



# PIZZERIA CLEMENTINA

## RUSTICHELLI PEZZETTA

### UNA PIZZA CONSAPEVOLE

#### ANTIPASTI

##### LA FRIGGITORIA CLEMENTINA

LE PANATURE SONO REALIZZATE CON MIX DI CEREALI E PANE RAFFERMO

**SUPPLÌ AL TELEFONO** ● ● ● ● ● 3,00€  
RISO CARNAROLI, POMODORO MIGLIARESE,  
MOZZARELLA E BRODO DI VERDURE

**SUPPLÌ QUADRO  
CON SPAGHETTONE ALLA CARBONARA** ● ● ● ● ● 4,00€  
SPAGHETTONE, GUANCIALE, UOVO, PECORINO E PEPE

**SUPPLÌ QUADRO CACIO, PEPE  
E TARTUFO FRESCO** ● ● ● ● ● 6,00€  
SPAGHETTONE, PECORINO ROMANO, PEPE NERO E BURRO AL TARTUFO

**SUPPLÌ QUADRO ALLA PARMIGIANA CON GELATO** ● ● ● ● ● 6,00€  
MELANZANE, FIORDILATTE, PARMIGIANO DI MONTAGNA, POMODORO  
E BASILICO

**SUPPLÌ SFERA CON POLLO E PEPERONI** ● ● ● ● ● 6,00€  
POLLO E PEPERONI

**SUPPLÌ SFERA  
CON CODA ALLA VACCINARA** ● ● ● ● ● 6,00€  
CODA DI BUE, SEDANO, CAROTA, POMODORO MIGLIARESE E CACAO

**FIORE E IL GELATO** ● ● ● ● ● 6,00€  
FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA CON ALICI DI CETARA, FIORDILATTE  
E GELATO AL PEPERONE

**FILETTO DI BACCALÀ FICHI ARROSTO, MELANZANA BRUCIATA  
E BASILICO** ● ● ● ● ● 8,00€  
BACCALÀ IN PASTELLA CON CREMA DI MELANZANE BRUCIATE, FICHI  
ARROSTO E BASILICO

**SUPPLÌ QUADRO CACIO, PEPE  
E TARTARE DI GAMBERO LOCALE** ● ● ● ● ● 8,00€  
SPAGHETTONE, PECORINO ROMANO, PEPE NERO, GAMBERO ROSSO

##### QUADRUCCIO ROMANO

TRANCETTO DI PIZZA IN TEGLIA ROMANA REALIZZATA CON FARINA  
MACINATA A PIETRA, IDRATATA AL 90% ED IMPASTATA CON TECNICA BIGA  
DI LIEVITO MADRE E L.D.B

**COME UNA BRUSCHETTA** ● ● ● ● ● 3,00€  
POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO E BASILICO

**CASTELLI ROMANI** ● ● ● ● ● 6,00€  
PORCHETTA FATTA IN CASA, PROVOLA E CICORIA

**COME UNA CAPRESE** ● ● ● ● ● 6,00€  
POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, BASILICO,  
ORIGANO E OLIO NUOVO

**L'UOVO E IL TARTUFO DI STAGIONE** ● ● ● ● ● 10,00€  
TARTUFO FRESCO DI STAGIONE, UOVO, SALE, PEPE E OLIO

#### GLI SPICCHI

SPICCHIO DELL'AUTENTICA ANTI FOCACCIA A LIEVITAZIONE NATURALE  
REALIZZATA CON MIX DI FARINE MACINATE A PIETRA IN DOPPIA COTTURA,  
PRIMA IN PADELLINO AL VAPORE POI IN FORNO STATICO CONDITA CON I  
TOPPING PIÙ AMATI

**CARPACCIO** ● ● ● ● ● 7,00€  
CREMA DI ZUCCHINA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, CARPACCIO DI MANZO,  
SENAPE DI DIGIONE E ARACHIDI TOSTATI

**TARTARE** ● ● ● ● ● 7,00€  
RICOTTA MANTECATA, ERBE ACQUAPONICHE, TARTARE DI MANZO,  
BOTTARGA DI UOVO E TARTUFO DI STAGIONE

**SE LA SCAMPA** ● ● ● ● ● \* 7,00€  
CRUDO DI SCAMPI, MAIONESE AL TROMBOLOTTO, NOCCIOLA, POMODORO  
DISIDRATATO, MIZUNA

**CAL-AMARO** ● ● ● ● ● 9,00€  
CALAMARO GRIGLIATO, BURRO DI CICORIA, ARANCIA E OLIVE

#### CORNETTO ALL'ITALIANA SALATO

REALIZZATO CON IMPASTO SFOGLIATO AL BURRO E FARINA DI TIPO 1

**ITALIA 80 90** ● ● ● ● ● 7,00€  
PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, MELONE

**CLASSICONE** ● ● ● ● ● 7,00€  
PROSCIUTTO, BUFALA E CARCIOFINI

**VITELLO TONNATO** ● ● ● ● ● 8,00€  
GIRELLO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA,  
CREMA DI TONNO, CAPPERI, ALICI, ACETO, PREZZEMOLO RICCIO,  
LIMONE E POMODORO DISIDRATATO

**MORTADELLA, TARTUFO DI STAGIONE E BURRATA** ● ● ● ● ● 10,00€  
TARTUFO FRESCO, MORTADELLA E BURRATA

#### LE PIZZE

##### PIZZA ROMANA DA 170g DIAMETRO 32 COTTA NEL FORNO A LEGNA

IMPASTO REALIZZATO CON LIEVITO MADRE VIVO E FARINA ITALIANA  
MISCELA LUCA PEZZETTA MACINATA A PIETRA DEL MULINO ANGELICA

ALCUNE PIZZE IN MENÙ SONO STUDIATE PER ESSERE SERVITE AD UNA  
TEMPERATURA INFERIORE PER GARANTIRE LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI  
MANTENENDO LA CATENA DEL FREDDO

**MARINARA** ● ● ● ● ● 6,00€  
POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO DI CALABRIA  
E AGLIO ROSSO DI SULMONA

**MARGHERITA CLASSICA** ● ● ● ● ● 8,00€  
POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE E BASILICO

**MARGHERITA 2.0** ● ● ● ● ● 10,00€  
POMODORO MIGLIARESE, STRACOTTO DI DATTERINO,  
BUFALA STRACCIATA E PESTO DI BASILICO



# PIZZERIA CLEMENTINA

## RUSTICHELLI PEZZETTA

<b>MERENDA ROMANA (PIZZA RIPIENA)</b> ● ○ MORTADELLA A PIÙ NON POSSO	10,00€
<b>NAPOLETANA</b> ● ● ● ● POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO, ALICI DI CETARA E ORIGANO	11,00€
<b>MARINARA DEL FUTURO</b> ● ● ● ● POMODORO MIGLIARESE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO, ALICI, POMODORI CONFIT E AGLIO NERO FERMENTATO	12,00€
<b>BOSCAIOLA 2.0</b> ● ● ● ● FIORDILATTE, SALSICCIA DI SUINO NERO, FUNGHI TRIFOLATI, MIX DI ERBE E CREMA DI PEPERONE	12,00€
<b>CAPRICCIOSA A MO' DI PEZZ</b> ● ● ● ● POMODORO MIGLIARESE, MOZZARELLA DI BUFALA, CARCIOFO ALLA GIUDIA, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE LECCINO DISIDRATATE, FUNGHI E BOTTARGA DI UOVO	12,00€
<b>FIORI E ALICI</b> ● ● ● ● FIORI, ALICI E MOLLICA ABBRUSTOLITA	12,00€
<b>4 FORMAGGI CON LA MODIFICA</b> ● ● ● ● PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA, STRACCHINO, FINOCCHI E MOLLICA ATTURRATA	12,00€
<b>VEGETARIANO BRUCIATO</b> ● ● ● ● CREMA DI MELANZANA BRUCIATA, BURRATA, PEPERONI, FIORI, BASILICO E OLIVE	13,00€
<b>CAPRESE DI MARE</b> ● ● ● ● ○ MOZZARELLA, ALICI MARINATE, BASILICO, ORIGANO, PESTO E POMODORO	13,00€
<b>PROSCIUTTO, FICHI E ...</b> ● ● ● ● ● PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI, FICHI E BUFALA A STRACCI	14,00€
<b>GIACINTO</b> ● ● ● ● ○ STRACETTI DI TONNO CALLIPO, CREMA DI ZUCCHINA, ZUCCHINA MARINATA, MANDORLE, BURRATA E MAIONESE AL TROMBOLOTTO	14,00€
<b>MARI E MONTI</b> ● ● ● ● ● RICOTTA, ZEST DI LIMONE, GUANCIALE, FILETTI DI TRIGLIA MARINATI AL LIMONE, MIZUNA E POLVERE DI CAROTA	14,00€
<b>PANZA-NELLA A FIUMICINO</b> ● ● ● ● ● PANZANELLA, BUFALA, BASILICO, BACCALA' E CREMA DI PEPERONE	14,00€
<b>GAMBERETTI</b> ● ● ● ● ● POMODORO MIGLIARESE, MAIONESE AL TROMBOLOTTO, MISTICANZA IDROPONICA E GAMBERI LOCALI	15,00€
<b>COCCIA DI MORTO</b> ● ● ● ● ● ○ PATATE, CALAMARI E ANETO, OLIVE, FINOCCHIETTO, CREMA DI MELANZANE E BURRO DI CICORIA	15,00€
<b>TRE ZUCCHINE E MAZZANCOLLE</b> ● ● ● ● ● CREMA DI ZUCCHINA, ZUCCHINA MARINATA IN OSMOSI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MAZANCOLLE E FAVA DI CACAO	15,00€

<b>TE REGGE?</b> ● ● ● ● ● FILETTI DI TRIGLIA MARINATA, CREMA DI ZUCCHINA, FIORI DI ZUCCA MARINATI, MAIONESE AL TROMBOLOTTO, BURRATA E POLVERE DI OLIVE	15,00€
<b>CACIO, PEPE, MAZZANCOLLE E TARTUFO</b> ● ● ● ● ● CACIO, PEPE, FIORDILATTE E CRUDO DI MAZZANCOLLE	15,00€
<b>CAPRICCIOSA DI MARE</b> ● ● ● ● ● POMODORO MIGLIARESE, PROSCIUTTO DI TONNO, BOTTARGA, BUFALA, STRACOTTO DI DATTERINO ROSSO E GIALLO, POLVERE DI OLIVE NERE E CARCIOFO ALLA GIUDIA	16,00€

## DESSERT

### DALLA PASTICCERIA DI RUSTICHELLI

<b>CIAMBELLA FRITTA CON CIOCCOLATO E NOCCIOLA</b> ● ● ● ● ●	5,00€
<b>TIRAMISÙ</b> ● ● ● ● ●	7,00€
<b>MILLEFOGLIE AL PISTACCHIO E CREMA CHANTILLY</b> ● ● ● ● ●	7,00€
<b>SETTE VELI</b> ● ● ● ● ● ○	8,00€
<b>CROSTATINA DI FRUTTA</b> ● ● ● ● ●	8,00€

### IL GELATO E LA FRUTTA

<b>COCOMERO DI MACCARESE</b>	3,00€
<b>MELONE DI MACCARESE</b>	3,00€
<b>CONO GELATO: PISTACCHIO, NOCCIOLA, ZABAIONE, PESCA, FRAGOLINE</b> ● ● ● ● ●	6,00€
<b>MARITONZO CON GELATO (ZABAIONE, PISTACCHIO, CIOCCOLATO, NOCCIOLA)</b> ● ● ● ● ●	7,00€

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

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

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.

● ● ● ● ● LATTE	● ● ● ● ● SOLFITI
● ● ● ● ● SEDANO	● ● ● ● ● MOLLUSCHI
● ● ● ● ● UOVO	● ● ● ● ● CROSTACEI
● ● ● ● ● GLUTINE	● ● ● ● ● FRUTTA A GUSCIO - ARACHIDI
● ● ● ● ● PESCE	● ● ● ● ● SENAPE

