

# 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

# 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:*

*Valle dell'usignolo, extravergine*

*Strizzanesi, l'olio di semi di girasole, ad alto tasso oleico*

## *Aceto*

*Suerzoni*

## *Sciroppo di carrube*

*L'Arcolaio*

## *Farine:*

*Molino Silvestri*

## *Pasta:*

*Felicetti, Verrigni Bio*

## *Legumi:*

*Azienda Agricola Predio Potantino*

## *Funghi:*

*Azienda Moretti*

## *Pomodori Pelati:*

*Tenuta Scoriabove, Predio Potantino*

## *Carne:*

*Agnello, Pollame, Coniglio, Maialino*

*Gregorio Rotolo, Il Poggio*

*Food Discovery, Costantini Slow*

## *Uova:*

*Azienda Agricola di Oliviero Claudio*

## *Formaggi*

*Pecorino*

*Le Cantine di via Giardini*

## *Mozzarella di Bufala campana*

*Le Terre di Don Peppe*

## *Algho*

*Consonni Corona*

## *Seuogli e insalatina a taglio*

*Orto di Clapi*

## *Aglio nero di Voghiera*

*Societ Agricola A.I.*

## *Semi e radici:*

*Chia, Maca, spirulina, canapa, bacche di goji*

*Sevenhills*

*Senape di Dijon Il nutrimento*

# IL CONVIVIO TROIANI

*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 altoleico*

IL  
CONVIVIO  
TROIANI

*Gran Menu Degustazione*

*N 5 portate € 120,00 - N 7 portate € 135,00 - N 9 portate € 160,00*

*Le variazioni dei piatti possono comportare differenza di prezzo*

2022

*Se e' riccio e' un capriccio*  
*Ricci di mare, ricotta DOP e pistacchio* ••••

2022

*Ricordo di un viaggio dimenticato*  
*Granceola, latte di cocco, agretti, peperoni e crumble di curcuma* •••

2009

*Polpo scordato, maionese sbagliata*  
*Polpo arrostito, maionese di melograno, mela verde* •

2021

*La giostra del carciofo*  
*Carciofo dalla romana alla giudia e alla matticella* •

2022

*Raviolo "Yellow - Green"*  
*Ravioli di pesce bianco, limone fermentato, zafferano, liquirizie e asparagi* ••••  
*Il piatto puo' essere guarnito con caviale premium Malossol selezione Amur € 25,00*

2013

*Trippa, non trippa, ma trippa*  
*Trippa di rana pescatrice alla romana ( pomodoro pecorino e menta )* ••

2022

*Quaglia pescatrice*  
*Quaglia, gamberi, pera, cardamomo, alloro, in potacchio* ••

1993

*1993-2023 Happy Birthday. 30 Year*  
*Amatriciana di Angelo Troiani* ••

2021

*Carbonara Ah Ah Ah Ah*  
*Mezze maniche, crema e robiola, scorza di arancio, cocco, fave di cacao* ••••

IL  
CONVIVIO  
TROIANI

Menu alla Carta

2021	<i>La giostra del carciofo</i> <i>Carciofo dalla romana alla giudia e alla matticella</i> •	€ 30,00
2009	<i>Polpo scordato, maionese sbagliata</i> <i>Polpo arrostito, maionese di melagrana, mela verde</i> •	" 34,00
1993	<i>1993-2023 Happy Birthday. 30 Year</i> <i>Amatriciana di Angelo Troiani</i> ••	" 33,00
2022	<i>Raviolo "Yellow green"</i> <i>Ravioli di pesce bianco, limone fermentato, zafferano, liquirizie e asparagi</i> ••• <i>Il piatto puo' essere guarnito con caviale premium Malossol selezione Amur € 25,00</i>	" 49,00
2022	<i>Due fave per un piccione</i> <i>Piccione, fave, aglio nero, ciliegie e vegetali</i> •••	" 56,00
2021	<i>Luppasciutta</i> <i>Pesce Mediterraneo, crostacei, molluschi, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo e colatura</i> ••	" 49,00
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 e robiola, arancia candita, cocco, fava di cacao</i> ••••	" 17,00

## Gran Menu Degustazione di Vegetali

*N* 5 portate € 120,00 - *N* 7 portate € 135,00 - *N* 9 portate € 160,00

Le variazioni dei piatti possono comportare differenza di prezzo

2019

*Carpaccio alla Manzese*  
*Cocomero, rughetta, parmigiano 40 mesi, germogli, capperi •*

2022

*Humus*  
*Humus di fusaie, puntarelle, sesamo*

2022

*Zuppa e frutta secca*  
*Zuppa di zucca olio di basilico e noci*

2021

*Il re della terra di Roma*  
*Carciofo dalla romana alla giudia, nocciole e aglio nero •*

2021

*Raviolo croccante*  
*Raviolo croccante, fiocco della Toscana, broccoletto cristallizzato, gel di zenzero, germogli e arancia candita*

2021

*Uovo Pochet*  
*Uovo pochet, fonduta di parmigiano vecchio, grano saraceno, bacche di goji e spirulina*

2018

*Pappardella imbottita*  
*Pappardella di ricotta, porcini, more, limone candito, burro di ortica •••*

2022

*Alberello*  
*Vegetali di tutti i colori*

2021

*Carbonara Ah Ah Ah Ah*  
*Mezze maniche, crema e robiola, scorza di arancio, cocco, fave di cacao ••••*

IL  
**CONVIVIO**  
TROIANI

