



**ORARIO LABORATORIO - ASPORTO - TAKE AWAY**

LUNEDÌ CHIUSO

MARTEDÌ 9.00-12.00 - 16.30-19.00

MERCOLEDÌ 9.00-12.00 - 16.30-19.00

GIOVEDÌ 9.00-12.00 - 16.30-19.00

VENERDÌ 9.00-12.00 - 16.30-19.00

SABATO 9.30-13.00 - 16.30-19.00

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](mailto: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](http://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 [infoprenotazioni@comeorofood.com](mailto:infoprenotazioni@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 CO<sub>2</sub>

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 2 GIORNI 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 coquettes 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
- Sagra (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 2 GIORNI 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](mailto: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 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 2 GIORNI 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