

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 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 ai fritti, passando per i lievitati del "Micro Forno Luca Pezzetta", 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

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL

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 grains, fish, meat and vegetables from controlled supply chain

SUPPLÌ AL TELEFONO

3.5€

riso carnaroli, pomodoro, fiordilatte, sedano, carota, cipolla e parmigiano reggiano 30 mesi

SUPPLÌ (carnaroli rice, tomato, fiordilatte, celery, carrot, onion, parmigiano reggiano aged 30 months)



SUPPLÌ SFERA POLLO E PEPERONI

6€

pollo stracotto, peperoni arrosto, aglio, vino bianco e pepe

SPHERIC SUPPLÌ WITH CHICKEN AND PEPPERS (pulled chicken, roasted peppers, garlic, white wine, pepper)



SUPPLÌ QUADRO CON MELANZANE ALLA PARMIGIANA

6€

melanzane, pomodori, basilico, parmigiano reggiano e fiordilatte

SQUARE SUPPLÌ WITH EGGPLANT PARMIGIANA (eggplants, tomatoes, basil, parmigiano reggiano, fiordilatte)



SUPPLÌ SFERA CON GUANCIA DI MANZO BRASATA E MAIONESE ALL'ALLORO

9€

SPHERIC SUPPLÌ WITH BRAISED BEEF CHEEK AND BAY LEAVES MAYO



POMODORO CON IL RISO FRITTO, ALICI E MOZZARELLA

4€

DEEP FRIED TOMATO STUFFED WITH RICE ANCHOVIES AND MOZZARELLA



FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA, COPPA E LIMONE

12€

baccalà in pastella, pepe, coppa e limone

COD FISH FILLET, COPPA AND LEMON (cod fish fillet, pepper, coppa and lemon)



FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA ALLE ALICI E GELATO AL PEPERONE

12€

ZUCCHINI FLOWER FILLED WITH ANCHOVIES RICOTTA CHEESE AND PEPPERS GELATO



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 e burro da panna centrifugata

PUFF PASTRY AND BAKED PRODUCTS
FROM MICRO FORNO

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

CROISSANT
cocktail al crudo di gamberi rossi

CROISSANT with red raw prawn cocktail



14€

PAIN AU CHOCOLAT
fondente con caponata siciliana

*PAIN AU CHOCOLAT with dark chocolate
and sicilian caponata*



12€

PAIN SUISSE
al vitello tonnato

PAIN SUISSE with veal with tuna sauce



12€

PANETTONE ESTIVO
fichi e prosciutto

PANETTONE with figs and ham



12€

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 ALLE COTICHETTE
DI LAGONEGRO COTTA AL
BBQ E PEPERONI ARROSTO**

*BBQ Lagonegro rinds sausage
and roasted peppers*



12€

**PANE, POMODORO E
ALICI MARINATE**

*Bread, tomato and marinated
anchovies*



8€

**TARTARE DI PESCATO
LOCALE, BURRATA E FICHI**

*Local fish tartare, burrata
cheese and figs*



14€

**LATTUGA ARROSTO,
STRACCHINO, ZUCCHINE E
BOTTARGA FATTA IN CASA**

*Roasted lettuce, stracchino
cheese, zucchini and home-made
bottarga*



12€

**CARPACCIO DI VACCA
VECCHIA SPAGNOLA
MATURATO 15 MESI**

*Carpaccio of spanish old cow
aged 15 months*



8€

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)

I LATTICINI UTILIZZATI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI PROVENGONO DA FATTORIA LATTE SANO, SITUATA ALL'INTERNO DELLA RISERVA NATURALE STATALE LITORALE ROMANO

The dairy products used in our dishes come from Latte Sano farm which is situated in the public natural reserve Litorale Romano

Mozzarella realizzata per noi con latte locale.



MARGHERITA

9€

pomodoro Migliarese, fiordilatte e basilico

Migliarese tomato, fiordilatte, basil



NAPOLETANA

12€

pomodoro Migliarese, fiordilatte, basilico, alici di Fiumicino e origano siciliano

Migliarese tomato, fiordilatte, basil, Fiumicino anchovies, sicilian oregano



COSACCA A ROMA

13€

pomodoro pelato, parmigiano reggiano 30 mesi, pecorino romano, olio evo e basilico

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



VEGETARIANA BRUCIATA

15€

crema di melanzana bruciata, burrata, peperoni arrosto, fiori di zucca, basilico, terra di olive e polvere di the verde essiccato

Cream of burned eggplant, burrata cheese, roasted peppers, zucchini flowers, basil, grated dry olives, green tea powder



CAPRESE DI MARE

15€

pomodoro in cottura, pomodoro crudo, mozzarella di bufala, alici di Fiumicino marinate, basilico, origano e pesto di basilico

Tomato sauce, raw tomatoes, buffalo mozzarella, Fiumicino marinated anchovies, basil, oregano, basil pesto



FIORI E ALICI

14€

fiori di zucca cotti, fiordilatte, crema di zuccina, fiori di zucca marinati, maionese alle alici, alici e mollica atturrata

Cooked zucchini flowers, fiordilatte, cream of zucchini, marinated zucchini flowers, anchovies mayo, anchovies, toasted breadcrumbs



DIAVOLA

16€

salsiccia artigianale piccante di Lagonegro, pomodoro, burrata, peperone, ricotta salata, prezzemolo riccio, olive e origano

Lagonegro spicy sausage, tomato, burrata cheese, peppers, salted ricotta cheese, curly parsley, olives, oregano



**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 15€

pomodoro Migliarese, capperi, olive,
origano, alici di Fiumicino, pomodori confit
e aglio nero fermentato

*Migliarese tomato, capers, olives, oregano,
Fiumicino anchovies, confit tomatoes, fermented
black garlic*

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



VITA 20€

tartare di pescato, crema di zuccina
Romanesca, fiori di zucca, zuccina
marinata, mollica atturrata, mozzarella di
bufala e bottarga

*Fish tartare, cream of Roman zucchini, zucchini
flowers, marinated zucchini, toasted breadcrumbs,
buffalo mozzarella, bottarga*



CAPRICCIOSA A MO' DI PEZZ 15€

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, chicken egg bottarga*

**CON PROSCIUTTO DI VACCA VECCHIA SPAGNOLA
STAGIONATO 15 MESI + 6€**

With spanish old cow aged 15 months + 6€



BOSCAIOLA 14€

salsiccia di Lagonegro, guanciale di Lagonegro,
funghi trifolati, fiordilatte, mix di erbe e
crema di carota

*Lagonegro sausage and cheek, sauteed
mushrooms, fiordilatte, mix of herbs, cream of carrot*



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
nere e petali di carciofo alla giudia

*SEAFOOD CAPRICCIOSA home-made tuna ham
(or amberjack), home-made bottarga, stewed
datterino tomato, buffalo mozzarella stripes,
grated dry olives, fried artichokes*



Pizza dell'anno Gambero Rosso

Gambero Rosso Pizza of the Year



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 prawn or king prawn (depends on
the sea) from the Fiumicino fish auction, Migliarese
tomato, mayo, burrata, hydroponic herbs*



LA CAPONATA (VEGAN) 15€

caponata siciliana, pomodoro e sedano riccio,
fava di cacao

Sicilian caponata, tomato, curly celery, cocoa bean



*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€ a persona
Service: 2€ per person

