

IL CONVIVIO TROIANI



BIO RISTORANTE

*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 Potantino

Natura Sì

La Fiammante

Nesler

Carni:

Fedro

Uova:

Azienda Agricola Solenti Clivi

Frutta e Verdura:

Porto di Clapi

Natura Sì

Flli Rosati

Vukino

Fedro

Super Food:

Bregagli

Seven Hills

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*
 - *Anidride solforosa e solfiti*

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

" Da bosco e da riviera "



M 5 portate € 135,00 - M 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*

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, plancton, menta

2025

" Macchia Mediterranea " ●

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

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

" Pane T Torrone "

Paneltone, sedano, noci, spezie, torrone, cioccolato

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

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 Toscana

2022

" La volta buona "



Fiori di zuccina, 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 164

IL
CONVIVIO
TROIANI

" Quasi classici "



Vostro eventuale richiesta, ove possibile, comporterà 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, plandon, 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 " Aji e Ojo " " 44,00
Albume, semola, aglio, pecorino, gamberi, menta, mandorla, peperoncino, limone

2021 " Zuppasciutta " " 57,00
Pesce mediterraneo, crostacei, molluschi fao 037, 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