



**VALERIO E RAFFAELLA  
VI DANNO IL BENVENUTO  
NEL LORO RISTORANTE**

**Il pane la pasta e la pasticceria sono  
interamente prodotti in casa**

**Per il pane utilizziamo farine prodotte in diversi mulini  
Per la pasta utilizziamo farina di semola e uova fresche**

*“Non so quale sia la chiave del successo,  
ma la chiave del fallimento è cercare  
di piacere a tutti”*

**Il ristorante Convivio vi ricorda che all'interno del locale è vietato fumare  
( L.11/11/1975 n. 584 -art.52 C.20 L. 28/12/2001 n.448 art.51 L. 16/12/2003  
n.3-DPCM 23/12/2003 -D.L. 266/04 art.19)**

## ANTIPASTI

Fantasia di crudi di pesce e frutta (2,4,6,9,10)	€ 28,00
Panzanella con calamari cotti in padella (1,4,8,)	€ 18,00
Petto d'anatra arrostito, albicocche e spinacini freschi	€ 18,00
Battuta di manzo con pan brioche tostato e intingoli (1,7,8)	€ 18,00
Chianina leggermente affumicata, pesto al prezzemolo, nocciole e gelato ai porcini (7,8)	€ 16,00
Spaghetti di verdure gratinate al forno con mandorle filettate e salsa di zucchine (8)	€ 16,00

## PRIMI

Tagliolini con gamberi, pomodorini confit e strigoli (1,2,3,4)	€ 16,00
Doppio raviolo ripieno di crostacei e caprino, salsa di vongole e limone (1,2,3,4,7)	€ 17,00
Mezzi paccheri con polpa di granchio, crema di scampi, cozze e origano (cottura 15 min.) (1,2,7,14)	€ 15,00
Mezze lune di gnocchi ripieni di porcini con tartufo e burro salato (1,3,7)	€ 18,00
Cappelletti di erbe liquide con salsa al parmigiano e cialda croccante (1,3,7)	€ 15,00
Risotto profumato al caffè e capperi di Terra del Sole (7)	€ 15,00

## SECONDI

Tonno scottato, polvere di pistacchio, finocchio e verdura di stagione (4,8)	€ 20,00
Gamberi cotti in padella, stracciatella di bufala polvere di olive e cavolo rosso (2,4,7)	€ 20,00
Faraona arrostita, pesche e schiacciata di patate	€ 18,00
Crumble alle noci, caprino gratinato, miele e fichi (1,7,6)	€ 16,00
Dalla griglia	
Costata di manzo (razza romagnola Km 0) con contorni	€ 5,50 hg.
Filetto di manzo (razza romagnola Km 0) con contorni	€ 26,00
<hr/>	
Ruota di formaggi agricoli con marmellata e miele	€ 18,00

**Gentile ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di intolleranze alimentari. Il nostro staff Le saprà fornire in modo dettagliato e preciso tutte le informazioni relativamente agli allergeni presenti nelle nostre creazioni .**

## IL PERCORSO DEL "CONVIVIO"

Il benvenuto della cucina

*Panzanella con calamari cotti in padella*

*Tagliolini con gamberi, pomodorini confit e strigoli*

*Doppio raviolo ripieno di crostacei e caprino, salsa di vongole e limone*

*Tonno scottato, polvere di pistacchio, finocchio e verdura di stagione*

*Il dessert del Convivio*

€ 53,00 a persona

*escluso bevande*

**IL MENU' VIENE PROPOSTO UGUALE PER TUTTI I COMPONENTI DELLO  
STESSO TAVOLO**

**SELEZIONE DI VINI DI 4 TIPOLOGIE SCELTI DA NOI € 25,00 A PERSONA  
ABBINATI AL MENU'**

Tutti i prodotti da noi utilizzati vengono acquistati freschi e all'occorrenza abbattuti tramite abbattitore di temperatura per mantenere inalterate tutte le proprietà organolettiche.

In mancanza di reperibilità del prodotto fresco in alternativa saranno acquistati prodotti congelati di altissima qualità

**GENTILE OSPITE VOGLIA SCUSARE L'EVENTUALE ATTESA ,  
MA NOI CUCINIAMO PER LEI SOLO AL MOMENTO**

**LISTA ALLERGENI Sostanze o prodotti che  
provocano allergie o intolleranze  
(allegato II Reg. UE 1169/2011)**

- 1 . Cereali contenenti glutine**
- 2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- 3 . Uova e prodotti a base di uova**
- 4 . Pesce**
- 5 . Arachidi e prodotti a base di arachidi**
- 6 . Soia e prodotti a base di soia**
- 7. Latte e prodotti a base di latte**
- 8 . Frutta a guscio**
- 9 . Sedano e prodotti a base di sedano**
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
- 12. Anidride solforosa**
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

Acqua microfiltrata certificata naturale e gassata € 2,50

Coperto ,pane fatto in casa e servizio  
€ 3,00