

IL
C O N V I V I O
T R O I A N I



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 e aceti distillati:

Le Ferre

Suerzoni

Flli Rosati

Frumenti:

L'Italiana Bio

Bongiovanni

Molino Silvestri

Legumi e conserve:

Azienda Agricola Predio Polantino

Natura Sì

La Fiammante

Mesler

Carni:

Fedro

Uova:

Azienda Agricola Solenti Clivi

Frutta e Verdura:

Orto di Clapi

Natura Sì

Flli Rosati

Vulcino

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 attoleico

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 è da intendersi uguale per tutti i commensali al tavolo
Vostra eventuale richiesta, ove possibile, comporterà un supplemento di 10€ a piatto

2024

" *Riccio capriccio col cardofo m'impiccio* "

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

2022

" *Mazzancolla s'improfuma* "

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

2025

" *037 al Cubo* " •

Pescatrice, scorzonera, miso, agrumi, sambuco, lupini, maqui, piselli, kuci

2025

" *Macchia Mediterranea* " •

Funghi, porri, carciofi, zucca, rape, gorgonzola, mirtili, asparagi, sambuco

2022

" *Ajo Ojo & Co.* "

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

2022

" *Sesto quarto* "

Maiale, verza, mela, sedano, nocino, panettone

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

" *Fragoroso* " • •

Fragole, menta, fior di panna, basilico, colomba

IL CONVIVIO TROIANI

" 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 intedersi uguale per tutti i commensali al tavolo
Vostra eventuale richiesta, ove possibile, comportera' un supplemento di 10 € a piatto

2022

" Chia-viale " •

Chia, pan di patate, alghe, miso, plancton, salicornia, avena, aglio doce, curcuma

2022

" La volta buona " •

Fiori di zuccina, mozzarella di bufala, peperone piccante, piccole erbe

2025

" Una cosa Romana " • •

Finocchi, arancia, olive

2022

" Primavera Romana " • • •

Fave, piselli, carciofi, pecorino, zenzero

2025

" Macchia Mediterranea " •

Funghi, porri, carciofo, zucca, rape, gorgonzola, mora, sambuco, asparagi

2024

" La band dello zafferano " •

Semola, albume d'uovo, zafferano, liquirizia, limone fermentato, cardoncelli, talli, maqui

2025

" L'VIII re di Roma " •

Giudia, Matticella, Romana

2025

" Chicchi di zucca " •

Riso, zucca, nocciole, aglio nero, mandarino, asparagi

2021

" Fumo, cioccolato, tabacco e whisky " • • •

Cioccolato crudo affumicato, Whisky Lagaoulin 16y

IL CONVIVIO

TROIANI

" *Quasi classici* "



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

2024	" <i>Riccio capriccio col carciofo m'impiccio</i> "	" 48,00
	<i>Riccio, carciofo, fave, pere, Provolone del Monaco, spirulina blu</i>	
2022	" <i>Mazzancolla s'improfuma</i> "	" 48,00
	<i>Mazzancolla, Whisky, cioccolato, pistacchio, pesca, broccoletto, menta</i>	
2025	" <i>Macchia Mediterranea</i> " ●	" 41,00
	<i>Funghi, porri, carciofi, zucca, rape, gorgonzola, mirtilli, asparagi, sambuco</i>	
1993	" <i>Best Seller ...Amatriciana</i> "	" 39,00
	<i>Spaghetti monograno, pomodoro, guanciale, pecorino, cipolla, aceto balsamico, peperoncino</i>	
2026	" <i>Risotto Jan Jaques</i> " ●	" 44,00
	<i>Riso, zafferano, asparagi, nocciole, limone, liquirizia, capasanta, latte di cocco, maca</i>	
2021	" <i>Luppasciutta</i> " ●	" 57,00
	<i>Pesce mediterraneo, crostacei, molluschi fao 037, pomodoro, aceto, peperone, prezzemolo, cipolla rossa</i>	
2009	" <i>Manzo di razza</i> " ● ●	" 140,00
	<i>Costata di manzo alla griglia, verdure, 3 salse (per N 2 persone)</i>	
2025	" <i>Fragoroso</i> " ● ●	" 26,00
	<i>Fragole, menta, fior di panna, basilico, colomba</i>	
2021	" <i>Fumo, cioccolato, tabacco e whisky</i> " ● ● ●	" 26,00
	<i>Cioccolato crudo affumicato, whisky Lagaoulin 16y</i>	