

# 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 carrube*

*L'Arcolaio*

## *Farine:*

*Molino Silvestri*

## *Pasta:*

*Felicetti, Terrigni Bio*

## *Legumi:*

*Azienda Agricola Predio Potantino*

## *Funghi:*

*Azienda Morelli*

## *Pomodori Pelati:*

*Tenuta Scoria-box, 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" <i>Fiore di zuccina, mozzarella di bufala, alici, peperone, piccole erbe</i> • • € 34,00 * Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato € 28,00
2024	"Seppia sporca si riveste" " 35,00 <i>Seppie arrosto, asparago, cocco, canapa, loto</i> Il piatto puo' essere guarnito con caviale Premium Malossol selezione Baerii € 30,00
1993	"31 Anni di .. .. ." <i>L'amatriciana di Angelo Troiani</i> • • • " 35,00
2022	"Raviolo Yellow - Green" <i>Ravioli di spigola, limone fermentato, zafferano, liquirizia, asparago</i> <i>caviale Premium Malossol selezione Baerii</i> • • • " 39,00
2023	Lo Spagolino . . . "La pasta secondo me" <i>Pasta di semola, bianchi d'uovo, tartufo nero uncinato, alici di Cetara, arancio e asparagi di aglio</i> " 59,00
2022	"La ciliegia sul piccione" <i>Piccione, ciliegie, vegetali, senape, frutta</i> • • " 56,00
2021	"Luppasciutta" <i>Pesce Mediterraneo, crostacei, molluschi, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo e colatura</i> " 57,00
2009	"Manzo di razza" <i>Occhio di costata di Marango alla griglia, vegetali, (per N 2 persone)</i> " 130,00 * Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato € 28,00
2024	"Carbonara Ah Ah Ah" " 26,00 <i>Crema, ricotta, arancia, cocco, fave di cacao, pasta soffiata</i>
2024	"Fumo, cioccolato, tabacco e whisky" <i>Cioccolato crudo affumicato, Whisky Lagavulin 16y</i> • • " 26,00
2024	Autunno Nebbia Castagna " 26,00 <i>Castagna, cioccolato, cachi</i> * Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero uncinato € 28,00