



# CLEMENTINA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

## LE PIZZE

### PIZZA TRADIZIONALE ROMANA COTTA NEL FORNO A LEGNA (DA 170 G. , 32 CM DI DIAMETRO)

IMPASTO REALIZZATO CON LIEVITO MADRE VIVO E FARINA ITALIANA: MISCELA IDEATA DA LUCA PEZZETTA, MACINATA A PIETRA DAL MULINO ANGELICA

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

### CLASSICHE

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

**MARGHERITA ROCK'N'ROLL** ● ● 11,00€  
CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, POMODORO MIGLIARESE, STRACOTTO DI POMODORO GIALLO E ROSSO

**NAPOLETANA** ● ● ● ● 11,00€  
POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO, ALICI DI FIUMICINO E ORIGANO SICILIANO

**COSACCA A ROMA** ● ● 11,00€  
POMODORO PELATO, PARMIGIANO REGGIANO 40 MESI, PECORINO ROMANO, OLIO EVO, BASILICO

**CINQUE BROCCOLI E UNA SALSICCIA** ● ● ● ● ● 13,00€  
CREMA DI CAVOLFIORE, CIME SCOTTATE DI BROCCOLO SICILIANO, PUREA DI BROCCOLETTI, CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO, SALSICCIA DI SUINO DI LAGONEGRO, POLVERE DI POMODORO E CHIPS DI CAVOLO NERO

**MARINARA DEL FUTURO** ● ● ● ● 12,00€  
POMODORO MIGLIARESE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO, ALICI DI FIUMICINO, POMODORI CONFIT E AGLIO NERO FERMENTATO

**CAPRICCIOSA A MO'DI PEZZ** ● ● 13,00€  
POMODORO MIGLIARESE, MOZZARELLA DI BUFALA, CARCIOFO ALLA GIUDIA, PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI, OLIVE LECCINO DISIDRATATE, FUNGHI E BOTTARGA D' UOVO DI GALLINA

**4 FORMAGGI SEXY** ● ● ● ● 14,00€  
PARMIGIANO REGGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA, STRACCHINO, PORRO ARROSTITO, PERE E MOLLICA ATTURRATA

**CASTELLI ROMANI** ● ● ● ● 14,00€  
PORCHETTA FATTA IN CASA, PROVOLA DOLCE E PUNTARELLE ALLA ROMANA

**NON TI SCORDAR DI ME** 15,00€  
CARCIOFI ALLA ROMANA, GUANCIALE E PECORINO ROMANO

**BOSCAIOLA** ● ● ● ● 13,00€  
SALSICCIA DI LAGONEGRO, FUNGHI TRIFOLATI, FIORDILATTE, MIX DI ERBE E CAROTA

**NON CI CREDO** 14,00€  
WURSTEL ARTIGIANALI, PATATE SFOGLIATE AL ROSMARINO, PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, FIORDILATTE E PURE' DI BROCCOLETTI

## INTERPRETAZIONI: DALLA TERRA AL MARE

**GAMBERI** ● ● ● ● 19,00€  
CRUDO DI GAMBERI ROSSI O VIOLA, POMODORO MIGLIARESE, MAIONESE, BURRATA E MISTICANZA

**CAPRICCIOSA DI MARE** ● ● ● ● ● 19,00€  
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

**DIAVOLA A MARE** ● ● ● ● ● 19,00€  
'NDUJA DI POLPO LOCALE, FONDO DI POLPO PICCANTE, RICOTTA, SALUME DI MARE AL PEPE E FOGLIE DI SENAPE

**MARI E MONTI** ● ● ● ● ● 16,00€  
CREMA DI BROCCOLO, BROCCOLI DI BRUXELLES, RICOTTA, CRUDO DI CROSTACEI DELL' ASTA, GUANCIALE DI SUINO NERO, PEPPERONE CRUSCO E BOTTARGA DI UOVO

**NONNO CIRO** ● ● ● ● 13,00€  
CREMA DI ZUCCA, ZUCCA ARROSTO, GUANCIALE DI SUINO NERO, ALICI DELLA BARCA "NONNO CIRO" MARINATE, PREZZEMOLO RICCIO E MIX DI PEPE

**ROMA IN BOCCA** ● ● ● ● 16,00€  
CREMA DI CARCIOFO, SEPPIE DELL' ASTA ARROSTO COTTE NEL FORNO A LEGNA, CARCIOFO ALLA ROMANA, PECORINO ROMANO E MAIONESE ALLA MENTA

**MACCARESE** ● ● ● ● ● 13,00€  
CREMA DI CAROTA DI MACCARESE, PATATE DI MACCARESE, BESCIAAMELLA, MANDORLE DI MACCARESE, NOCE MOSCATA E FORMAGGIO FUSO

**GIACINTO** ● ● ● ● ● 14,00€  
TRANCETTI DI TONNO ALALUNGA AL VAPORE, CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO, CIME DI BROCCOLO SCOTTATE, MANDORLE, BURRATA E MAIONESE AL LIMONE

**TRIPPA, PANCIA E CROSTACEI** ● ● ● ● ● 18,00€  
TRIPPA, PANCETTA DI MAIALE, CRUDO DI MAZZANCOLLE, PECORINO ROMANO, SEDANO ARRICCIATO E POMODORO MIGLIARESE

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

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





# 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 MIGLIARESE, MOZZARELLA E TRITO DI VERDURE

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

**CROCCHETTA DI POLPO E PATATE, OLIVE E PUNTARELLE AL LIMONE** ● ● ● 7,00€

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

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

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

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

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

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

### DALLA PADELLA ALLA BRACE

#### SPICCHIO DI PIZZA AL COTTO NEL 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 E POI IN FORNO STATICO)

**CRUDO DI GAMBERI ROSSI O VIOLA DI FIUMICINO, MAIONESE AL LIMONE, NOCCIOLE, BUCCIA DI POMODORO E MISTICANZA** ● ● ● ● ● ● 10,00€

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

#### QUADRUCCIO DI FOCACCIA AGRICOLA

QUADRUCCIO 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** ● ● ● ● ● ● 10,00€

**SALSICCIA MAGRA DI PESCE ALLO SPIEDO CON PUREA DI BROCCOLETTI E PROVOLA** ● ● ● ● ● ● 10,00€

#### QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA

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

**PORCHETTA FATTA IN CASA, BURRATA E PUNTARELLE** ● ● ● ● ● 9,00€

**POLPO DELL'ASTA COTTO AL BBQ ALLA CACCIATORA** ● ● ● ● ● 10,00€

#### CORNETTO ALL'ITALIANA SALATO

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA SFOGLIATO A MANO

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

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

### 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 E POI IN FORNO STATICO)

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

#### QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA

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

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

#### CORNETTO ALL'ITALIANA SALATO

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA SFOGLIATO A MANO

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

