



infoeprenotazioni@comeorofood.com

www.comeorofood.com



WhatsApp: 351.455.5310



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)



- MENU PAELLA - 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 Selicornia*

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 in Aceto di Mele, Limone, Vino Bianco, Sale, Pepe Bianco), Lucanica, Coniglio (marinato Aceto di Mele, Vino Bianco, Sale, Pepe Bianco) Riso Bomba, Zafferano, Pepe Bianco, Aglio, Cipolla, Limoni, Alloro, Rosmarino, Olio Evo, Noce di Burro

€ 23,00 a porzione Pollo/Coniglio

€ 21,50 a porzione Pollo/Lucanica

€ 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 UN GIORNO DI ANTICIPO
- 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.



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
---------------	-------------	-------------	-------------

Pollo e Coniglio	x4 € 158,00	x6 € 230,00	x8 € 310,00
------------------	-------------	-------------	-------------

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

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 UN 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
- 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

CROSTATA DI 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

CROSTATA CON 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 l pz

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 UN GIORNO DI ANTICIPO
- Tutti i prezzi si intendono Iva inclusa
- Ritiro solo su appuntamento
- Scivolo per disabili
- Ampio parcheggio a 30 mt
- Parco pubblico attrezzato con area picnic a 20 mt

- LA CANTINETTA -

