



# CLEMENTINA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

## ANTIPASTI

### IN FRIGGITRICE

FRITTI REALIZZATI CON PANATURE DI CEREALI E PANE RAFFERMO COTTO NEL FORNO A LEGNA, RISO DELLA VALLE DEL PO, PASTA DA GRANI ANTICHI SICILIANI, PESCE, CARNE E VERDURE DA FILIERA CONTROLLATA

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

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

**SUPPLÌ QUADRO CACIO E PEPE** ● ● ● ● ● 4,00€  
SPAGHETTONE ANGELICA, PECORINO ROMANO, PEPE NERO E BURRO

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

**SUPPLÌ SFERA VERDURA RIPASSATA, PROVOLA E POMODORI SECCHI** ● ● ● ● ● 6,00€

**SUPPLÌ SFERA DI PESCATO ALLA CACCIATORA** ● ● ● ● ● 7,00€  
PESCE LOCALE, OLIVE TAGGIASCHE, VINO E ROSMARINO

**SUPPLÌ ALLA CREMA DI CROSTACEI E CANOCCHIA** ● ● ● ● ● 7,00€  
RISO, CROSTACEI DELL'ASTA DEL PESCE, CANOCCHIA E BURRO

**FILETTO DI BACCALA' LARDELLATO CON CREMA DI CAROTE E CRUMBLE AL ROSMARINO** ● ● ● ● ● \* 10,00€  
BACCALA' IN PASTELLA, LARDO, BURRO E ROSMARINO

### AL BARBECUE

FARCITURE CON COTTURA E AFFUMICATURA SULLA BRACE

### SPICCHIO DI PIZZA AL PADELLINO

SPICCHIO DELL'AUTENTICA ANTI FOCACCIA SINCE 2015 A LIEVITAZIONE NATURALE REALIZZATA CON MIX DI FARINE MACINATE A PIETRA IN DOPPIA COTTURA, PRIMA IN PADELLINO AL VAPORE POI IN FORNO STATICO

**PORRO BRUCIATO, CAROTE, PATATE, MANDORLE E FONTINA** ● ● ● ● ● 7,00€

**CALAMARO O TOTANO DELL'ASTA COTTO AL BBQ, CREMA DI TUBERI, ARANCIA E POLVERE DI OLIVE** ● ● ● ● ● 9,00€

### QUADRUCCIO DI FOCACCIA AGRICOLA

SPICCHIO DI FOCACCIA A LIEVITAZIONE NATURALE CON MIX DI FARINE DI AVENA, SEGALE E FRUMENTO CON UN POOL ESCLUSIVO DI SEMI BIOLOGICI (ZUCCA, GIRASOLE GERMOGLIATO, SESAMO, MIGLIO E LINO)

**MAZZANCOLLE LOCALI LARDELLATE E SCOTTATE AL BBQ, RICOTTA, ZUCCA E MISTICANZA** ● ● ● ● ● 12,00€

**CANOCCHIA, GUANCIALE AFFUMICATO, BURRATA E NOCCIOLE** ● ● ● ● ● 12,00€

### QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA

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.

**SALSICCIA MAGRA DI PESCE ALLO SPIEDO CON PUREA DI BROCCOLETTI E PROVOLA** ● ● ● ● ● 9,00€

**POLPO DELL'ASTA BBQ ALLA CACCIATORA** ● ● ● ● ● 9,00€

### CORNETTO ALL'ITALIANA SALATO

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA SFOGLIATO A MANO

**FUNGHI ARROSTO, PROVOLA AFFUMICATA, BROCCOLETTI E ZUCCA ARROSTO** ● ● ● ● ● 7,00€

**ROAST BEEF, SALSA TONNATA E CAPPERI** ● ● ● ● ● 8,00€

### SALUMI E FROLLATURA DEL PESCE FATTI IN CASA

PIZZICHERIA DI MARE REALIZZATA CON PESCE AZZURRO DA FILIERA CONTROLLATA PROVENIENTE DALL'ASTA DEL PESCE DI FIUMICINO E BARCHE DA PESCA LOCALI. STAGIONATURA DALLE 8 ALLE 12 SETTIMANE E FROLLATURA DAI 15 AI 30 GIORNI

### SPICCHIO DI PIZZA AL PADELLINO

SPICCHIO DELL'AUTENTICA ANTI FOCACCIA SINCE 2015 A LIEVITAZIONE NATURALE REALIZZATA CON MIX DI FARINE MACINATE A PIETRA IN DOPPIA COTTURA, PRIMA IN PADELLINO AL VAPORE POI IN FORNO STATICO

**PROSCIUTTO DI TONNO, SPADA, CERNIA O RICCIOLA, BURRATA E NOCCIOLE TOSTATE** ● ● ● ● ● 8,00€

### QUADRUCCIO DI FOCACCIA AGRICOLA

SPICCHIO DI FOCACCIA A LIEVITAZIONE NATURALE CON MIX DI FARINE DI AVENA, SEGALE E FRUMENTO CON UN POOL ESCLUSIVO DI SEMI BIOLOGICI (ZUCCA, GIRASOLE GERMOGLIATO, SESAMO, MIGLIO E LINO)

**PROSCIUTTO DI TONNO, SPADA CERNIA O RICCIOLA, CREMA DI CARCIOFO ALLA ROMANA, PETALI DI CARCIOFO ALLA GIUDIA E MOLLICA ATTURRATA** ● ● ● ● ● 9,00€

### QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA

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.

**BRESAOLA DI TONNO, PARMIGIANO REGGIANO E MISTICANZA** ● ● ● ● ● 12,00€

**TAGLIERE SELEZIONE DI TAGLI PIU' PREGIATI DEI SALUMI DI PESCE** ● ● ● ● ● 16,00€

### CORNETTO ALL'ITALIANA SALATO

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA SFOGLIATO A MANO

**BRESAOLA DI TONNO, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E MISTICANZA** ● ● ● ● ● 12,00€



# CLEMENTINA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

## 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

#### MARGHERITA CON LA MOZZARELLA FUSA NEL POMODORO COME DA TRADIZIONE ROMANA

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE E BASILICO

8,00€

#### MARGHERITA ROCK'N'ROLL

POMODORO MIGLIARESE, MOZZARELLA, PARMIGIANO 36 MESI, STRACOTTO DI POMODORO GIALLO E ROSSO

11,00€

#### NAPOLETANA

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO, ALICI DI FIUMICINO E ORIGANO SICILIANO

11,00€

#### MARINARA DEL FUTURO

POMODORO MIGLIARESE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO, ALICI DI FIUMICINO, POMODORI CONFIT E AGLIO NERO FERMENTATO

12,00€

#### BROCCOLI E SALSICCIA

CREMA DI CAVOLFIORRE, CIME SCOTTATE DI BROCCOLO SICILIANO, PUREA DI BROCCOLETTI, CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO, SALSICCIA DI SUINO DI LAGONEGRO E POLVERE DI POMODORO

13,00€

#### CAPRICCIOSA A MO'DI PEZZ

POMODORO MIGLIARESE, MOZZARELLA DI BUFALA, CARCIOFO ALLA GIUDIA, PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI, OLIVE LECCINO DISIDRATATE, FUNGHI E BOTTARGA D' UOVO DI GALLINA

13,00€

#### BOSCAIOLA

SALSICCIA DI LAGONEGRO, FUNGHI TRIFOLATI, FIORDILATTE, MIX DI ERBE E CAROTA

13,00€

#### NONNO CIRO

CREMA DI ZUCCA, ZUCCA ARROSTO, GUANCIALE, ALICI DELLA BARCA "NONNO CIRO" MARINATE, PREZZEMOLO RICCIO E MIX DI PEPE

13,00€

#### 4 FORMAGGI SEXY

PARMIGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA, STRACCHINO, PORRO ARROSTITO, PERE E MOLLICA ATTURRATA

14,00€

#### GIACINTO

TRANCETTI DI TONNO AL VAPORE, CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO, CIME DI BROCCOLO SCOTTATE, MANDORLE, BURRATA E MAIONESE AL LIMONE

14,00€

#### MACCARESE

CREMA DI CAROTA, PATATE, BESCIAAMELLA, NOCE MOSCATA MANDORLE E FORMAGGIO FUSO

14,00€

#### COCCIA DI MORTO

PATATE LOCALI, TOTANI LOCALI COTTI AL FORNO A LEGNA, FINOCCHIO SELVATICO, CREMA DI CAVOLFIORRE E PUREA DI BROCCOLETTI

15,00€

#### MARI E MONTI

CREMA DI BROCCOLO, BROCCOLI DI BRUXELLES, RICOTTA, MAZZANCOLLE DELL'ASTA, LARDO DI PATANEGRA, PEPERONE CRUSCO E BOTTARGA DI UOVO

16,00€

#### ROMA IN BOCCA

CREMA DI CARCIOFO, SEPIE ARROSTO, CARCIOFO ALLA ROMANA, PECORINO ROMANO E MAIONESE ALLA MENTA

16,00€

#### CAPRICCIOSA DI MARE

PROSCIUTTO DI TONNO (O RICCIOLA) FATTO IN CASA, BOTTARGA DI MUGGINE, STRACOTTO DI DATTERINO ROSSO E GIALLO, STRACCI DI MOZZARELLA, TERRA DI OLIVE E PETALI DI CARCIOFO ALLA GIUDIA

19,00€

#### DIAVOLA A MARE

'NDUJA DI TONNO, POMODORO ALL'ARRABBIATA DI PESCE, RICOTTA, SALUME DI MARE AL PEPE E FOGLIE DI SENAPE

19,00€

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



MULINO ANGELICA

*Migliarese*



Storie di mare



GUGLIELMI DAL 1954



Migliarese PASSIONE PER LA BUONA AGRICOLTURA