



ORARIO LABORATORIO - ASPORTO - TAKE AWAY

LUNEDÌ CHIUSO

MARTEDÌ 10.30-13.30 - 17.30-21.30

MERCOLEDÌ 10.30-13.30 - 17.30-21.30

GIOVEDÌ 10.30-13.30 - 17.30-21.30

VENERDÌ 10.30-13.30 - 17.30-21.30

SABATO 10.30-13.30 - 17.30-21.30

DOMENICA CHIUSO

ORARIO CONSEGNA PRANZO - DELIVERY

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - GIOVEDÌ - SABATO

2 orari di consegna

ore 12.40 e ore 13.40

ORARIO CONSEGNA CENA - DELIVERY

MARTEDÌ - MERCOLEDÌ - GIOVEDÌ

2 orari di consegna

ore 19.45 e ore 20.30

VENERDÌ - SABATO

3 orari di consegna

ore 19.45 - ore 20.15 - ore 21.00

INFO E PRENOTAZIONI

infoeprenotazioni@comeorofood.com

Instagram: [comeorofood](#)

Facebook: [comeorofood](#)

DOVE SIAMO

9/10 L.go B. Jacovitti

00127 - Roma

Torrino-Mezzocammino

800mt dal GRA

Uscita 27 Ostia-Casal Palocco (direz. Ciampino)

Uscita 26 Eur (direz. Fiumicino)

www.comeorofood.com



- MENU PAELLA -
SOLO CONSEGNA A DOMICILIO



PESCE E VERDURE

MINIMO DA 3 PORZIONI

Totano/Gamberoni*/Cozze

*Ingredienti: Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Aglio, Cipolla, Limoni, Olio Evo, Noce di Burro
Peperoni Verdi/Rossi/Gialli, Zucchine, Fagiolini o Pisellini*

Le verdure fresche dove previste, sono le stesse per tutte le versioni

*in assenza del fresco Come Oro Food utilizzerà prodotto fresco congelato a bordo

€ 24,00 a porzione

ASTICE

Per valorizzare la portata consigliamo di servire massimo in paellera da 4 porzioni

Ingredienti: Astice, Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Peperoncino, Aglio, Limoni, Olio Evo

Paellera M - 2 porzioni € 105,00 - 1 astice da circa 800gr cad.

Paellera L - 4 porzioni € 210,00 - 2 astici da circa 800gr cad.

GAMBERONI

MINIMO DA 3 PORZIONI

Ingredienti: Gamberoni, Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Aglio, Limoni, Olio Evo*

*in assenza del fresco Come Oro Food utilizzerà prodotto fresco congelato a bordo

€ 20,00 a porzione

PESCE SPECIAL

Per la Paella Special scrivici su infoeprenotazioni@comeorofood.com

Il mercato dei prezzi del pesce varia molto in base alle stagioni, e scegliendo pescato di qualità Come Oro Food invita la propria clientela a contattare il nostro staff al fine di rendere la Vostra paella unica originale e soprattutto Special.

Ingredienti base: Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Aglio, Cipolla, Limoni

CARNE E VERDURE

MINIMO DA 3 PORZIONI

Ingredienti: Pollo a pezzi e/o in parti (marinato 2 h ore in Aceto di Mele, Limone, Vino Bianco, Sale, Pepe Bianco), Lucanica, Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Aglio, Cipolla, Limoni, Alloro, Rosmarino, Olio Evo, Noce di Burro

€ 21,50 a porzione pollo/suino

€ 19,50 a porzione pollo

VERDURE.....

MINIMO DA 3 PORZIONI

Ingredienti: Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Aglio, Cipolla, Limoni, Peperoni Verdi/Rossi/Gialli, Zucchine, Fagiolini o Pisellini

€ 16,00 a porzione

Come Oro Food vuole aiutare l'ambiente.

Aiutaci a sostenere il meccanismo consegna/ritiro pianificato. Meno scarti a fine pasto, meno CO₂

Scartate la vostra cena, e verrete avvolti da profumi vivaci ed avvolgenti.

PRENOTAZIONI E ORDINI:

- Consegna GRATUITA
- Si accettano ordinazioni solo su prenotazione con MINIMO 1 GIORNO DI ANTICIPO
- Non sono ammesse modifiche su giorni e orari di consegna.
- Prodotto Variabile: variazione misura paellere - formato S (2/3 porzioni) M (4/5 porzioni) L (6/7 porzioni)
- Ritiro delle paellera GRATUITO concordato al momento della consegna
- Sono ammesse variazioni solo per allergie alimentari

Per garantire la sicurezza e l'igiene alimentare Come Oro Food provvederà all'igienizzazione delle paellere al loro rientro, per poter ripartire e rendere Speciale gli eventi della propria clientela.



- MENU A TEMA -
SOLO CONSEGNA A DOMICILIO



CENA SPAGNOLA.....

x4 - x6 - x8

Paella servita in originale paellera valenciana, sangria in elegante contenitore in vetro e mestolo accessorio, crema catalana in graziose cocotte di porcellana, la tortilla in pratico vassoio trasparente riutilizzabile

- Paella a scelta tra: pesce e verdure, carne e verdure o vegetale
- Sangria (con frutta di stagione)
- Tortilla
- Crema Catalana

Ingredienti: Latte, Uova, Zucchero, Limone, Cannella, Amido di Mais

Totale

Pesce	x4 € 162,00	x6 € 234,00	x8 € 318,00
-------	-------------	-------------	-------------

Carne

Solo Pollo	x4 € 146,00	x6 € 209,00	x8 € 293,00
------------	-------------	-------------	-------------

Pollo e Suino	x4 € 154,00	x6 € 221,00	x8 € 309,00
---------------	-------------	-------------	-------------

Vegetale	x4 € 132,00	x6 € 186,00	x8 € 264,00
----------	-------------	-------------	-------------

DELUXE ASTICE.....

x 2 - x4 - x6 - x8

Paella servita in originale paellera valenciana, sangria in elegante contenitore in vetro e mestolo accessorio, Tiramisu in coppa monoporzione

- Paella all'Astice
- Sagria (con frutta di stagione)
- Tiramisu al cioccolato con scaglie di cioccolato fondente

Totale	x2 € 134,00	x4 € 258,00	x6 € 390,00	x8 € 520,00
--------	-------------	-------------	-------------	-------------

PUGLIA.....

x4 - x6 - x8

I sapori del Sud, i profumi di una vita

- Riso Patate e Cozze (servito in paellera)

Ingredienti: Riso, Patate, Cozze, Aglio, Noce di Burro, Pepe Bianco, Vino Bianco, Olio Evo, Prezzemolo

- Parmigiana di Melanzane
- Crostata di marmellata di fichi e mandorle tostate

Ingredienti crostata: Farina 00, Uova, Burro, Zucchero, Marmellata Fichi, Scaglie di Mandorle Tostate, Zucchero Vanigliato

Totale	x4 € 126,00	x6 € 181,00	x8 € 235,00
--------	-------------	-------------	-------------

FAMILY & FRIENDS.....

x4 - x6 - x8

Piatti ricchi e gustosi per gli amanti della tradizione. E' tutto pronto devi solo portare in tavola.

- Ziti al forno con ragù di carne e polpettine fritte di manzo, mozzarella e parmigiano Reggiano
- Arrosto o Torta rustica alle verdure
- Crêpes con nutella e zucchero a velo (1 pz cad)

Menu con Arrosto

Totale x4 € 88,00 x6 € 121,00 x8 € 159,00

Menu con Torta Rustica

Totale x4 € 65,00 x6 € 100,00 x8 € 136,00

Come Oro Food consiglia di comporre più menu a tema,
per rendere originali le vostre occasioni Speciali.

Gli ingredienti dei piatti indicati nei menu a tema sono specificati nel menu asporto

PRENOTAZIONI E ORDINI

- Si accettano ordinazioni solo su prenotazione con MINIMO 1 GIORNO DI ANTICIPO
- Consegna GRATUITA
- Per tutte le ordinazioni riguardanti il Menu Paella e i Menu a Tema superiori a 15 coperti, si invita la gentile clientela a prendere contatto con lo Staff di Come Oro Food infoeprenotazioni@comeorofood.com
- Non sono ammesse modifiche e/o eccezioni su giorni e orari di consegna.
- Prodotto Variabile: variazione misura paellere - formato S M L
- Ritiro della paellera GRATUITO concordato al momento della consegna
- Sono ammesse variazioni solo per allergie alimentari
- Tutti i prezzi si intendono Iva inclusa

Per garantire la sicurezza e l'igiene alimentare Come Oro Food provvederà all'igienizzazione delle paellere al loro rientro, per poter ripartire e rendere Speciali gli eventi della propria clientela.



- MENU ASPORTO -
TAKE AWAY



ZITI AL FORNO CON POLPETTE FRITTE AL SUGO DI CARNE.....

Ingredienti: Ziti, Ragù di Manzo, Parmigiano Reggiano, Mozzarella, Polpettine Fritte (Manzo, Uova, Noce Moscata, Limone, Mollica Di Pane, Sale, Pepe Bianco, Pangrattato, Olio di Semi di Girasole).

Teglia da 4 € 28,00

Teglia da 6 € 42,00

Teglia da 8 € 56,00

RISO PATATE E COZZE.....

MINIMO 2 PORZIONI

Ingredienti: Riso, Patate, Cozze, Aglio, Noce Di Burro, Pepe Bianco, Vino bianco, Olio Evo, Prezzemolo.

Teglia da 2 € 30,00

Teglia da 4 € 60,00

Teglia da 6 € 90,00

Teglia da 8 € 120,00

TORTILLA SPAGNOLA.....

DIAMETRO 18 cm (4 PERSONE)

Ingredienti: Uova, Cipolla Bionda, Patate, Paprika Dolce, Sale, Pepe Bianco, Olio Evo.

€ 22,00

FILETTO DI BACCALA' IN PASTELLA DI BIRRA AMBRATA DOPPIO MALTO.....

MINIMO 500 gr

Ingredienti: Filetto di Baccalà, Farina di Semola, Birra Doppio Malto Ambrata, Sale, Olio di Semi di Girasole.

€ 38,00 (500gr.)

PANZEROTTI AL POMODORO.....

MINIMO 8 pz. (€ 3,50 cad)

Ingredienti: Farina di Semola, Farina 00, Pomodoro al Basilico, Cipolla, Parmigiano Reggiano, Olio di Semi di Girasole.

€ 28,00

PANZEROTTI COME ORO FOOD.....

MINIMO 8 pz (€ 4,50 cad)

Ingredienti: Farina Di Semola, Farina 00, Friggitelli Fritti, Mozzarella, Olio di Semi di Girasole.

€ 36,00

CROSTINI DI GIULIA (Rossi)

MINIMO 12 pz (€ 1,80 cad.)

Ingredienti: Pane Francese, Crema di Mozzarella (Uova, Mozzarella, Sale) Lingue di Pomodoro Pelato.

€ 21,60

CROSTINI DI GIULIA (Bianchi)

MINIMO 10 pz (€ 2,50 cad.)

Ingredienti: Pane Francese, Crema di Mozzarella (Uova, Mozzarella, Sale), Acciughe del Mar Cantabrico.

€ 25,00

FRITTATA DI PATATE LESSE E SOFFRITTO DI CIPOLLE

INTERA DIAMETRO 18 CM (4 PERSONE)

Ingredienti: Patate Lesse, Cipolle, Sale, Olio Evo.

€ 14,50

FOCACCIA BARESE

DIAMETRO 30 CM - intera circa 1 Kg (8/10 persone)

Ingredienti: Farina 0, Pomodori A Grappolo, Olive Nere Al Forno, Origano, Sale Grosso.

€ 25,00

POLLO ALLA CACCIATORA

MINIMO 500 gr (2 porzioni)

Ingredienti: Pollo a Pezzi, Olive Verdi e/o Nere, Rosmarino, Aglio, Pepe Bianco, Sale, Olio Evo, Peperoncino, Vino Bianco, Aceto di Mele, Salsa di Pomodoro.

Totale x2 € 14,50 - x4 € 33,00

PARMIGIANA DI MELANZANE

MINIMO TEGLIA DA 4 PORZIONI

Ingredienti: Sugo Al Basilico e Cipolla, Sale, Melanzane (Fritte Panate in Farina 00 e Uova, Olio di Semi di Girasole), Mozzarella, Parmigiano Reggiano.

Teglia da 4 € 32,00

Teglia da 6 € 48,00

Teglia da 8 € 64,00

ARROSTO DI VITELLA

Ingredienti: Girello Di Vitella, Olio Evo, Pepe Bianco, Sale, Carota, Sedano, Cipolla, Aglio, Vino Bianco, Rosmarino

Totale x6 - 1 kg € 45,00 x8 - 1,5 kg € 60,00

ROAST BEEF

Ingredienti: Girello di Vitellone, Olio Evo, Sale, Pepe Bianco, Aglio, Alloro.

Totale x6 - 1 kg € 38,00 x8 - 1,5 kg € 51,00

TORTA RUSTICA CON VERDURE RIPASSATE (GUSTO A SCELTA CICORIA O SPINACI).....

MINIMO TEGLIA DA 4 PORZIONI

Ingredienti: Cicoria o Spinaci, Olio Evo, Aglio, Peperoncino, Mozzarella, Parmigiano Reggiano.

Teglia da 4 € 16,00

Teglia da 6 € 24,00

Teglia da 8 € 32,00



- CROSTATE -



CONFETTURA (Gusto a scelta tra: Albicocca, Arancia, Ciliegia, Frutti Di Bosco).....

Ingredienti: Farina 00, Uova, Burro, Zucchero, Confettura, Zucchero Vanigliato

Diametro 22 cm € 20,00

Diametro 26 cm € 25,00

RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti: Farina 00, Uova, Burro, Zucchero, Ricotta 50% Pecora 50% Vacca, Gocce di Cioccolato Fondente, Zucchero Vanigliato

Diametro 22 cm € 30,00

Diametro 26 cm € 34,00

TIRAMISÙ CLASSICO

IN MONOPORZIONE MINIMO 4 PORZIONI (€ 6,50 cad.)

Ingredienti: Uova, Zucchero, Mascarpone, Pavesini, Caffè, Cacao Amaro, Scaglie di Cioccolato Fondente

In coppa x 4 € 26,00

In coppa x 6 € 39,00

In coppa x 8 € 52,00

CRÊPES NUTELLA.....

DIAMETRO 27 CM - MINIMO 3PZ

Ingredienti: Farina 00, Uova, Latte, Burro, Zucchero, Sale, Nutella, Zucchero a Velo

€ 6,00 1 pz



- BEVANDE ARTIGIANALI -



SANGRIA.....

MINIMO 1 LT - € 28,00

Ingredienti: Frutta (Melone Bianco, Mela, Polpello, Limone, Pesca), Vino Rosso (Primitivo o Cannonau o Negramaro), Prosecco, Zucchero, Chiodi di Garofano

LATTE DI MANDORLA.....

MINIMO 2 LT - € 4,50 LITRO

Ingredienti: Mandorle, Miele di Acacia, Acqua Minerale Naturale.

THE FREDDO AL LIMONE.....

MINIMO 2 LT - € 2,00 LITRO

Ingredienti: The, Acqua Minerale Naturale, Limone, Zucchero

PRENOTAZIONI E ORDINI

- Si accettano ordinazioni solo su prenotazione. MINIMO 1 GIORNO DI ANTICIPO
- Tutti i prezzi si intendono Iva inclusa
- Ritiro solo su appuntamento
- Tutti i giorni escluso il Lunedì e la Domenica
- Scivolo per disabili
- Ampio parcheggio a 50 mt
- Parco pubblico attrezzato con area picnic a 20 mt



VINI	CL		
OPPIDUM 2023 MOSCATO DI TERRACINA DOC SANT'ANDRE.....	75	€.....	20
PRIMITIVO DI MANDURIA 2022 DOC SOLOPERERTO	75	€.....	18,5
GIBELE 2023 TERRE SICILIANE IGT PELLEGRINO	75	€.....	18,5
VULKA 2023 ETNA BIANCO COD NICOSIA.....	75	€.....	19
VULKA 2023 ETNA ROSSO COD NICOSIA.....	75	€.....	19
MOSCAMINER 2021 BIO LA NASCOSTA.....	75	€.....	28,5
NEGRAMARO 2022 PUGLIA IGT BIO ANTICA ENOTRIA.....	75	€.....	22
PRIMITIVO 2022 PUGLIA BIO ANTICA ENOTRIA	75	€.....	21
ORI 2022 TOSCANA DOC BIO IL PALAGIONE.....	75	€.....	25
CATARRATTO 2023 SICILIA DOC BIO FILARI DELLA ROCCA.....	75	€.....	21,5
MOSCAMINER 2021 BIO LA NASCOSTA.....	75	€.....	28,50

BOLLICINE	CL		
BLANC DE BLANC CA ERNESTO	75	€.....	12,5

ACQUA	CL		
ACQUA EGERIA LISCIA PET.....	50	€.....	11
ACQUA EGERIA EFFERVESCENTE NATURALE.....	50	€.....	11

COCACOLA	CL		
COCA COLA LT SLEEK CAN.....	33	€.....	1,8

BIRRA	CL		
MESSINA CRISTALLI DI SALE	33	€.....	3
GRIMBERGEN DOUBLE DOUBLE	33	€.....	4
LEFFE BLONDE.....	33	€.....	4

ANALCOLICO	CL		
SCHWEPPES TONICA.....	33	€.....	22
CRODINO ARANCIA ROSSA.....	33	€.....	22
CRODINO CLASSICO.....	33	€.....	1,8



INFO E PRENOTAZIONI

infoeprenotazioni@comeorofood.com

Instagram: [comeorofood](#)

Facebook: [comeorofood](#)

DOVE SIAMO

9/10 L.go B. Jacovitti

00127 - Roma

Torrino-Mezzocammmino