
CONVIVIO
RISTORANTE

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 di grani antichi biologici macinati a pietra.

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 PERCORSO DEL CONVIVIO

Un percorso degustazione attraverso le proposte della nostra cucina.

Il benvenuto della cucina

Seppia ripiena di gambero all'amatriciana

———

Cappelletti ripieni di gamberi, ricotta e limone
in brodo di pesce

Tagliolini di pasta fresca con salsa di frutti di mare,
confit di pomodorini e stridoli

Bocconcini di orata in crosta di erbe con
salsa di zucca salata e verdure

Il dessert del Convivio

€ 57,00 a persona
Bevande e coperto esclusi.

Il menù viene proposto uguale per tutti i componenti dello stesso tavolo.
Selezione di 4 calici abbinati dalla cucina: € 30,00 a persona.



VIAGGIO DI TERRA DEL CONVIVIO

Un percorso degustazione alla scoperta dei sapori della terra, tra tradizione e creatività.

Il benvenuto della cucina

Spaghetti di verdure gratinate al forno
con mandorle filettate e salsa di zucchine

Scalogno caramellato, gelato al
parmigiano e gocce di saba

Fagottini di brasato di manzo con salsa cacio e pepe

Reale di manzo cotto 36 ore, arrostito,
erbe aromatiche, porcini e patate schiacciate

Il dessert del Convivio

€ 52,00 a persona
Bevande e coperto esclusi.

Il menù viene proposto uguale per tutti i componenti dello stesso tavolo.
Selezione di 4 calici abbinati dalla cucina: € 30,00 a persona.



Antipasti

Crudo di ricciola, squacquerone, gel all'arancio,
salsa al cetriolo e nasturzio - 22
(allergene 4-7)

Seppia ripiena di gambero all'amatriciana - 20
(allergene 4)

LA COLAZIONE DEL MARINAIO
Baccalà mantecato con cappuccino di patate,
polvere di caffè e brioche salata - 18
(allergene 1 - 3 - 8 - 7)

IL DOLCE INGANNO
Scalogno caramellato, gelato al
parmigiano e gocce di saba - 17
(allergene 8 - 7)

Spaghetti di verdure gratinate al forno
con mandorle filettate e salsa di zucchine - 16
(allergene 8)

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



Primi Piatti

Tagliolini di pasta fresca con salsa di frutti di mare,
confit di pomodorini e spinaci - 16
(allergene 1 - 2 - 3 - 4 - 14)

Cappelletti ripieni di gamberi, ricotta e limone
in brodo di pesce - 17
(allergene 1 - 3 - 2 - 7 - 9 - 14)

LO SCRIGNO DEL MARE
Gnocchi ripieni con scampi e pomodorini,
con crema di crostacei - 16
(allergene 1 - 2 - 7)

Fagottini di brasato di manzo con salsa cacio e pepe - 15
(allergene 1 - 3 - 7)

Tortelli di burrata affumicata, salsa di
topinambur e nocciole - 15
(allergene 1 - 3 - 7)

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



Secondi Piatti

L'ORTO DEL PESCATORE
Bocconcini di orata in crosta di erbe
con salsa di zucca salata e verdure - 22
(allergene 1 - 4 - 8)

Baccalà cotto al forno, patate
e salsa di peperoni spellati - 24
(allergene 4)

Gamberi arrostiti, crema di prezzemolo
e crumble alle noci - 23
(allergene 1 - 2 - 8)

Reale di manzo cotto 36 ore, arrostito, erbe aromatiche,
porcini e patate schiacciate - 20

Lombo di cervo, finocchio alla vaniglia e salsa ai mirtilli - 25
(allergene 7)

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI - 18

Ruota di formaggi agricoli con marmellata e miele
Un percorso di degustazione attraverso cinque tipologie di formaggi, dal più fresco al più stagionato.

La selezione cambia nel tempo, ma una specialità rimane sempre presente: il Pecorino di Farindola, Presidio Slow Food, unico al mondo per la sua produzione con latte di pecora e caglio di maiale.

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



CONVIVIO
RISTORANTE

Acqua micro filtrata certificata naturale e gassata € 2,00

———

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

Allergeni

N.	Categoria	Esempi e Derivati
1	CEREALI	Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati.
2	CROSTACEI	Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
3	UOVA	Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
4	PESCE	Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
5	ARACHIDI E DERIVATI	Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi.
6	SOIA	Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
7	LATTE E DERIVATI	Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.
8	FRUTTA A GUSCIO	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.
9	SEDANO	Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10	SENAPE	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
11	SESAMO	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo come Pane, hummus, olio di sesamo
12	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc.
13	LUPINI	Presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e simili.
14	MOLLUSCHI	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine, anche a bordo delle navi da pesca.
I prodotti ittici serviti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 853/2004.