



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.



Le Guide de
L'Espresso

ANTIPASTI

APPETIZERS

in Friggitrice

IN THE FRYER

Fritti realizzati con panature di frutta secca, cereali e pane raffermo del Micro Forno, riso della Valle del Po, pasta da grani antichi siciliani, pesce, carne e verdure da filiera controllata

fried made with dried fruit, cereal breadings and stale bread from Micro Forno, 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, sedano, carota, cipolla, parmigiano 30 mesi

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



SUPPLÌ SFERA DI CICORIA 7€

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 ALLE ARACHIDI SALATE 6€

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

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



SUPPLÌ QUADRO CON SPAGHETTONE 5€ ALLA CARBONARA

spaghettono Angelica, guanciaie 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, 12€ CENTOPELLI CROCCANTE, CREMA DI PECORINO E PEPE

baccalà in pastella, pecorino, limone, arancia, trippa, pepe

COD FISH FILLET WITH CRUNCHY CENTOPELLI, CREAM OF PECORINO AND PEPPER (battered cod fish fillet, tripe, pepper, lemon, orange, pecorino cheese)



Servizio: 2€ a persona

Service: 2€ per person

ANTIPASTI

APPETIZERS

Scoperte Sensoriali

SENSORY DISCOVERIES

SFOGLIATI E LIEVITATI DEL MICRO FORNO

Luca Pezzetta

Realizzati dal Micro Forno di Luca Pezzetta con lievito madre, burro da panna centrifugata e vaniglia del Madagascar

PUFF PASTRY AND BAKED PRODUCTS FROM MICRO FORNO

Realized by Luca Pezzetta's Micro Forno with sourdough, centrifugal cream butter and Madagascar vanilla

CROISSANT ALL'ITALIANA 12€
uovo, salame e tartufo fresco

SALTY ITALIAN CROISSANT with egg, salami and fresh truffle



PAIN SUISSE 11€
al vitello tonnato

PAIN SUISSE with veal with tuna sauce



PAIN AU CHOCOLAT 10€
fondente con coda alla vaccinara

PAIN AU CHOCOLAT with dark chocolate and ox tail



PANETTONE BBQ 12€
con prosciutto di tonno e lardo

BBQ PANETTONE, bacon and tuna ham



2 SPICCHI DI PIZZA AL PADELLINO MULTICEREALI

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 con cereali tostati)

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 with toasted cereals)

MORTADELLA, SCAMORZA AL BBQ E PUNTARELLE 11€

mortadella, bbq scamorza cheese and puntarelle



MAZZANCOLLA PORCHETTATA 12€
'Porchettata' cooked shrimp



SPIEDO DI POLPO ALLA CACCIATORA 12€

Skewer of octopus 'alla cacciatora'



COTOLETTA DI ALICI LOCALI, MAIONESE, LATTUGA E POMODORINI 12€

Cutlet of local anchovies, mayonnaise, lettuce and tomatoes



PANE DEL MICRO FORNO

Luca Pezzetta

REALIZZATO, OGNI GIORNO, CON LIEVITO MADRE E GRANI IN PUREZZA DAL MICRO FORNO DI LUCA PEZZETTA

MICRO FORNO BREAD

Baked everyday with sourdough and grains by Luca Pezzetta's Micro Forno

SALSICCIA DI LAGONEGRO AL BBQ, CICORIA RIPASSATA E SENAPE AL MIELE

bbq Lagonegro sausage, whipping chicory and honey mustard



10€

SCAROLA AL BBQ, SCAMORZA E SALSA AGRODOLCE

bbq escarole, scamorza, sweet and sour sauce



8€

CARCIOFO ALLA ROMANA, TARTARE DI PESCATO E MAIONESE ALLA MENTUCCIA

roman-style artichoke, fish tartare and mint mayonnaise



14€

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 mozzarella

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 e basilico

peeled tomato, parmigiano reggiano aged 30 months, roman pecorino, evo oil, basil



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



ROMA IN BOCCA

18€

carciofo alla romana, mozzarella, guanciale di Lagonegro, crema di pecorino, petali di carciofo croccante e maionese alla mentuccia

roman-style artichoke, mozzarella, Lagonegro cheek, pecorino cream, crispy artichokes and mint mayonnaise



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 e guanciale di Lagonegro, funghi trifolati, fiordilatte, mix di erbe e besciamella

Lagonegro sausage and cheek, sauteed mushrooms, fiordilatte, mix of herbs and besciamella cheese

(CON L'AGGIUNTA DEL TARTUFO SUPPLEMENTO DI 7€)
(with addition of truffle supplement 7€)



CASTELLI ROMANI

18€

porchetta, puntarelle e yogurt salato agli agrumi

porchetta, puntarelle and salty citrus yogurt



**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"*

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*

CON AGGIUNTA DI BOTTARGA +7€
with addition of bottarga + 7€



GAMBERI 20€

crudo di gamberi rossi, viola o mazzancolle
(a seconda del pescato del giorno)
dell'asta del pesce di Fiumicino, pomodoro
migliarese, maionese, burrata ed erbe
idroponiche

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



BROCCOLI E TONNETTO 15€

crema di broccolo romanesco, cime di
broccolo scottate, maionese al limone,
tonnetto cotto al vapore, mandorle di
Maccarese e straciatella

*cauliflower cream, broccoli tops, lemon
mayonnaise, steamed tuna, Maccarese almonds
and straciatella cheese*



AMATRICIANA DI MARE 16€

pomodoro migliarese, guanciale fatto in casa
dalla nostra salumeria di mare, crema di
pecorino romano, cipolla, pepe e pomodoro
giallo

*migliarese tomato, homemade fish guanciale,
pecorino cheese cream, onion, pepper and yellow
tomatoes*



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€

cicoria ripassata, olive all'arancia e
pomodorini semi dry

*VEGAN SCROCCHIARELLA filled with sauteed
chicory, semi-dried tomatoes and orange-flavored
olives*



SCROCCHIARELLA MORTAZZA 14€

puntarelle e acciughe locali

mortadella, puntarelle and local anchovies



*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*

