

# **CLEMENTINA**

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

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 Piano 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.

 ●●● LATTE

 ●●● SEDANO

 ●●● UOVO

 ●●● GLUTINE

 ●●● PESCE

 ●●● SOLFITI

 ●●● MOLLUSCHI

 ●●● CROSTACEI

 ●●● FRUTTA A GUSCIO-ARACHIDI

 ●●● SENAPE

## **CINQUE DIFFERENTI LAVORAZIONI D'IMPASTO, STAGIONALITÀ E TERRITORIO**

### *Benvenuti da Clementina*

Questo menu è volto alla valorizzazione del meraviglioso territorio che ci circonda: il mare e non solo. Qui lavoriamo in stretta sinergia con le barche e con l'Asta del Pesce di Fiumicino.

Da Clementina, i prodotti ittici vengono anche lavorati in casa per essere trasformati in salumi di mare artigianali.

Anche gli ortaggi, le verdure e i formaggi che utilizziamo provengono da produttori locali scelti.

Il nostro Luca Pezzetta propone cinque differenti lavorazioni d'impasto, che rappresentano l'eredità e il naturale proseguimento delle sue precedenti esperienze lavorative e di vita, tra cucine e lieviti.

Dagli antipasti ai fritti, passando per i lievitati del "Micro Forno Luca Pezzetta", fino alla tradizionale pizza romana stesa al matterello e cotta nel forno a legna. Ogni prodotto è pensato per esaltare l'identità di questo luogo attraverso le sue materie prime. Buona avventura.

**5  
TOP  
PIZZA**

**GAMBERO ROSSO**  


**IDENTITÀ GOLOSE** Le Guide  
**PIZZA & COCKTAIL**

# ANTIPASTI

APPETIZERS

*in Friggitrice*

IN THE FRYER

*I supplì sono a base di riso carnaroli, pasta fresca di grano duro, pesce, carne e verdure da filiera controllata, avvolti da una panatura realizzata nel Micro Forno di Luca Pezzetta.*

*Per garantire ai nostri clienti sicurezza e freschezza, tutti i prodotti IN FRIGGITRICE da noi realizzati sono abbattuti e conservati.*

*Supplì are made with carnaroli rice, fresh pasta from durum wheat, fish, meat and vegetables from controlled supply chain, wrapped in a breading from Luca Pezzetta's Micro Forno.*

*To guarantee our customers safety and freshness, all products made by us in the FRYER are flash-frozen and preserved.*



## SUPPLÌ AL TELEFONO

3.5€

riso carnaroli, pomodoro, sedano, carota, cipolla, fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi

SUPPLÌ

Carnaroli rice, tomato, celery, carrot, onion, fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP aged 30 months



## SUPPLÌ SFERA CON CICORIA RIPASSATA, PROVOLA E POMODORI SECCHI

6€

SPHERIC SUPPLÌ WITH STIR-FRY CHICORY, PROVOLA CHEESE AND SUN-DRIED TOMATOES



## SUPPLÌ QUADRO CACIO E PEPE

6€

SQUARE SUPPLÌ WITH PECORINO ROMANO DOP CHEESE AND PEPPER



## SUPPLÌ QUADRO ABBACCHIO, PATATE AL FORNO E CARCIOFO

9€

SQUARE SUPPLÌ, YOUNG LAMB, BAKED POTATOES AND ARTICHOKE



## SUPPLÌ SFERA CON GUANCIA BRASATA, TZATZIKI E PUNTARELLE

9€

SPHERIC SUPPLÌ WITH BRAISED CHEEK, TZATZIKI AND PUNTARELLE



## FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA CON COPPA DI TESTA E PUNTARELLE ALL'ARANCIA

9€

COD FISH FILLET, HEADCHEESE AND PUNTARELLE WITH ORANGE



Servizio: 2€ a persona

Service: 2€ per person

# ANTIPASTI

APPETIZERS

*Scoperte Sensoriali*

SENSORY DISCOVERIES

## SFOGLIATI E LIEVITATI DEL MICRO FORNO

*Luca Pezzetta*

Preparati con lievito madre e burro da panna selezionata, realizzati dal Micro Forno di Luca Pezzetta. Per garantire ai nostri clienti sicurezza e freschezza, i prodotti utilizzati negli sfogliati e lievitati sono precedentemente abbattuti e conservati.

PUFF PASTRY AND BAKED PRODUCTS FROM MICRO FORNO

*Realized by Luca Pezzetta's Micro Forno with sourdough and selected cream butter.*

*To guarantee our customers safety and freshness, the ingredients used for puff pastry and baked products are flash-frozen and preserved.*

**CROISSANT** 14€  
con cocktail di  
gamberi rossi o viola

CROISSANT  
with red or purple shrimp cocktail



**PAIN SUISSE** 12€  
al vitello tonnato

PAIN SUISSE  
with veal with tuna sauce



**PAIN AU CHOCOLAT** 14€  
con coniglio fondente e  
purea di patate alla brace

PAIN AU CHOCOLAT  
with melting rabbit and grilled  
mashed potatoes



## PANE DEL MICRO FORNO

*Luca Pezzetta*

Preparato ogni giorno con lievito madre e farine selezionate. Per garantire sicurezza e freschezza ai nostri clienti, i prodotti utilizzati sul pane sono precedentemente abbattuti e conservati.

MICRO FORNO BREAD

*Baked everyday with sourdough and selected grains.*

*To guarantee our customers safety and freshness, products used on bread are flash-frozen and preserved.*

**PANE CAFONE CON SALSICCIA ALLE  
COTICHE COTTA AL BBQ** 12€  
purea di patate e carciofi croccanti

'CAFONE' BREAD WITH BBQ RINDS SAUSAGE,  
POTATO PUREE AND CRUNCHY ARTICHOKE



**SPICCHIO DI PANE  
SFOGLIATO, BURRO E ALICI** 12€

SLICE OF PUFF BREAD WITH BUTTER AND  
ANCHOVIES



**BUN FRITTO CON COTOLETTA  
DI TRIGLIA** 13€  
pancetta, lattuga e salsa rosa

FRIED BUN WITH RED MULLET CUTLET, BACON,  
LETTUCE AND PINK SAUCE



**PANE SFOGLIATO CON SCAMPI** 14€  
la loro crema, maionese alla  
nociola e limone

PUFF BREAD WITH SCAMPI, THEIR CREAM,  
HAZELNUT MAYONNAISE AND LEMON



# LE PIZZE

## PIZZA TRADIZIONALE ROMANA

**Cotta nel forno a legna, con impasto a base di lievito madre vivo e farina italiana.**

**(DA 160g, 32 CM DI DIAMETRO)**

*Baked in a wood-burning oven, with dough made from live sourdough and Italian flour.  
(160g, 32 CM DIAMETER)*

**I LATTICINI UTILIZZATI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI PROVENGONO DA FATTORIA LATTE SANO, SITUATA ALL'INTERNO DELLA RISERVA NATURALE STATALE LITORALE ROMANO**

*The dairy products used in our dishes come from Latte Sano farm which is situated in the public natural reserve Litorale Romano*

*Mozzarella realizzata per noi con latte locale  
Mozzarella made for us with local milk*



### MARGHERITA 9€

Pomodoro Migliarese, fiordilatte, basilico

*Migliarese tomato, fiordilatte, basil*



### MARGHERITA LA PAESANA 13€ PICCANTE

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia stagionata del paese, crema di olive, basilico

*Tomato, fiordilatte, locally seasoned sausage, olive cream, basil*



### NAPOLETANA 12€

Pomodoro Migliarese, fiordilatte, alici di Fiumicino, basilico, origano siciliano

*Migliarese tomato, fiordilatte, Fiumicino anchovies, basil, sicilian oregano*



### COSACCA A ROMA 13€

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*



### NONNO CIRO 16€

Carota arrosto, guanciale, alici marine, cavolo nero

*Roasted carrot, cheek, marinated anchovies, black cabbage*



### MARINARA DEL FUTURO 15€

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

*Migliarese tomato, capers, olives, Fiumicino anchovies, confit tomatoes, fermented black garlic*

**CON AGGIUNTA DI BOTTARGA +7€**  
*with addition of bottarga + 7€*



### PORCHETTA 18€

Fiordilatte, porchetta, patate, alici marine di Fiumicino, puntarelle e maionese

*Fiordilatte, porchetta, potatoes, marinated Fiumicino anchovies, puntarelle and mayonnaise*







### MARINARA ALLO SCOGLIO 20€

Pomodoro Migliarese, capperi, olive, cozze, polpo, pesce da scoglio, pomodori confit, origano

*Migliarese tomato, capers, olives, mussels, octopus, inshore fish, confit tomatoes, oregano*



 Calda / hot     Quasi calda / almost hot     Tiepida / warm     Fredda / cold

*Alcune pizze sono servite ad una temperatura inferiore per garantire la qualità e la sicurezza degli ingredienti precedentemente abbattuti e conservati.*

*Some pizzas are made to be served at a lower temperature to guarantee the quality and safety of the ingredients, previously flash-frozen and preserved.*

**OGNI PIZZA È STUDIATA PER RAGGIUNGERE UN DETERMINATO EQUILIBRIO TRA TOPPING E IMPASTO.  
PROPRIO PER QUESTO MOTIVO, QUINDI, LE PIZZE NON SI POSSONO "PERSONALIZZARE"**

*Each pizza is designed to achieve a specific balance between the topping and the dough.  
For this reason, therefore, the pizzas cannot be "customised"*

**MARINARA VEGETALE 🔥 13€**

Pomodoro Migliarese, caperi, olive, alghe, aglio, prezzemolo

*Migliarese tomato, capers, olives, seaweed, garlic, parsley*



**LA ROSSA, BURRO E PARMIGIANO 60 MESI ≡ 15€**

Pomodoro, Parmigiano Malandrone, burro francese

*Tomato, Parmigiano Malandrone, french butter*



**CAPRICCIOSA A MO' DI PEZZ 🔥 15€**

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala, carciofo alla Giudia, prosciutto di Parma, olive Leccino disidratate, funghi, bottarga d'uovo di gallina

*Migliarese tomato, buffalo mozzarella, fried artichokes, Parma ham, dried Leccino olives, mushrooms, chicken egg bottarga*



**BOSCAIOLA 🔥 15€**

Pomodoro Migliarese, salsiccia di Lagonegro fresca, salsiccia dolce stagionata, guanciale di Lagonegro, funghi trifolati, besciamella, mix di erbe

*Migliarese tomato, fresh Lagonegro sausage and cheek, seasoned sweet sausage, sauteed mushrooms, bechamel, mix of herbs*



**PASTA, PATATE E COZZE 🔥 18€**

Fiordilatte, cozze, pepe, guanciale, patate, purea di patate, provola, Parmigiano Reggiano DOP, erbe di campo

*Fiordilatte, mussels, pepper, cheek, potatoes, mashed potatoes, provola cheese, Parmigiano Reggiano DOP, field herbs*



**GAMBERI 🔥 20€**

Crudo di gamberi rossi, viola o mazzancolle, pomodoro Migliarese, maionese, burrata, erbe idroponiche

*Raw red/purple shrimps or prawn, Migliarese tomato, mayonnaise, burrata cheese, hydroponic herbs*



**CAPRICCIOSA DI MARE 🔥 19€**

Prosciutto di tonno o ricciola fatto in casa, bottarga fatta in casa, stracotto di datterino, stracci di mozzarella di bufala, terra di olive nere, petali di carciofo alla Giudia

*SEAFOOD CAPRICCIOSA Home-made tuna ham (or amberjack), home-made bottarga, stewed datterino tomato, buffalo mozzarella stripes, grated dry olives, fried artichokes*



**Pizza dell'anno Gambero Rosso 2024**

*Gambero Rosso Pizza of the Year*



**TANTI BROCCOLI E SALSICCIA 🔥 18€**

Crema di cavolfiore, purea di broccoletti, broccolo romano, siciliano, senape, cavolo nero, salsiccia fresca e stagionata di Lagonegro

*Cauliflower cream, broccoletti puree, roman broccoli, sicilian broccoli, mustard, black cabbage, fresh and seasoned Lagonegro sausage*



**MINISTRONE VEGETARIANO 🔥 16€**

Verdure di stagione, legumi e Parmigiano Reggiano DOP (disponibile anche in versione vegana)

*Seasonal vegetables, legumes and Parmigiano Reggiano DOP (also available in vegan version)*



**SGOMBRO ALLA TURNU ≡ 18€**

Sgombro locale scottato, sedano rapa, puntarelle, misticanza, maionese all'aneto, fiordilatte

*Seared local mackerel, celeriac, puntarelle, spring mix, dill mayonnaise, fiordilatte*

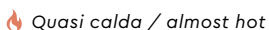


Servizio: 2€ a persona

Service: 2€ per person



Calda / hot



Quasi calda / almost hot



Tiepida / warm



Fredda / cold

