



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, (kit da 3 porzioni)</i> | |
| <i>spinaci, mascarpone all'aglio nero e pan croccante di mortadella</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,</i> | |
| <i>cicoria ajo e ojo (kit da 2 porzioni) • • •</i> | <i>28,00</i> |

| | |
|--|-------|
| <i>Fagottino di pecorino broccoletti, gamberi al lemongrass (kit da 2 porzioni)</i> | 12,00 |
| <i>Fagottino di pecorino e caponata di verdure (kit da 2 porzioni)</i> | 12,00 |
| <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 parmigiano 40 mesi, (kit da 2 porzioni)</i> | 23,00 |
| <i>Seppie del Tirreno rosmarino e zenzero, topinambur, piselli e cumino (kit da 2 porzioni)</i> | 24,00 |
| <i>Stinco di maialino al forno, salsa alla melagrana, zenzero, rosmarino e pepe verde (3 porzioni)</i> | 35,00 |
| <i>Tiramisu' classico "uova bio pastorizzate" decaffeinato gr 350 (3 porzioni)</i> ●● | 14,00 |

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, spinaci, mascarpone all'aglio nero e pan
croccante di mortadella*

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

*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 Piglio 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 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

Il costo della consegna è da valutare a seconda della distanza.

Le consegne saranno effettuate dal lunedì al sabato dalle ore 12.00 alle ore 19.00

Il pagamento potrà essere fatto su pay pall,

<https://www.paypal.me/ilconviviotroiani>

O in alternativa con bonifico online "da concordare".

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 imburrrarlo "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

