

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:

Valle dell'usignolo, extravergine

Strizzeneni, l'olio di semi di girasole, ad alto tasso oleico

Aceto

Guerzoni

Sciroppo di carube

L'Arcolaio

Farine:

Molino Silvestri

Pasta:

Felicetti, Terrigni Bio

Legumi:

Azienda Agricola Predio Potantino

Funghi:

Azienda Morelli

Pomodori Pelati:

Tenuta Scorciabone, Predio Potantino

Carne:

Agnello, Pollame, Coniglio, Maialino

Gregorio Rotolo, Il Poggio

Food Discovery, Costantini Slow

Uova:

Azienda Agricola Solenti Clivi

Formaggi

Pecorino

Le Cantine di via Sardini

Mozzarella di Bufala campana

Le Terre di Don Peppe

Alghe

Consonni Corona

Sermogli e insalatina a taglia

Orto di Clapi

Aglio nero di Voghera

Società Agricola A.T.

Semi e radici:

Chia, Maca, spirulina, canapa, bacche di goji

Sevenhills

Senape di Dijon Il nutrimento

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

Gran Menu Degustazione



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

La scelta del menu' e' da intedernsi uguale per tutti i commensali al tavolo
Le variazioni dei piatti possono comportare differenza di prezzo

- 2024 " *Che fico lo sgombro* "
Prosciutto di sgombro, fichi, scorzanera, avocado
- 1994 " *La volta buona* "
Fiore di zuccina, mozzarella di bufala, alici, peperone, piccole erbe •
* **Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00**
- 2024 " *Seppia sporca si riveste* "
Seppie arrosto, asparago d'aglio, cocco piccante, canapa, loto, zenzero, bietole
Il piatto puo' essere guarnito con caviale Premium Malossol selezione Baerii € 30,00
- 2022 " *Mazzancolla s' improfuma* "
Mazzancolla, whisky, cioccolato, pistacchio, topinambur, fichi d'India
- 2021 " *La giostra del Carciofo* "
Carciofo dalla romana alla giudia e alla matticella •
- 1999 " *Ajo-ojo & company* "
Spaghetti Felicetti, gamberi rossi, aglio, olio, peperoncino, pecorino, menta, limone, mandorle •
- 2024 " *Una strana compagnia* "
Faraona, pere, aglio nero, arancia, senape, vegetali, pepe di Sichuan
- 2018 " *Stile Italiano* "
Pasta all'uovo, ricotta, funghi porcini, more, limone candito, burro di spiculina
* **Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00**
- 2024 " *Autunno Nebbia Castagna* "
Castagna , cioccolato, cachi
* **Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00**

IL CONVIVIO TROIANI



Menu Vegetariano " Chi Semina Raccoglie "

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

Le variazioni dei piatti possono comportare differenza di prezzo
La scelta del menu' e' da intedernsi uguale per tutti i commensali al tavolo

2024

"Erbe in dolceamaro"

Erbe selvatiche, radici, polline, lamponi, odori mediterranei •

1994

"La volta buona"

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

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00

2024

"Porcinello incaponito"

Fungo porcino, talli d'aglio, erbe strascinate, pino, levistico maca, ghianda, maqui •••

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00

2024

"Oltre il Mediterraneo"

Verdure di stagione, latte di cocco piccante, asparago d'aglio, alghe, loto, zenzero, bietole •

2021

La giostra del Carciofo

Carciofo dalla romana alla giudia e alla matticella •

2022

"Risotto"

Riso, zafferano, parmigiano DOP 60 mesi, limone, asparagi, liquirizia, talli di aglio •

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00

2021

"Alberello"

Sfumature di colori di Vegetali di stagione •

2018

"Stile Italiano"

Pappardella, ricotta, funghi porcini, more, limone candito, burro alla spirulina

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato €19,00

2024

"Fumo, cioccolato, tabacco e whisky"

Cioccolato crudo affumicato, , Whisky Lagavulin 164 ••

IL CONVIVIO TROIANI

Menu alla Carta



1994

"La volta buona"

Fiore di zuccina, mozzarella di bufala, alici, peperone, piccole erbe •• € 34,00

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato € 28,00

2024

"Seppia sporca si riveste"

" 35,00

Seppie arrosto, asparago, cocco, canapa, loto

Il piatto puo' essere guarnito con caviale Premium Malossol selezione Baerii € 30,00

1993

"31 Anni di"

L'amatriciana di Angelo Troiani ••• " 35,00

2022

"Raviolo Yellow - Green"

Ravioli di spigola, limone fermentato, zafferano, liquirizia, asparago

caviale Premium Malossol selezione Baerii ••• " 89,00

2023

Lo Spagolino . . . "La pasta secondo me"

Pasta di semola, bianchi d'uovo, tartufo nero uncinato, alici di Cetara, arancio e asparagi di aglio " 59,00

2022

"La ciliegia sul piccione"

Piccione, ciliegie, vegetali, senape, frutta •• " 56,00

2021

"Luppasciutta"

Pesce Mediterraneo, crostacei, molluschi, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo e colatura " 57,00

2009

"Manzo di razza"

Occhio di costata di Marango alla griglia, vegetali, (per M 2 persone) " 130,00

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato € 28,00

2024

"Carbonara Ah Ah Ah"

" 26,00

Crema, ricotta, arancia, cocco, fave di cacao, pasta soffiata

2024

"Fumo, cioccolato, tabacco e whisky"

" 26,00

Cioccolato crudo affumicato, Whisky Lagavulin 16y ••

2024

Autunno Nebbia Castagna

" 26,00

Castagna , cioccolato, cachi

* Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato € 28,00