



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, FIORDILATTE E TRITO DI VERDURE

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

SUPPLÌ QUADRO CON MALTAGLIATI ALLA VIGNAROLA ●●●●● 7,00€
MALTAGLIATI ANGELICA, CIPOLLA, ASPARAGI, CARCIOFI, PECORINO ROMANO, PISELLI E GUANCIALE

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, ALLORO E ROSMARINO

SUPPLÌ ALLA CREMA DI CROSTACEI E TARTARE DI CROSTACEI ●●●●● 7,00€
RISO, CROSTACEI DELL'ASTA DEL PESCE, TARTARE DI CROSTACEI, 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, MAIONESE AL FINOCCHIETTO E CRUMBLE DI PANE ●●●●●★ 10,00€
BACCALA' IN PASTELLA, LARDO E ROSMARINO

SCOPERTE SENSORIALI

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 CAROTA ARROSTO ●●●●● 7,00€

TRIPPA E PECORINO ●●●●● 8,00€

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, VIOLA O MAZZANCOLLA (DIPENDE DAL MARE) DELL'ASTA DI FIUMICINO MAIONESE AL LIMONE, NOCCIOLE, BUCCIA DI POMODORO E MISTICANZA ●●●●● 10,00€

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

RADICCHIO 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, PISELLI E MISTICANZA ●●●●● 10,00€

SALSICCIA DI MAIALE CON COTICHETTE ALLO SPIEDO, PUREA DI BROCCOLO E PROVOLA ●●●●● 10,00€

CACIOCAVALLO, SALUME DI SPADA AFFUMICATO E SEDANO RICCIO ●●●●● 12,00€

QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA

TRANGETTO 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 SEDANO RICCIO ●●●●● 9,00€

POLPO DELL'ASTA COTTO AL BBQ, PUREA DI PATATE E CIPOLLA DI GIARRATANA ●●●●● 12,00€



CLEMENTINA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

LE PIZZE

PIZZA TRADIZIONALE ROMANA COTTA NEL FORNO A LEGNA (DA 170g, 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 MENU SONO STUDIATE PER ESSERE SERVITE A UNA
TEMPERATURA INFERIORE PER GARANTIRE LA QUALITÀ DEGLI INGREDIENTI,
MANTENENDO LA CATENA DEL FREDDO

CLASSICHE

MARGHERITA ● ●

POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE E BASILICO

8,00€

NAPOLETANA ● ● ● ●

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

11,00€

COSACCA A ROMA ● ●

POMODORO PELATO, PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI,
PECORINO ROMANO, OLIO EVO, BASILICO

10,00€

CINQUE BROCCOLI E UNA SALSICCIA ● ● ● ● ●

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 RADICCHIO

13,00€

MARINARA DEL FUTURO ● ● ● ●

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

12,00€

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€

4 FORMAGGI SEXY ● ● ● ●

PARMIGIANO REGGIANO, TALEGGIO, GORGONZOLA, STRACCHINO,
PUREA DI RADICCHIO, MOLLI CA ATTURRATA

14,00€

CASTELLI ROMANI ● ● ● ●

PORCHETTA FATTA IN CASA, PROVOLA DOLCE,
SEDANO RICCIO E MAIONESE AL FINOCCHIETTO

14,00€

NON TI SCORDAR DI ME

CARCIOFI ALLA ROMANA, GUANCIALE E PECORINO ROMANO

15,00€

BOSCAIOLA ● ● ● ●

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

13,00€

NON CI CREDO ● ● ● ●

WURSTEL ARTIGIANALI, PATATE SFOGLIATE AL ROSMARINO,
PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI, FIORDILATTE E
CREMA DI BROCCOLO

14,00€

INTERPRETAZIONI: DALLA TERRA AL MARE

MINISTRONE VEGETALE ● ● ● ● ●

CREMA DI CAVOLFIORE, BROCCOLO SICILIANO,
CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO, CAROTE ARROSTO, PATATE,
RADICCHIO, SEDANO RICCIO, POMODORINI, PECORINO ROMANO E PARMIGIANO
(ANCHE IN VERSIONE VEGANA)

16,00€

GAMBERI ● ● ● ● ●

CRUDO DI GAMBERI ROSSI, VIOLA O MAZZANCOLLA (DIPENDE DAL MARE)
DELL'ASTA DI FIUMICINO, POMODORO MIGLIARESE, MAIONESE,
BURRATA E MISTICANZA

19,00€

CAPRICCIOSA DI MARE ● ● ● ● ●

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

19,00€

NONNO CIRO ● ● ● ● ●

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

13,00€

VIGNAROLA DI SEPPIA ● ● ● ● ●

CIPOLLA, CREMA DI PISELLI, SEPIE DELL'ASTA ARROSTO COTTE NEL
FORNO A LEGNA, CARCIOFO, PECORINO ROMANO, GUANCIALE, CIME DI
ASPARAGO E MAIONESE ALLA MENTA

19,00€

GIACINTO ● ● ● ● ●

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

14,00€

TRIPPA, PANCIA E CROSTACEI ● ● ● ● ●

TRIPPA, PANCETTA DI MAIALE, CRUDO DI MAZZANCOLLE,
PECORINO ROMANO, SEDANO ARRICCIATO E POMODORO
MIGLIARESE

19,00€

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

