

IL CONVIVIO TROIANI



*Il nostro ristorante osserva da sempre e in maniera più ampia
le distanze di sicurezza e le procedure igienico - sanitarie richieste*

per il Covid 19

Questo esercizio certificato secondo il disciplinare per la ristorazione di qualità'

"Conosci il tuo pasto" rev.07 con prodotti biologici e del territorio.

*Sulla base dei prodotti utilizzati, certificati del territorio contribuendo
al miglioramento ambientale ha ottenuto la seguente attribuzione*

per l'anno in corso:



TRE GALLETTI



DUE FOGLIE

IL CONVIVIO TROIANI

*La storia del Convivio non è altro che la Somma delle esperienze nostre personali e collettive e dei nostri partners fornitori.
Crediamo sia giusto e doveroso nei confronti della nostra clientela citare per trasparenza i nostri fornitori nel mondo del Biologico che ci aiutano ad esaltare al meglio la nostra filosofia:*

Oli e aceti distillati:

Le Ferre

Suerzoni

Flli Rosati

Frumenti:

L'Italiana Bio

Bongiovanni

Molino Silvestri

Legumi e conserve:

Azienda Agricola Predio Polantino

Natura Sì

La Frammante

Carni:

Fedro

Uova:

Azienda Agricola Solenti Clivi

Fruita e Verdura:

Orto di Clapi

Natura Sì

Flli Rosati

Vulcino

Fedro

Super Food:

Bregagli

Seven Hills

Di seguito la legenda delle sostanze che provocano allergia o intolleranze, riportate con uno specifico

colore su ciascun piatto:

- **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut**
 - **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
 - **Pesce, Crostacei e Molluschi**
 - **Uova e prodotti a base di uova**
 - **Frutta secca, Semi, arachidi e soia**
 - **Sedano**
 - **Anidride solforosa e solfiti**

Il pesce viene sottoposto ad abbattimento di temperatura,

in conformità alle norme sulla sicurezza alimentare.

I cibi cotti con la tecnica della frittura vengono eseguiti a bassa temperatura

con olio di semi di girasole biologico attoleico

IL
CONVIVIO
TROIANI

" Dalla Terra al Mare "



N 5 portate € 135,00 - *N* 7 portate € 150,00 - *M* 9 portate € 165,00

La scelta del menu' e' da intedersi uguale per tutti i commensali al tavolo
Vostra eventuale richiesta, ove possibile, comportera' un supplemento di 10 € a piatto

2021

" Gallinella in guazzabuglio "

Gallinella, miso di ceci, agrumi, scorzonera, sambuco, pinoli, uvetta, scarola

2024

" Non e' baccala' non e' stoccafisso "



Gaspe', siero, alici, tartufo nero, lupini, asparagi, zucchine, sedano

2022

" Mazzancolla s'improfuma "



Mazzancolla, Whisky, cioccolato, pistacchio, pesca, menta, borragine, patata, arancia

2024

" Seppia in bianco "

Seppia arrosto, ravanelli, cocco, lemon grass, wasabi, basilico, maqui, canapa, agretti, alghe

1993

" Spagolino Ajo Ojo e co. "

Semola, bianco d'uovo, aglio, pecorino, gamberi, menta, mandorla, peperoncino, limone

2024

" Bi coscia "



Faraona, fichi, erbe, senape, pepe rosa, vegetali

2024

" Sesto quarto "



Maiale, zenzero, spezie, nocino, verza, topinambur, levistico, mela, bacche di Goji

1994

" Best Seller ... Amatriciana "

Spaghetti monograno Felicetti, pomodoro, guanciale, cipolla, peperoncino, pecorino, aceto balsamico

2024

" Fragoroso "

Fragole, panna, cioccolato bianco, pistacchi, spezie

IL CONVIVIO

TROIANI

" Chi Semina Raccoglie, proposta agricola "



N 5 portate € 135,00 - *N* 7 portate € 150,00 - *N* 9 portate € 165,00

La scelta del menu' e' da intedernsi uguale per tutti i commensali al tavolo
Vostra eventuale richiesta, ove possibile, comportera' un supplemento di 10 € a piatto

2024

" Salumi e Formaggi "

Peperoni, mandorla, palma, spezie, olio,

2024

" La giostra del Re: Matticella, Romana, Giudia "

Carciofo, mentuccia, prezzemolo, aglio, olio

1994

" Porcinello al-pino "

Uovo di quaglia, porcino, polenta Taragna, asparagi d'aglio, erbe, acerola, robiola di Roccaverano, frutti rossi

2024

" La volta buona "

Fiore di zuccina, mozzarella di bufala, miso di riso, peperone, piccole erbe

2021

" Caciarola "

Fave, piselli, aglio selvatico, cipollotto, lattuga, pan di formaggio

2022

" Risolto "

Riso, zafferano, parmigiano DOP 60 mesi, limone, asparagi, liquirizia

2024

" Ri - Fermenta "

Cardoncello, broccoli fermentati, patata, limone nero, avena, burro di arachidi, aglio nero

2018

" Stile Italiano "

Pappardella, ricotta, funghi porcini, more, limone candito, burro, spinaci

2021

" Fumo, cioccolato, tabacco e whisky "

Cioccolato crudo affumicato, Whisky Lagavulin 16y

IL CONVIVIO

TROIANI

" Quasi classici "



Vostra eventuale richiesta, ove possibile, comporterà un supplemento di 10 € a piatto

2024	" La volta buona " • •	" 34,00
	<i>Fiore di zuccina, mozzarella di bufala, alici, peperone, piccole erbe</i>	
1994	" Mazzancolla s'improfuma "	" 41,00
	<i>Mazzancolla, Whisky, cioccolato, pistacchio, pesca, menta, broccolo, patata, arancia</i>	
2024	" Seppia in bianco "	" 35,00
	<i>Seppia arrosto, cocco, lemon grass, wasabi, basilico, maqui, canapa, azzurri, ravanelli, alghe</i>	
1993	" Best Seller ...Amatriciana "	" 44,00
	<i>Spaghetti monograno Felicetti, pomodoro, guanciale, pecorino, cipolla, aceto balsamico, peperoncino</i>	
2022	" Attaccati allo scoglio " •	" 49,00
	<i>Riso, granchio, asparagi, zafferano, liquirizia, limone, aglio nero</i>	
2022	" La ciliegia sul piccione " • • •	" 56,00
	<i>Piccione, ciliegie, vegetali, senape, frutta</i>	
2021	" Zuppasciutta "	" 57,00
	<i>Pesce mediterraneo, crostacei, molluschi fao 037, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo, cipolla rossa</i>	
2009	" Manzo di razza "	" 140,00
	<i>Costata di manzo alla griglia, verdure, 3 salse (per N 2 persone)</i>	
2025	" Fragoroso "	" 26,00
	<i>Fragole, panna, cioccolato bianco, pistacchi, spezie</i>	
2020	" Carbonara Ah Ah Ah "	" 26,00
	<i>Crema, ricotta, arancia, cocco, fave di cacao, pasta soffiata</i>	