



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 perché sono gli unici che consentono la rigenerazione in forno statici o ventilati a temperature oltre i 60°.

Lista piatti

I kit sono tutti da 2 porzioni

<i>Amatriciana de Il Convivio • •</i>	<i>26,00</i>
<i>Capasanta gratinata, spinaci, mascarpone all'aglio nero e pan croccante di mortadella</i>	<i>20,00</i>
<i>*Coniglio in porchetta, porcini, cicoria ripassata, pesche arrostiti e maionese di more • • •</i>	<i>Esaurito</i>
<i>Fagottello croccante di pecorino con broccoletti ripassati e salsiccia •</i>	<i>16,00</i>
<i>Lasagna c'era una volta con parmigiano 40 mesi, sugo sfilacciato di carne e mozzarella fior di latte • • • •</i>	<i>26,00</i>

<i>Lasagna spirulina, porcini e funghi, besciamella di more e parmigiano 40 mesi</i>	<i>28,00</i>
<i>Spigola in olio cottura con broccoli, maionese di mandorle ••</i>	<i>32,00</i>
<i>Stinco di maialino al forno, salsa alla melagrana, zenzero, rosmarino e pepe verde (550/650 gr)</i>	<i>32,00</i>
<i>*Tiramisu' dec. (3 porzioni) ••</i>	<i>19,00</i>

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*

** Il tiramisù è realizzato con uova pastorizzate
La maionese del coniglio è realizzata con uova non pastorizzate*

Degustazione Terra

Olive all'ascolana arrostate, maionese di peperoni cruschi

Fagottello croccante di pecorino con broccoletti ripassati e salsiccia

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

*Stinco di maialino al forno, salsa alla melagrana,
zenzero, rosmarino e pepe verde (550/650 gr)*

Tiramisu' dec.

Realizzato con uova pastorizzate

€ 55.00 a menu

minimo due

Degustazione Mare

Baccala' in super pastella di maqui e plancton, caponata di cipolle rosse

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

Spaghetti ajo e ojo, gamberi, limone, pecorino, menta, mandorle

*Spigola in olio cottura con broccoli,
maionese di mandorle e crema di piselli*

Tiramisu' dec.

Realizzato con uova pastorizzate

€ 65.00 a menu

minimo due

New entry
Aperitivo delivery

Pane, burro, alici,
pan di canapa, burro di malga, Alici di Cetara, erba cedrina

Original,
olive all'ascolana arrostate, maionese di peperoni Cruschi

Fagottello di pecorino,
broccoli e salsiccia

Cozze gratinate,
pan croccante e pomodoro fresco

VINO UNA BOTTIGLIA A SCELTA TRA:

Millesimato Brut Nature 2017 Cà d'Abruzzo
Serra Marocco Terre Siciliane 2019 Chardonnay Sicilia
Nero D'Avola Terre Siciliane Serra Marocco 2019

Kit aperitivo per 3 persone € 60.00

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>Friulano (Friuli) 2018 Schiopetto</i>	30,00
<i>Sauvignon Igt (Lombardia) 2019 Monsupello</i>	16,00
<i>Alto Adige Gewurztraminer "Kastelaz" 2017 E. Walch</i>	32,00
<i>Reve (pecorino - Marche) 2014 Velenosi</i>	25,00
<i>Pouilly-Fumé (Francia) 2014 Baron de Ladoucette</i>	38,00
<i>Chardonnay Igt (Lombardia) 2019 Monsupello</i>	16,00
<i>Germogli Bianchi Igt 2019 Pinot nero</i>	
<i>(vinificato in bianco, mosso - Lombardia) Monsupello</i>	16,00

Vini Rossi

<i>Dives celanese del Piglio - LAzio 2010 Az.Agr. Giuliani</i>	32,00
<i>Chianti classico "Tenute Marchese Antinori" (Sangiovese- Toscana)</i>	
<i>2014 Antinori</i>	29,00
<i>Alto Adige pinot nero "Mimuet" 2017 biodinamico A. Lageder</i>	33,00
<i>Monsupè merlot Igt (Lombardia) 2017 Monsupello</i>	18,00
<i>Primitivo "Rifugio" (Puglia) 2017 Conti Zecca</i>	26,00
<i>Fontanelle (nero d'avola - Sicilia) 2011 Curto</i>	€ 28,00

Tutti i vini presenti nella nostra carta dei vini sono scontati del 30%:

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

Per ordini chiama il numero: 066869432 - 3355248654

Tariffe per consegne:

Il tragitto si intende partendo dal ristorante

Km 0 - 4 € 6.00

Km 4 - 7 € 8.00

Km 7 - 10 € 11.00

Oltre i km 10 da quotare

*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".

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.

Teniamo a ringraziare e citare i fornitori che, nel consegnarci materie prime biologiche di eccellenza, ci permettono di esprimere il nostro meglio:

Oli:

*Valle dell'usignolo, extravergine
Strizzasemi, l'olio di semi di girasole, ad alto tasso oleico*

Aceto

Guerzoni

Sciroppo di carrube

L'Arcolaio

Farine:

Molino Silvestri, Gusto Vivo

Pasta:

Felicetti, Verrigni Bio

Legumi:

Azienda Agricola Predio Potantino, Camilli

Funghi:

azienda Moretti

Pomodori Pelati:

Paolo Petrilli, Predio Potantino

Carne:

Agnello, pollame, coniglio, maialino

Gregorio Rotolo, Il Poggio

Food Discovery, Costantini Slow

Uova:

Fattoria Cupidi

Az. Agricola di Olivero Claudio

Pecorino

Le Cantine di via Giardini

Mozzarella di bufala campana

Le terre di don Peppe

Alghe

Consonni Corona

Germogli e insalatina a taglio

Orto di Clapi

Aglio nero di Voghiera

Soc. Agr. A.I.

Semi e radici: Chia, maca, spirulina, canapa, bacche di goji

Sevenhills

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.



Coniglio in porchetta, maionese di more e porcini, cicoria ajo e ojo

Rigenerare il coniglio e la cicoria per 12 minuti.



Fagottello croccante di pecorino

Rigenerare tutto per 7/8 minuti.



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 per 10 minuti a 90° e servire. Mettere un pentolino con dell'acqua nel forno in modo da avere un ambiente umido



Frigo Forno
Da gratinare a 200°

nei loro contenitori in cui vengono consegnati togliendo il coperchio
I tempi indicati variano a seconda della tipologia del forno

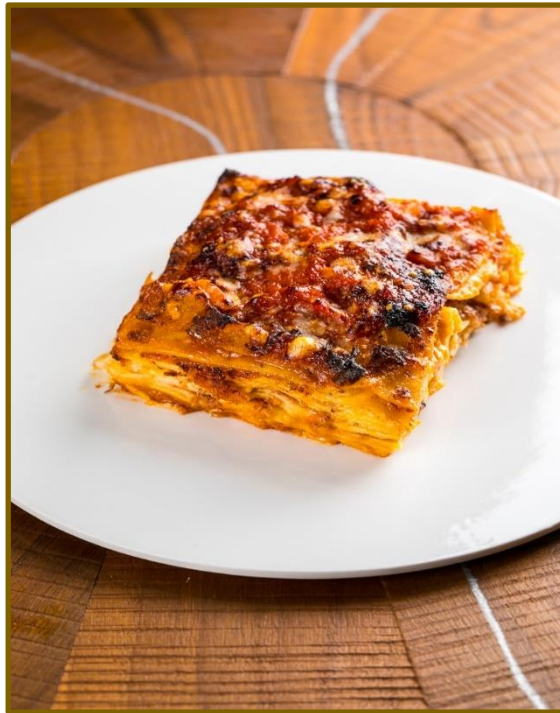
Capasanta gratinata agretti mascarpone e pan croccante di corallina

Gratinare per 8/12 minuti fino a doratura 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

