



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 CON MELANZANE ALLA PARMIGIANA ●● 6,00€
MELANZANA, PARMIGIANO, BASILICO, POMODORO E FIORDILATTE

FIORE, MAZZANCOLLA E MAIONESE ALLE ALICI ●●●●● 9,00€
FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA, RIPIENO DI MAZZANCOLLE DI FIUMICINO E FIORDILATTE

SUPPLÌ QUADRO CON TRIPPA, PECORINO E MENTA ●●●●● 7,00€
TRIPPA, PECORINO, SEDANO, CAROTA, MENTA

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

SUPPLÌ ALLA CREMA DI SCAMPI, BURRATA E BOTTARGA ●●●●● 8,00€
RISO, CROSTACEI DELL'ASTA DEL PESCE, BURRATA, BOTTARGA FATTA IN CASA

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

FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA AL PEPERONE E BASILICO ●●●●●* 10,00€
BACCALÀ IN PASTELLA, PEPERONI E BASILICO

SCOPERTE SENSORIALI

CORNETTO ALL'ITALIANA SALATO

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA SFOGLIATO A MANO

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

CAPONATA SICILIANA ●●●●● 8,00€

SPICCHIO DI PIZZA ALLE ALGHE DI MARE 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) E ALGHE DI MARE LOCALI

CRUDO DI GAMBERI ROSSI O MAZZANCOLLE DI FIUMICINO, MAIONESE AL LIMONE, BURRATA, GUANCIALE CROCCANTE, BUCCIA DI POMODORO ED ERBE IDROPONICHE ●●●●● 12,00€

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

MAZZANCOLLE LOCALI LARDELLATE E SCOTTATE AL BBQ, RICOTTA, CREMA DI PEPERONI E LATTUGA DI MARE ●●●●● 11,00€

QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA AI CEREALI

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

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

SALSICCIA DI LAGONEGRO CON COTICHETTE AL BBQ, PUREA DI MELANZANA BRUCIATA E PROVOLA ●●●●● 10,00€

VONGOLE SGUSCIATE, CREMA DI ZUCCHINA ROMANESCA E BOTTARGA FATTA IN CASA ●●●●● 9,00€

POMODORO, ALICI MARINATE, ORIGANO DI SICILIA ●●●●● 6,00€

Servizio: 2,00 € a persona

Allergeni

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



