



**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

Carpaccio di gamberi rosa di Santo Spirito ,arance, prezzemolo e nocciole tostate (1,2,5,7,8)	€ 20,00
Baccalà mantecato con cappuccino di patate e polvere di caffè (4,7)	€ 16,00
Chianina leggermente affumicata, gelato ai porcini e salsa al prezzemolo (3,4,7)	€ 16,00
Scalogno, crumble, gelato al parmigiano e saba (1,7,8)	€ 15,00

I PRIMI

Pasta fresca alla chitarra con gamberi, vongole, pomodorini e spinacini (1,2,3,14)	€ 14,00
Gnocchi di patate, con seppioline, broccoletti romani e concassè (1,3,4,7)	€ 14,00
Spaghetti Mancini con scampi, caprino e limone (1,2,7)	€ 14,00
Fagottini ripieni di ricotta e carciofi con crema di parmigiano (1,3,7)	€ 13,00
Tagliatella al mattarello con ragù profumato al rosmarino (1,3,9)	€ 12,00

SECONDI

Bocconcini di ombrina, topinambur, patate e verdure di stagione (4,8)	€ 20,00
Polipo cbt arrostito, con stracciatella di bufala e polvere di olive (4,7)	€ 18,00
Controfiletto di manzo cotto in padella, salsa all'aglio nero e friggitelli	€ 23,00
Cubo di fassona a cottura lenta con zucca e polvere di cacao	€ 18,00

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 .

PER MOTIVI ORGANIZZATIVI LA CARTA VIENE SERVITA PER UN MASSIMO DI 4 PERSONE DELLO STESSO TAVOLO, IN ALTERNATIVA POTETE SCEGLIERE IL NOSTRO MENU' DEGUSTAZIONE

IL PERCORSO DEL "CONVIVIO"

Il benvenuto della cucina

Baccalà mantecato con cappuccino di patate e polvere di caffè

Pasta fresca alla chitarra con gamberi, vongole, pomodorini e strigoli

Gnocchi di patate, con seppioline, broccoletti romani e concassè

Bocconcini di ombrina, topinambur, patate e verdure di stagione

Il dessert del Convivio

€ 50,00 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 € 20,00 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