

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*

Il pesce viene sottoposto ad abbattimento di temperatura,

in conformita' 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

Entra nel mondo del Convivio,

Seguici su:



*#IlConvivioTroiani Vicolo dei Soldati 31
Roma Tel fax + 39 06 68.69.43 2
www.ilconviviotroiani.com*

Il Convivio
Troiani



BIO RISTORANTE

Il nostro ristorante osserva da sempre e in maniera piu' 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 qualita'

"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

Gran Menu Degustazione

N 5 portate € 115,00 - *N* 7 portate € 130,00 - *N* 9 portate € 150,00

2022	<i>Ricordo di un viaggio</i> <i>Luppa di granchio, latte di cocco, olio di basilico, asparagi di aglio, peperoni</i> •••
2009	<i>Polpo scordato, maionese sbagliata</i> <i>Polpo arrostito, lampone, mela verde</i> ••
2022	<i>Triglia Inzuppata</i> <i>Triglia, pomodoro, peperone, pane, aceto, alici e prezzemolo</i> •••
2022	<i>Raviolo Fao 039</i> <i>Ravioli di pesce bianco, limone fermentato, zafferano, liquirizia e zucchine</i> •••••
2019	<i>Carpaccio alla Manzese</i> <i>Cocomero, rughetta, parmigiano 40 mesi, olio di senape di Digione</i> ••
2022	<i>Agnello A-Roma-Tico</i> <i>Agnello barbeque, salsa aglio e menta</i> ••
2021	<i>Lero - cento di coda</i> <i>Coda di manzo calda-fredda</i> ••••
2018	<i>Pappardella imbottita</i> <i>Pappardella di ricotta, porcini, more, limone candito, burro alla spirulina</i> •••
2021	<i>Carbonara Ah Ah Ah Ah</i> <i>Mezze maniche, crema inglese, robiola, scorza di arancio, cocco, fave di cacao</i> •••••

Menu alla Carta

2009	<i>Polpo scordato, maionese sbagliata</i> <i>Polpo arrostito, lampone, mela verde</i> ••	€33,00
2019	<i>Carpaccio alla Manzese</i> <i>Cocomero, rughetta, parmigiano 40 mesi, olio di senape di Digione</i> •	" 28,00
1995	<i>Amatriciana di Angelo Troiani</i> <i>Amatriciana del Convivio</i> ••	" 31,00
2006	<i>Carbomare</i> <i>Spaghetti con uova di pesce, parmigiano, bottarga di spigola e pepe</i> •••	" 37,00
Stagione 2022	<i>Agnello A-Roma-Tico</i> <i>Agnello barbeque, salsa aglio e menta</i> ••	" 44,00
2022	<i>Anatra Incipriata</i> <i>Anatra, rosmarino, zenzero, pepe rosa, fichi e vegetali</i> ••	" 44,00
2021	<i>Tale e quale</i> <i>Pesce Mediterraneo in vasocottura, salsa cacciatora, e maqui</i> •••	" 48,00
2016	<i>Fumo, cioccolato tabacco e whisky</i> <i>Cioccolato crudo affumicato, gelato di Lagavulin 16 y</i> •••	" 17,00
2021	<i>Carbonara Ah Ah Ah Ah</i> <i>Rigatoni, crema inglese, robiola, arancia candita, cocco, fava di cacao</i> •••••	" 17,00

2022

Ostrica inzuppata

Ostrica, miso, alghe, zenzero, fragole, soia, fiori di sambuco •