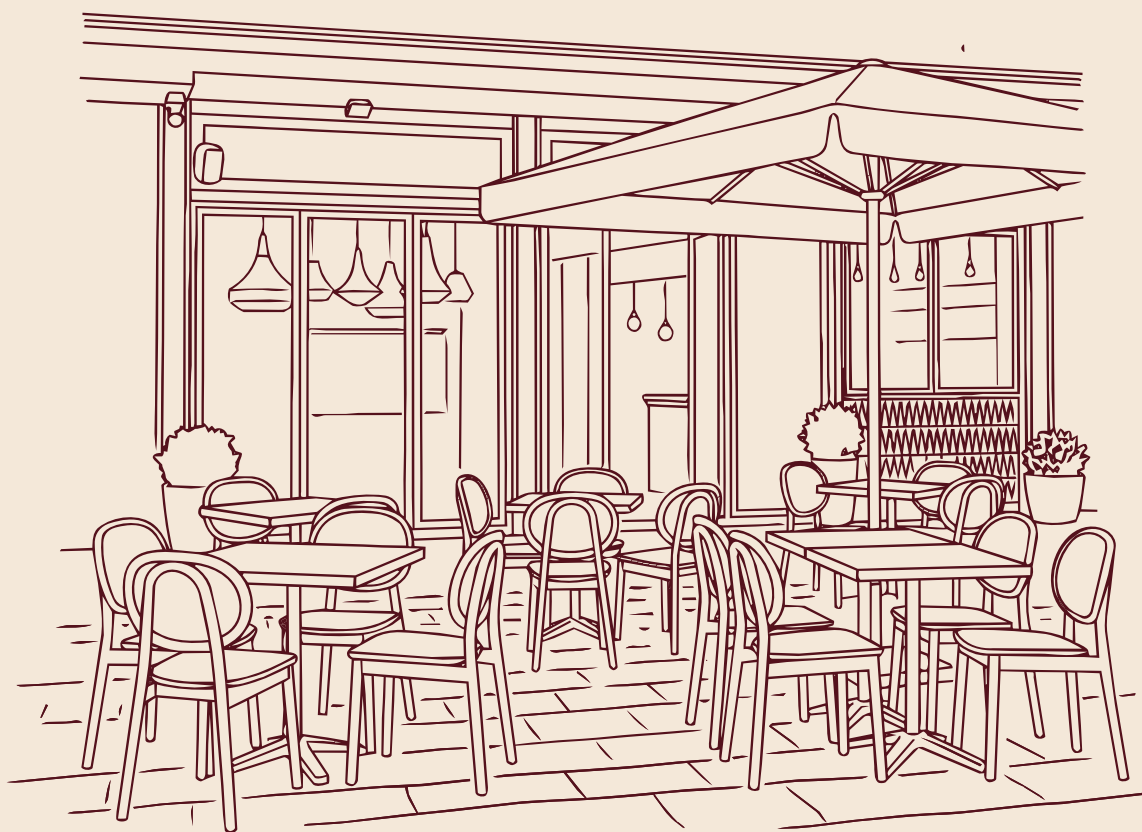


CASA CLEMENTINA

CUCINA CON PIZZA



Luca Pezzetta *Simone Curti*

UNA CUCINA CONSAPEVOLE

L'evoluzione naturale di Clementina.

La storia di un'unica, grande passione che trova una nuova casa. Un luogo dove il tempo si è fermato per lasciare spazio alla cura e al dettaglio, dove la cucina identitaria di Simone Curti dialoga con la visione rivoluzionaria della pizza di Luca Pezzetta. Un nuovo inizio che custodisce la stessa, immutata visione.

Da un lato Simone Curti presenta piatti di mare strutturati e diretti, figli di anni di ricerca e del rispetto assoluto per il pescato.

Dall'altro Luca Pezzetta esprime la propria identità attraverso l'arte bianca, le fermentazioni e i grandi lievitati, con lo sguardo sempre rivolto alle proprie radici e al mare di Fiumicino.

Due percorsi unici che si fondono in una visione comune: dare vita a una proposta di cucina di casa, legata alla tradizione ma proiettata sul gusto e sulle tecniche contemporanee.

Un'esperienza unica, dove il mare e il pane dialogano in modo continuo.



CESTINO PANE 4 €

IL PANE DI CASA

Pane Agricolo a Lievito Madre

La nostra pasta madre, custodita e rinfrescata ogni giorno, dà vita a un pane dalla crosta fragrante e dalla lunga maturazione.

Farmhouse Bread Made with Sourdough Starter (1)

Focaccia di Grano Duro

Semola rimacinata, olio extravergine e una lievitazione lenta che ne esalta profumo e leggerezza.

Durum Wheat Focaccia (1,)*

Grissini Stirati a Mano

Preparati quotidianamente nella nostra cucina.

Hand-Stretched Breadsticks (1)

Panino Brioche al Burro

Soffice e leggero, pensato per accompagnare crostacei, crudi e preparazioni di mare.

Buttered Brioche Roll (1,7)

PIZZE E SFOGLIATI SALATI



Dall'incontro tra l'arte bianca di Luca Pezzetta e la cucina di pesce di Simone Curti prende vita una proposta che celebra l'essenza di Fiumicino. Impasti ad alta idratazione, sfogliature artigianali e lievitazioni naturali diventano il punto di partenza di una visione unica, che mette il mare al centro del piatto.

PIZZA AL PADELLINO NUVOLA 19 €

gambero rosso, scampi, gamberi rosa, guacamole, gel al limone, erba cipollina

L'impasto ad alta idratazione di Luca incontra la sensibilità gastronomica di Simone.

Nuvola pan-fried pizza, Gambero Rosso, scampi, pink prawns, guacamole, lemon gel, chives (1,2,12,)*

SPICCHIO CROCCANTE DI MAIS 14 €

sarda, burrata, finocchietto selvatico e pinoli di Maccarese

La sapidità delle sarde del Tirreno, la cremosità della burrata e la leggerezza del nostro impasto. Crispy corn wedges, Sardinian-style, with burrata, wild fennel and pine nuts from Maccarese (1,4,7,8)

SPICCHIO DI PIZZA MULTICEREALI 14 €

alici in cotoletta, maionese al limone e indivia riccia

La tradizione si fa contemporanea. Un classico piatto di mare "pop" reinterpretato con tecnica e ricerca.

A slice of multigrain pizza, anchovies in Cotoletta, lemon mayonnaise and curly endive (1,3,4,6,7,8,9,10,)*

CORNETTO SALATO AL COCKTAIL DI GAMBERI 16 €

Memoria gastronomica italiana e sfogliatura artigianale.

Savoury Cornetto with Prawn Cocktail (1,2,3,7,12,)*

PAIN SUISSE AL VITELLO TONNATO 13 €

La tradizione italiana si sposa con la tecnica della viennoiserie.

Swiss Bread with Tuna and Veal (1,3,4,7,)*

LA PIZZA TONDA ROMANA DI CLEMENTINA

DIRETTAMENTE DAL NOSTRO
FORNO A LEGNA

COSACCA 16 €

Pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi,
Pecorino Romano DOP, olio EVO, basilico

*Peeled tomato, Parmigiano Reggiano DOP aged 30 months,
Pecorino Romano DOP cheese, EVO oil, basil (1,7)*

MARGHERITA 10 €

Pomodoro Migliarese, fiordilatte, basilico

Migliarese tomato, fiordilatte, basil (1,7)

MARINARA DEL FUTURO 15 €

Pomodoro Migliarese, capperi, olive, alici di Fiumicino,
pomodori confit, aglio nero fermentato, origano

*Migliarese tomatoes, capers, olives, Fiumicino anchovies,
tomato confit, fermented black garlic, oregano (1,5,12)*

CON AGGIUNTA DI BOTTARGA +7€

add bottarga + 7€

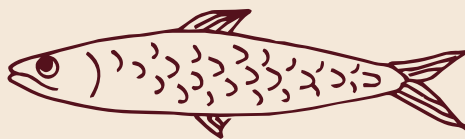
FIORI E ALICI 17 €

Fiori di zucca, alici, maionese alle alici,
mollica atturrata, fiordilatte

*Courgette flowers, anchovies, anchovy mayonnaise,
breadcrumbs, fiordilatte (1,3,4,7)*



CRUDI E ANTIPASTI COTTI



SELEZIONE DI CRUDI PER 2 PAX 60 €

**gambero rosso o viola - scampi - canocchie, gamberi rosa,
tartare di tonno, carpaccio, ostriche, ricci**

La nostra selezione quotidiana del mercato e dell'asta del pesce servita nella sua forma più pura. Il crudo proposto può cambiare in base alla disponibilità del mare.

Selection of raw seafood for 2 people: red or purple prawns, scampi, mantis shrimp, pink prawns, tuna tartare, carpaccio, oysters, sea urchins (2,4,12,14,)*

CARPACCIO DI PESCATO DEL GIORNO OLIO E SALE 14 €

Il taglio migliore e la giusta maturazione del pescato per esaltarne al massimo il sapore.

Carpaccio of the catch of the day, with oil and salt (4,)*

TARTARE DI PESCATO BATTUTA AL COLTELLO OLIO E SALE 14 €

Preparata espressa secondo la disponibilità giornaliera del pescato.

Freshly caught fish tartare, hand-chopped, with oil and salt (4,)*

ALICI DI LAMPARA MARINATE AL LIMONE E BASILICO CON FRISELLA AL POMODORO DATTERINO 14 €

Uno dei piatti simbolo della tradizione marinara laziale.

Lampara anchovies marinated in lemon and basil, served with frisella topped with datterino tomatoes (1,4,6,)*

TAGLIATELLA DI SEPPIA, MANDORLA DI MACCARESE E LIMONE 15 €

Cuttlefish tagliatelle with Maccarese almonds and lemon (8,14,)*

INSALATA TIEPIDA DI MARE 16 €

Molluschi e crostacei lavorati separatamente per valorizzare al meglio la consistenza e il sapore di ogni ingrediente.

Warm Seafood Salad (2,4,9,12,14,)*

POLPO ALLA BRACE E PATATE AFFUMICATE 18 €

La forza della brace incontra la delicatezza del mare.

Grilled Octopus and Smoked Potatoes (7,14,)*

SAUTÉ DI COZZE 12 €

Un grande classico che non può mancare.

Cozze selezionate, aglio, vino bianco e pane per raccogliere ogni goccia di fondo.

Mussel Sauté (14)

CALAMARETTI SPILLO E FONDO BRUNO DI PESCE 19 €

Calamaretti appena scottati serviti con un fondo concentrato e ricco di sapore.

Baby Squid and Fish Stock (4,9,14,)*

DEGUSTAZIONE DEGLI ANTIPASTI SCELTI DALLO CHEF 7 PORTATE 60 €

*(In caso di allergie o intolleranze il percorso di degustazione va concordato con lo chef) **

I PRIMI DEL PORTO



LINGUINE, GAMBERO ROSSO, LIME E VANIGLIA 18 €

Un equilibrio tra sapidità marina, acidità e profumi aromatici.

Linguine, Gambero Rosso, Lime and Vanilla (1,2,7,9,)*

RISOTTO ALLA PESCATORA 19 €

Tutto il pesce dell'asta del giorno, cotto a regola d'arte e mantecato con un brodo ottenuto dalle lavorazioni quotidiane del pescato.

Seafood Risotto (2,7,9,12,14,)*

GNOCCHI DI PATATE E CREMA DI SCAMPI 15 €

Gnocchi lavorati a mano e completati con una salsa intensa che esalta i crostacei locali con la panna d'affioramento.

Potato Gnocchi with Prawn Cream Sauce (1,2,7,)*

SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI 15 €

Un classico costruito attorno alla qualità assoluta della materia prima.

Spaghetti with Clams (1,14)

GRICIA DI TOTANI 16 €

L'incontro tra Roma e Fiumicino, tra cultura contadina e tradizione marinara.

Squid Stew (1,7,14,)*

LINGUINE ALL' ASTICE IN ZUPPETTA 28 €

Astice sempre fresco in una preparazione essenziale che ne valorizza dolcezza, sapidità e sapore.

Linguine with lobster in a light sauce (1,2,7,12,)*

DALLA BRACE E DAL MARE



FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI 18 €

Classica, leggera, asciutta e croccante.

Fried squid and prawns (1,2,14,)*

ZUPPA DI PESCE 26 €

La tradizione marinara del litorale.

Fish soup (1,2,4,9,12,14,)*

PESCATO DEL GIORNO 8 € l'etto

Alla brace o al forno in base alla specie, la pezzatura e la stagione.

Catch of the Day (4,)*

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ALLA BRACE 30 €

La migliore selezione del giorno cotta sulla brace.

Mixed grilled fish (2,4,12,14,)*

BACCALÀ CON PEPERONI ARROSTO, CAPPERI, POMODORINI E OLIVE 15 €

Salt cod with roasted peppers, capers, cherry tomatoes and olives (4,)*

CONTORNI

PATATE AL FORNO 7 €

VERDURA ALLA BRACE 7 €

PEPERONI ARROSTO 7 €

INSALATA VERDE 7 €

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTAZIONE DEL NOSTRO MENU 5 PORTATE 60 €

(In caso di allergie o intolleranze il percorso di degustazione
va concordato con lo chef) *

Tartare di pescato battuta al coltello, olio e sale

Alici di Lampara marinate al limone e basilico, con frisella al pomodoro

Linguine, gambero rosso, lime e vaniglia

Zuppa di pesce

Pain au chocolat con zabaione

Servizio: 3€ a persona Service: 3€ per person

1. Cereali contenenti glutine – **2.** Crostacei – **3.** Uova – **4.** Pesce – **5.** Arachidi – **6.** Soia – **7.** Latte – **8.** Frutta a guscio – **9.** Sedano – **10.** Senape – **11.** Semi di sesamo – **12.** Anidride solforosa e solfiti – **13.** Lupini – **14.** Molluschi

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Alcuni prodotti freschi di origine animale e della pesca serviti crudi vengono abbattuti rapidamente di temperatura per garantire qualità e sicurezza, come da Regolamento HACCP.

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Gli allergeni sono indicati in conformità al Reg. UE 1169/11.