



**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
Calamari cotti in padella con crema di piselli, il suo nero e crumble salato (1,4,5,7,8,)	€ 17,00
Bon-bon di parmigiano, crema di robiola e verdure di stagione (3,7)	€ 15,00
Chianina leggermente affumicata, gelato ai porcini, fave e salsa al prezzemolo (7)	€ 16,00
Spaghetti di verdure gratinate al forno con mandorle filettate e salsa di zucchine (8)	€ 16,00

I PRIMI

Strozzapreti fatti in casa con gamberi, pomodorini confit e piselli (1,2,4,14)	€ 13,00
Tagliolini di pasta verde con polpa di granchio, asparagi e confit di pomodoro (1,2,4,7)	€ 14,00
Spaghetti pastificio Mancini con vongole, erba cipollina, limone e concassè di pomodoro (1,4,14)	€ 13,00
Cappelletti ripieni di erbe liquide con spuma al parmigiano e cialda croccante (1,3,7)	€ 13,00
Tagliatella al mattarello con ragù profumato al rosmarino (1,3,9)	€ 12,00

SECONDI

Bocconcini di orata, pappa al pomodoro e asparagi (1,4,8)	€ 20,00
Polipo cbt arrostito, con caponata di verdure e pecorino (4,7)	€ 18,00
Controfiletto di manzo cotto in padella, salsa affumicata e fave (7,9)	€ 23,00
Petto d'anatra cotto al forno con riduzione al vino rosso e schiacciata di patate	€ 20,00

Ruota di formaggi agricoli con marmellata e miele da € 14,00 a € 20,00

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

Calamari cotti in padella con crema di piselli, il suo nero e crumble salato

Strozzapreti fatti in casa con gamberi e pomodorini confit

Tagliolini di pasta verde con polpa di granchio, asparagi e confit di pomodoro

Bocconcini di orata, pappa al pomodoro e asparagi

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 € 23,00 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**

IL MENU' DEGUSTAZIONE VIENE SERVITO PER MINIMO 2 PERSONE

**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