

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

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

Aceto

Suerzoni

Sciappa 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

Seioglì 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*
 - *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

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

Le variazioni dei piatti possono comportare differenza di prezzo

1994

La volta buona

Fiore di zucca, mozzarella di bufala, maionese di alici, sorbetto agrodolce piccante di peperoni ●●●●
Il piatto può essere guarnito con tartufo nero estivo € 15,00

2021

Una strana compagnia

Mazzancolla, mirtilli, erba cedrina, germogli e olio aromatico ●●

2019

Carpaccio salato alla Manzese . . . Ne' carne, Ne' pesce !

. . . *Parmigiano DOP 60 mesi, capperi, erbe e radici selvatiche* ●

2009

Polpo scordato, maionese sbagliata

Polpo arrostito, cremoso di lamponi, mela verde ●

2022

" Ricordo di un viaggio dimenticato "

Granceola, latte di cocco, alghe, peperoni, crumble di curcuma, asparagi di aglio, olio al basilico ●●

2022

Raviolo " Yellow - Green "

Ravioli di spigola, patate limone fermentato, zafferano, liquirizia ●●●●
Il piatto può essere guarnito con caviale premium Malossol selezione Amur € 25,00

2022

Quaglia pescatrice

Quaglia, lumache, lattuga di mare, pesca, cardamomo, alloro ●●●●●

2018

Stile Italiano

Pasta all'uovo, ricotta di capra, funghi porcini, more, pomelo candito, burro d'ortica ●●●

2023

" Fragoroso "

Robiola, fragole, tapioca e basilico ●●●●

IL
CONVIVIO
TROIANI

Menu alla Carta

- 1994 *La volta buona*
Fiore di zucca, mozzarella di bufala, maionese di alici, sorbetto agrodolce piccante di peperoni •••• € 34,00
Il piatto puo' essere guarnito con tartufo nero estivo € 20,00
- 2009 *Polpo scordato, maionese sbagliata*
Polpo arrostito, cremoso di lamponi, mela verde • " 36,00
- 1993 *1993-2023 Happy Birthday. 30 Years*
Amatriciana di Angelo Troiani ••• " 35,00
- 1999 *Spaghetti Mancini alla Capomare*
Spaghetto monograno, uova di pesce di centrofalo, parmigiano 60 mesi e bottarga di muggine •• " 39,00
- 2022 *Raviolo "Yellow green"*
Ravioli di spigola, patate limone fermentato, zafferano, liquirizia e zucchine romanesche ••••• " 49,00
Il piatto puo' essere guarnito con caviale premium Malossol selezione Amur € 25,00
- 2022 *Due fave per un piccione*
Piccione, fave, aglio nero, ciliegie e vegetali •••••• " 56,00
- 2021 *Luppasciutta*
Pesce Mediterraneo, crostacei, molluschi, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo e colatura •••• " 57,00
- 2016 *Fumo, cioccolato tabacco e whisky*
Cioccolato crudo affumicato, gelato di Lagavulin 16 y ••••• " 77,00
- 2021 *Carbonara Ah Ah Ah Ah*
Rigatoni, crema e robiola, arancia candita, cocco, fava di cacao ••• " 77,00

