



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:





*La storia del Convivio non e' 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:*

Olii e aceti distillati:

Le Ferre

Guerzoni

Flli Rosati

Frumenti:

L'Italiana Bio

Rongiovanni

Molino Silvestri

Legumi e conserve:

Azienda Agricola Predio Potentino

Natura Sì'

La Fiammante

Nester

Carni:

Fedro

Uova:

Azienda Agricola Solenti Chiari

Frutta e Verdura:

L'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 altoleico



" *Da bosco e da riviera* " 
BIO RISTORANTE

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

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

2024

" *Riccio capriccio col carciofo m'impiccio* "

Riccio, carciofo, fave, pere, Provolone del Monaco, spirulina blu

2022

" *Mazzancolla s'improfuma* " •

Mazzancolla, Whisky, cioccolato, pistacchio, pesca, broccoletto, patata, plandon, menta

2025

" *Macchia Mediterranea* " •

Castagne, funghi, porri, cardo, zucca, senape, arancia, gorgonzola, mirtillo

2025

" *037 al Cubo* " • •

Pescato Fao 037 scorzonera, miso, agrumi, sambuco, lupini, acai, avocado, tuberi, spirulina

2024

" *Aji Ojo & Co.* "

Semola, aglio, pecorino, gamberi, menta, mandorla, peperoncino, limone

2024

" *Sesto quarto* "

Maiale, verza, mela, sedano, curcuma, nocino

2024

" *Bi coscia* " •

Faraona, fichi, elicriso, senape, pepe verde, vegetali, frutta fresca

1993

" *Best seller... Amatriciana* " •

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

2025

" *PaneTorrone* " •

Panettone, sedano, noci, spezie, torrone, cioccolato



"*Chi Semina Raccoglie, proposta agricola*"  **BIO RISTORANTE**

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

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

2025

"*Una cosa Romana*"

Finocchi, arancia, olive

2022

"*Chia-viale*"

Chia, pan di patate, alghe, miso, plancton, burro acido, erba cedrina

2025

"*Al Contadino etc...*"

Pera, radicchio, noci, Fiocco della Tuscia

2022

"*La volta buona*"

Fiori di zucchina, mozzarella di bufala, ceci, peperone piccante, piccole erbe

2025

"*Macchia Mediterranea*"

Castagne, funghi, porri, ceci, melagrana, gorgonzola, mirtilli

2024

"*La band dello zafferano*"

Semola, zafferano, liquirizia, limone, basilico, cardoncelli, talli

2025

"*L'VIII re di Roma*"

Giudia, Matticella, Romana

2025

"*Chicchi di zucca*"

Riso, zucca, nocciole, aglio nero, zenzero, salvia, cardi

2021

"*Fumo, cioccolato, tabacco e whisky*"

Cioccolato crudo affumicato, Whisky Lagavulin 16y



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

2024

" Riccio capriccio col carciofo m'impiccio " " 44,00
Riccio, carciofi, fave, pere, Provolone del Monaco, spirulina blu

2022

" Mazzancolla s'improfuma " • " 44,00
Mazzancolla, Gin, cioccolato, pistacchio, pesca, broccoletto, patata, plancton, menta

2025

" Macchia Mediterranea " • " 41,00
Castagne, funghi, porri, cardo, zucca, senape, arancia, gorgonzola, mirtilli

1993

" Best Seller ... Amatriciana " " 39,00
Spaghetti monograno, pomodoro, guanciale, pecorino, cipolla, aceto balsamico, peperoncino

2022

" Ajì e Ojo " " 44,00
Albume, semola, aglio, pecorino, gamberi, menta, mandorla, peperoncino, limone

2021

" Fuppasciutta " • " 57,00
Pesce mediterraneo, crostacei, molluschi fra ossi, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo, cipolla rossa

2009

" Manzo di razza " " 140,00
Costata di manzo alla griglia, verdure, 3 salse (per N 2 persone)

2025

" Quasi Natale " • • " 26,00
Pan brioche, pere, cannella, spezie, mandarino, canditi

2021

" Fumo, cioccolato, tabacco e whisky " • • • " 26,00
Cioccolato crudo affumicato, whisky Lagavulin 16y