,00
<i>Tiramisu' fragole e pistacchio gr 350</i> (3 porzioni) ••	16,00
<i>Tiramisu' fragole e pistacchio gr 500</i> (5 porzioni) ••	20,00

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

## *Menu degustazione*

*Chia-viale del Convivio con pan di patate e burro profumato*

*Capasanta gratinata, fagiolini mascarpone e pan croccante di corallina*

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

*Seppie del Tirreno rosmarino e zenzero, topinambur, piselli e cumino*

*Tiramisu' classico "uova bio pastorizzate" caffè' decaffeinato*

*€ 50,00 minimo 2 porzioni*

## *La cantina*

### *La nostra proposta vini del mese*

#### *Bollicine*

<i>Ferrari Trento brut Lunelli</i>	€ 26,00
<i>Oltrepo brut "Selezione Il Convivio" 2014 Monsupello</i>	37,00
<i>Millesimato Brut Nature 2018 Cà d'Abruzzo</i>	19,00

#### *Vini Bianchi*

<i>Verdicchio dei castelli di Jesi classico riserva "Serra Fiorese" 2013 Garofoli</i>	27,00
<i>Pinot grigio Igt 2018 Monsupello</i>	17,00
<i>Friulano 2016 Schiopetto</i>	32,00
<i>Sauvignon Igt 2018 Monsupello</i>	16,00
<i>Alto Adige Gewurztraminer "Kastelaz" 2017 E. Walch</i>	32,00
<i>Reve pecorino 2014 Velenosi</i>	25,00
<i>Pouilly-Fumé 2014 Baron de Ladoucette</i>	38,00
<i>Chardonnay Igt 2018 Monsupello</i>	17,00
<i>Germogli Bianchi Igt 2019 Pinot nero (vinificato in bianco)</i>	16,00

#### *Vini Rossi*

<i>Dives celanese del Figlio 2010 Az.Agr. Giuliani</i>	32,00
<i>Chianti classico "Tenute Marchese Antinori" 2014 Antinori</i>	29,00
<i>Alto Adige pinot nero "Minute" 2017 biodinamico A. Lageder</i>	40,00
<i>Etna rosso 2016 Tornatore</i>	30,00
<i>Monsupè merlot Igt 2017 Monsupello</i>	19,00
<i>Primitivo "Rifugio" 2017 Conti Zecca 2017</i>	26,00

*Il resto dei prodotti della nostra cantina, 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 e' certificato secondo il disciplinare per la ristorazione di qualita' "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 citta'.*

*N.B. Per distanze superiori a 4 km le tariffe dovranno essere valutate di volta in volta. (A titolo esemplificativo e non esaustivo 7/8 km dal centro citta' la tariffa e' di circa € 12.00/14.00, per cui in tal caso ci sarà una differenza da valutare).*

*Le consegne saranno effettuate dal lunedì al sabato dalle ore 11.00 alle ore 20.00*

*Il pagamento potrà essere fatto su 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 100°*

*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.*

*Tutte le salse nei barattoli vanno preventivamente "shakerate" agitando il barattolo e rigenerate in forno*

## *Chia-viale del Convivio con pan croccante e burro profumato*

*Scaldare leggermente il pane per 4/5 minuti e imburarlo "per chi vuole" e spalmarci la chia.*



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

*Tostare il pane a 180° per 4 minuti.*

*Rigenerare il coniglio e la cicoria per 12 minuti.*

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



*Seppie del Tirreno rosmarino e zenzero, topinambur, piselli e cumino*

*Rigenerare con il coperchio per 13 minuti e servire*



*Stinco di maialino al forno, melagrana, zenzero, rosmarino e pepe verde*

*Rigenerare il tutto per 15 minuti e servire.*





## *Frigo Forno*

*Da gratinare a 200°*

*nei loro contenitori in cui vengono consegnati togliendo il coperchio*

Capasanta gratinata agretti mascarpone e pan croccante di corallina

*Gratinare per 13 minuti e servire.*



*Fagottino di pecorino, caponata di verdure*

*Gratinare il prodotto per 7/8 minuti e servire.*



*Lasagna c'era una volta con parmigiano 40 mesi, sugo sfilacciato di carne e mozzarella fior di latte*

*Gratinare per 15 minuti e servire*



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

*Gratinare per 15 minuti e servire.*



## Kit

### Amatriciana De Il Convivio

*Versare la salsa in una padella e rigenerare per 2 minuti.*

*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.*



*Tiramisu'*

*N.B. Arriva congelato*

