

CLEMENTINA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

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.

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.

 ● ● ● LATTE

 ● ● ● SEDANO

 ● ● ● UOVO

 ● ● ● GLUTINE

 ● ● ● PESCE

 ● ● ● SOLFITI

 ● ● ● MOLLUSCHI

 ● ● ● CROSTACEI

 ● ● ● FRUTTA A GUSCIO-ARACHIDI

 ● ● ● SENAPE

QUATTRO IMPASTI, STAGIONALITÀ E TERRITORIO

Benvenuti da Clementina

Questo menu è volto alla valorizzazione del meraviglioso territorio che ci circonda: il mare e non solo. Qui lavoriamo in stretta sinergia con le barche e con l'Asta del Pesce di Fiumicino.

Da Clementina, i prodotti ittici vengono anche lavorati in casa per essere trasformati in salumi di mare artigianale.

Anche gli ortaggi, le verdure e i formaggi che utilizziamo provengono da produttori locali scelti.

Il nostro Chef Luca Pezzetta propone quattro differenti impasti, che rappresentano l'eredità e il naturale proseguimento delle sue precedenti esperienze lavorative e di vita, tra cucine e lieviti.

Dagli antipasti, come lo Spicchio cotto nel padellino, il Quadrucchio di teglia romana e il Cornetto salato sfogliato a mano, fino alla tradizionale pizza romana stesa al matterello e cotta nel forno a legna. Ogni prodotto è pensato per esaltare l'identità di questo luogo attraverso le sue materie prime. Buona avventura.

5
TOP
PIZZA

GAMBERO ROSSO



Le Guide de
L'Espresso

ANTIPASTI

APPETIZERS

in Friggitrice

IN THE FRYER

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

fried made with cereal breadings and stale bread baked in a wooden oven, rice from the Po Valley, pasta from ancient sicilian grain, fish, meat and vegetables from controlled supply chain

SUPPLÌ AL TELEFONO 3€

riso carnaroli, pomodoro, fiordilatte, sedano, carota, cipolla, Parmigiano 30 mesi

SUPPLÌ ON THE PHONE (carnaroli rice, migliarese tomato, fiordilatte and chopped vegetables, parmigiano reggiano aged 30 months)



SUPPLÌ SFERA 8€

cicoria ripassata, formaggio fuso, pomodori secchi, olive con panatura di cereali e nocciole

SPHERIC SUPPLÌ OF WHIPPING CHICORY (whipping chicory, melted cheese, dried tomatoes, olives with cereal breading and hazelnut)



SUPPLÌ SFERA CON CODA ALLA VACCINARA E PANATURA AGLI ARACHIDI 6€

coda di bue, sedano, carota, pomodoro migliarese e cacao

SPHERIC OX TAIL SUPPLÌ AND PEANUT BREADING (ox tail, celery, carrot, migliarese tomato and cocoa)



CARAMELLA DI ARAGOSTA/ASTICE 14€ BLU DELLA PICCOLA PESCA LOCALE

ricoperta di mandorla di Maccarese

LOBSTER OR CRAYFISH CANDY (blue lobster or crayfish from small local fisheries covered with Maccarese almonds)



SFERA DI TORTELLINI ALLA CREMA DI PARMIGIANO 30 MESI 8€

Parmigiano vacche brune 30 mesi, tortellini di prosciutto

SPHERIC SUPPLÌ with tortellini and 30 months Parmigiano Reggiano cream (30 month brown cow parmesan, ham tortellini)



SUPPLÌ QUADRO CON SPAGHETTONE ALLA CARBONARA 5€

spaghettono angelica, guanciale di Lagonegro, uovo, pecorino romano, pepe nero

SQUARE SUPPLÌ WITH SPAGHETTONE CARBONARA (spaghettono angelica, Lagonegro cheek, egg, roman pecorino, black pepper)



FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA, CENTOPELLI CROCCANTE E YOGURT AGLI AGRUMI 12€

baccalà in pastella, yogurt, limone, arancia, trippa

COD FISH FILLET WITH CRUNCHY CENTOPELLI AND CITRUS YOGURT (battered cod fish fillet, yogurt, lemon, orange, tripe)



ANTIPASTI

APPETIZERS

Scoperte Sensoriali

SENSORY DISCOVERIES

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA

CORNETTO SALATO ALL'ITALIANA
SFOGLIATO A MANO

SALTY ITALIAN CROISSANT
italian hand rolled salty croissant

ROAST BEEF DI MANZO, SALSA TONNATA E CAPPERI 10€

roast beef, tuna sauce and capers



UOVO AL TEGAMINO, TARTUFO FRESCO E CORNETTO TOSTATO AL BBQ 13€

fried egg, fresh truffle and toasted crosson on the bbq



HOT DOG ALL'ITALIANA 10€

salsiccia fatta in casa con suino di lagonegro, senape al miele e cicoria ripassata

ITALIAN HOT DOG (homemade sausage with lagonegro pork, mustard with honey and whipping chicory)



PANETTONE BBQ

PANETTONE BBQ 12€
Panettone al BBQ, lardo e prosciutto di pesce

BBQ panettone, bacon and fish ham



SPICCHIO DI PIZZA ALLE ALGHE DI MARE FERMENTATE

COTTO NEL PADELLINO

SEAWEED PIZZA SLICE COOKED IN A OUND TRAY

spicchio dell'autentica anti focaccia since 2015 a lievitazione naturale con alghe di mare locali, realizzata con mix di farine macinate a pietra in doppia cottura (prima nel padellino al vapore e, poi, in forno statico)

slice of the authentic anti focaccia since 2015 with natural leavening, made with a mix of stone-ground flours in double fired (first in a steam cooking and then in a static oven) and local seaweed

SE LA S GA M PO 12€

crudo di scampi o gamberi rossi di fiumicino, maionese al limone, origano fresco

SE LA S GAMPO (raw scampi or red prawns of fiumicino, lemon mayonnaise, fresh oregano)



VEGETALE BBQ 12€

porro bruciato, mandorla di maccarese, fontina, purea di patate e tartufo fresco

VEGETABLE BBQ (burned leek, maccarese almond, fontina cheese, potato puree and fresh truffle)



SPICCHIO CALAMARO 12€

Calamaro della pesca locale cotto al BBQ, clementina, crema di peperone conservato e ricotta

SQUID SLICE (BBQ-cooked local peach squid, clementine, preserved pepper cream and ricotta cheese)



QUADRUCCIO DI TEGLIA ROMANA AI CEREALI

ROMAN STYLE SQUARE SLICES WITH CEREALS

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.

slice of pizza in roman tray, made with stone-milled flour and cereals hydrated to 90% and mixed with sourdough and l.d.b.

POLPO BBQ 12€

polpo dell'asta cotto al bbq, ricotta e cipolla stufata alla mediterranea

BBQ COOKED OCTOPUS, ricotta and giarratana onion



MURENA SANDWICH 12€

murena (in base alla disponibilità del mare) panata ai cereali con salsa agrodolce, limone bruciato ed erbe fresche

MURENA SANDWICH (murena fish (depending on the availability of the sea) cereal bread with sweet and sour sauce, burned lemon and fresh herbs)



LE PIZZE

PIZZA TRADIZIONALE ROMANA

TRADITIONAL ROMAN PIZZA COOKED IN WOOD-FIRED OVEN (160g, 32 CM DIAMETER)

Cotta nel forno a legna

(DA 160g, 32 CM DI DIAMETRO)

IMPASTO REALIZZATO CON LIEVITO MADRE

VIVO E FARINA ITALIANA: miscela ideata da Luca Pezzetta, macinata a pietra dal Mulino Angelica

dough made with live sourdough and italian flour: blend created by Luca Pezzetta, stone-ground by the Mulino Angelica millsome pizzas in the menu are designed to be served at a lower temperature to ensure the quality of the ingredients, maintaining the cold chain



- MARGHERITA** **8€**
pomodoro migliarese, fiordilatte e basilico
migliarese tomato, fiordilatte and basil
● ●
- MARGHERITA AL PEPERONE CONSERVATO** **10€**
crema di peperoni conservati fatti in casa, olive, basilico, pomodoro e fiordilatte
margherita with homemade preserved peperoni cream, olives, tomato, fiordilatte and basil
● ●
- NAPOLETANA** **11€**
pomodoro migliarese, fiordilatte, basilico, alici di fiumicino e origano siciliano
migliarese tomato, fiordilatte, basil, fiumicino anchovies and sicilian oregano
● ● ● ●
- COSACCA A ROMA** **11€**
pomodoro pelato, parmigiano reggiano 30 mesi, pecorino romano, olio evo, basilico
peeled tomato, parmigiano reggiano aged 30 months, roman pecorino, evo oil, basil
● ●
- MARINARA DEL FUTURO** **13€**
pomodoro migliarese, capperi, olive, origano, alici di fiumicino, pomodori confit e aglio nero fermentato
migliarese tomato, capers, olives, oregano, fiumicino anchovies, confit tomatoes and fermented black garlic
● ● ●
- 4 BROCCOLI E SALSICCIA** **15€**
Crema di cavolfiore, cime di broccolo siciliano, broccolo romanesco, cavolo nero, salsiccia di Lagonegro e fonduta di pecorino
4 BROCCOLI AND SAUSAGE Cauliflower cream, Sicilian broccoli tops, Romanesco broccoli, black cabbage, Lagonegro sausage and pecorino fondue
● ●
- CAPRICCIOSA A MO'DI PEZZ** **14€**
pomodoro migliarese, mozzarella di bufala, carciofo alla giudia, prosciutto di parma 18 mesi, olive leccino disidratate, funghi e bottarga d'uovo di gallina
migliarese tomato, buffalo mozzarella, fried artichokes, parma ham aged 18 months, dried leccino olives, mushrooms and chicken egg bottarga
● ●
- BOSCAIOLA** **14€**
salsiccia di lagonegro, guanciale di lagonegro, funghi trifolati, fiordilatte, mix di erbe e besciamella
lagonegro sausage, sauteed mushrooms, fiordilatte, mix of herbs and besciamella cheese
(con l'aggiunta del tartufo supplemento di 7€)
(with addition of truffle supplement 7€)
● ● ●
- MARE E MONTI** **20€**
tartare di tonno fresco, stracciatella, crema di zucca, zucca arrosto, lardo, lattuga bbq, tartufo fresco e mandorle tostate
SEA & MOUNTAINS, fresh tuna tartare, stracciatella cheese, pumpkin cream, roasted pumpkin, lard, bbq lettuce, fresh truffle and toasted almonds
● ● ● ● ● ●

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

*Each pizza is designed to achieve a specific balance between the topping and the dough.
For this reason, therefore, the pizzas cannot be "customised"*

PORCHETTA ALLA DIAVOLA 18€

porchetta fatta in casa con marinatura
piccante, pomodoro, finocchio marinato,
bufala e pepe

*DEVILED PORCHETTA homemade porchetta
with spicy marinature, tomato, marinated fennel,
buffalo cheese and pepper*



GAMBERI 20€

crudo di gamberi rossi, viola o mazzancolle
(dipende dal mare) dell'asta del pesce di
fiumicino, pomodoro migliarese,
maionese, burrata ed erbe idroponiche

*RAW RED/PURPLE SHRIMPS (depends on the
sea) from the fiumicino fish auction, migliarese
tomatoes, mayonnaise, burrata and sea
herbs*



NONNO CIRO 14€

crema di zucca, zucca arrosto, guanciale di
suino nero, alici della barca "nonno ciro"
marinate, erbe idroponiche e mix di pepe

*pumpkin cream, roasted pumpkin, black pig
cheek, marinated "nonno ciro" boat anchovies, sea
lettuce and pepper mix*



ALICETTA TONNATA E CENTOPELLI 19€

Porro bruciato, salsa tonnata, alici marinate,
origano, basilico greco, buccia di pomodoro
e trippa fritta

*ALICETTA TUNA AND CENTOPELLI Burnt leek,
tuna sauce, marinated anchovies, oregano, Greek
basil, tomato peel and fried tripe*



VEGANA GOLOSA 16€

crema di zucca, funghi ripassati, lattuga
arrostita al bbq, purea di patate e tartufo
fresco

*DELICIOUS VEGAN pumpkin cream, sauteed
mushrooms, bbq lettuce, potato puree and fresh
truffle*



CAPRICCIOSA DI MARE 19€

prosciutto di tonno (o ricciola) fatto in casa,
bottarga fatta in casa, stracotto di datterino,
stracci di mozzarella di bufala, terra di olive e
petali di carciofo alla giudia

*SEAFOOD CAPRICCIOSA home-made tuna ham (or
amberjack), home-made bottarga, extra cooking
tomatoes, buffalo mozzarella stripes, grated dry
olives and fried artichokes*



Pizza dell'anno Gambero Rosso

Gambero Rosso Pizza of the Year



SCROCCHIARELLA VEGANA 12€

ripiena con cicoria ripassata pomodorini
confit e olive

*VEGAN SCROCCHIARELLA filled with sauteed
chicory, confit tomatoes and olives*



SCROCCHIA-DELLA 12€

ripiena con mortadella, lattuga e yogurt
agli agrumi

filled with mortadella lettuce and citrus yogurt



SCROCCHIARELLA ALL'ARAGOSTA 26€

sugo al fondo di aragosta/astice, polpa di
aragosta/astice, capperi, olive, pomodorini
confit, origano

*LOBSTER CRUNCH lobster sauce, lobster pulp, capers,
olives, confit cherry tomatoes, oregano and citrus yogurt*



*alcune pizze in menu sono studiate per essere
servite ad una temperatura inferiore per garantire
la qualità degli ingredienti, mantenendo la
catena del freddo*

*some pizzas on the menu are made to be served
at a lower temperature to guarantee the quality
of the ingredients, maintaining the cold chain*

Servizio: 2,00 € a persona
service 2€ per person

