



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 perché sono gli unici che consentono la rigenerazione in forni 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>Fagottello alla spirulina con salame corallina</i>	<i>13,00</i>
<i>Capasanta gratinata, spinaci, mascarpone all'aglio nero e pan croccante di mortadella</i>	<i>24,00</i>
<i>Coniglio in porchetta, cicoria ripassata, pesche arrostiti e maionese di more e porcini • • •</i>	<i>32,00</i>
<i>Lasagna c'era una volta con parmigiano 40 mesi, sugo sfilacciato di carne e mozzarella fior di latte • • • •</i>	<i>28,00</i>
<i>Lasagna spirulina, porcini e funghi, besciamella di more e parmigiano 40 mesi</i>	<i>Esaurito</i>
<i>*Tiramisu' dec. (gr 300 circa) • •</i>	<i>16,00</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

*Uovo pochè,
spinaci, fonduta di Fiocco della Toscana, caviale di tapioca*

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

*Coniglio in porchetta,
cicoria ripassata, pesche arrostate e maionese di more e porcini*

*Tiramisu' dec.
Realizzato con uova pastorizzate*

*€ 57.00 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*

Tiramisu' dec.

Realizzato con uova pastorizzate

€ 67.00 a menu

minimo due

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*

*Uovo pochè,
spinaci, fonduta di Fiocco della Tuscia, caviale di tapioca*

*Cozze gratinate,
pan croccante e pomodoro fresco*

VINO UNA BOTTIGLIA A SCELTA TRA:

*Millesimato Brut Nature 2017 Cà d'Abruzzo
Serramarocco 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 Cesanese 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 PayPal,

<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

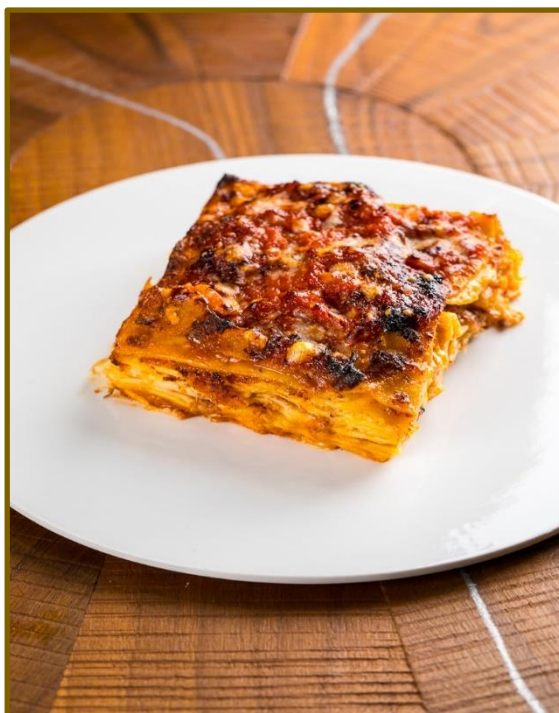
Capasanta gratinata agretti mascarpone e pan croccante di corallina

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

