



CLOTILDE
TRADIZIONE & SPIRITS

RISTORANTE

AMBASCIATORI DEL TERRITORIO

Questo menu' e' la celebrazione di un territorio e delle sue tradizioni.

La Ciociaria e il Lazio sono fertilita', varieta' eccellenza e genio.

Clotilde e' la tavola di una persona amica e Clemente Quaglia ne e' padrone di casa, sommelier, narratore e profondo conoscitore di questa terra.

Molte di queste ricette provengono direttamente dalla sua tradizione familiare ed altre sono sapienti e ingegnose rielaborazioni contemporanee dello chef per riscoprire sotto nuove forme alcuni sapori senza tempo.



This menu is the celebration of a territory and its traditions Ciociaria and Lazio are fertility, variety, excellence and genius.

Clotilde is the table of a friend and Clemente Quaglia is the host, sommelier, storyteller and profound connoisseur of this land. Many of these recipes come directly from his family tradition and others are skilful and ingenious contemporary reworkings of the chef to rediscover some timeless flavors in new forms



cucina romana - ciociara & marinara

PER INIZIARE - STARTER

Uovo in trippetta con pecorino romano e menta	13
Eggs in roman style, tomatoes sauce, pecorino cheese and mint	
Stracciatella di burrata con prosciutto di Veroli	15
Burrata cheese with local ham	
Fagioli cannellini di Atina con salsicce casarecce e funghi porcini	15
White beans with sausage and porcini mushrooms	
∞Battuta di filetto di manzo con uovo marinato, scaglie di cacio e perle di tartufo Savini	18
Finely minced raw beef tenderloin served with smoked cheese, marinated egg yolk and pearl dark truffle	
Selezione di formaggi	18
Primo sale, Stracchinato, Pecorino del lago di Leonessa 18 mesi, Gran cacio 24 mesi, Blu di Valcomino, serviti con doppia confettura fatta da noi	
Our selection of cutting cheeses	
△Salmone fresco scottato alla griglia e servito con finocchi saltati in padella	16
△Grilled salmon with fennel sautéed	
∞Baccala' fritto con passatina di ceci al rosmarino e cavolo rosso marinato	18
∞Fried cod fish with Chickpeas, rosemary and red cabbage marinated	
Alici di lampara △abbottonate e fritte con guanciaie, pecorino, limone, maggiorana e rosmarino servite con salsa aioli	14
Fried stuffed anchovies △ with bacon, pecorino cheese, marjoram, rosemary and garlic mayonnaise	



cucina romana - ciociara & marinara

PINSA ROMANA – PIZZA ROMAN STYLE



Rossa Margherita con pomodorini ciliegino infornati, mozzarella fior di latte dell'Agro Pontino, basilico e olio extra vergine Flaminio delicato

∞ Pizza Romana with roast cherry tomatoes, mozzarella, basil and EVO Flaminio

12



Bianca, focaccia farcita con mortadella D.O.P. e pistacchi, stracciatella di burrata dell'Agro Pontino

∞ Pizza Romana with mortadella e burrata chesse

15



**Classica Bianca un po' Speciale
Mozzarella fior di latte dell'Agro Pontino, peperoncino fresco e basilico fritto**

∞ Pizza Romana Special with mozzarella, fresh red chilli and fried basil

12



Ciociara Rossa con pomodoro Travaglini, mozzarella di bufala dell'Agro Pontino, prosciutto stagionato 24 mesi di Veroli, Az. Agr. Marcoccia

∞ Pizza Romana with tomato sauce, buffalo mozzarella cheese and local ham

15



Bianca alla Clotilde, rucola, pomodorini datterini, basilico, menta, erba cipollina, olive Itrana, stracciatella di burrata dell'Agro Pontino e EVO non filtrato Flaminio

∞ Pizza Romana with rucola, cherry tomato, basil, wild mint, chives erbs, black olive and burrata cheese

15





cucina romana - ciociara & marinara

PASTA FRESCA IMPASTATA DA NOI - HOME MADE PASTA

Maccheroni lunghi di acqua e farina all'Amatriciana con guanciale di Veroli, pomodoro Travaglini e pecorino Romano

Piatto della tradizione Romana

18

Homemade long maccheroni all'Amatriciana with bacon, tomato sauce and pecorino cheese



Cannellone△ della tradizione, ripieno al pasticcio di manzo con fonduta di cacio a pasta morbida e tartufo nero di Savini

22

Piatto della tradizione Ciociara

Beef stuffed cannelloni △ with dark truffle scented and cheese sauce



Fettuccine all'uovo alla Romana 18 con rigaglie di pollo ruspante dell'Az. Avicola biologica Occhiodoro della Sgurgola

Home made fettuccini in Roman style with tomato sauce and chicken giblets

Si sconsiglia la giunta dei altro Formaggio --- Recommended without cheese



Spaghettoni Mancini con alici fresche di Gaeta, pomodorini, burrata e crumble al nero di seppia

Spaghetti with fresh anchovies, cherry tomatoes, burrata cheese and black cuttlefish crumble

15



Gnocchi△ di patate farciti con pesce, sugo all'arrabbiata con pomodorini gialli bio 18

Specialita' Terracinese

Stuffed fish gnocchi △ all'arrabbiata sauce





cucina romana - ciociara & marinara

SECONDI PIATTI

Polpette△ di bollito di vitello con scarola alla Romana e fonduta di Formaggio di San Vittore dell'azienda casearia Loreto Pacitti 18

Veal △ meat Balls with creamy local cheese, batavian endive with olives, pine nuts and raisins
Piatto della tradizione Romana



Arrosto di filetto di △manzo con purea di patate di Avezzano e salsa di fondo bruno 25
(la cottura di questo arrosto e' al punto – media)

△Roast fillet beef with mashed potatoes from Avezzano with meat brown sauce
(the roast is medium cooked)



Polpo ◇ di scoglio locale alla griglia con 22
patate all'olio di frantoio, prezzemolo, erba cipollina e polvere di peperone di Pontecorvo
Grilled octopus◇ with potato salad, parsley, chives and paprika



Tegame di filetto di Baccala' alla Romana con patate, pomodori gialli, fiori di capperi, uvetta e pinoli 25

Salt cod with potatoes, yellow tomatoes, capers raisins, pine nuts and shallot

Piatto della tradizione Romana





cucina romana - ciociara & marinara

Dessert

Tiramisu' Classico	9
Vino Consigliato:	
Marsala Sup. Targa al bicchiere D.O.C. Cantine Florio Sicilia	10
Grillo - Inzolia By the glass	
△ Panna cotta con salsa di fragole e basilico e limone	9
△ Cream pudding with strawberries sauce lemon and basil	
Vino Consigliato:	
Morsi di luce al bicchiere Cantine Florio Sicilia	10
Zibibbo By the glass	
Ciambelline ciociare al vino rosso	7
Typical Roman cookies with red wine	
△ Cheese cake con ricotta di bufala ai frutti rossi	9
△ Buffalo ricotta cheese cake with red fruits sauce	
Vino Consigliato	
Malvasia delle Lipari D.O.C. Cantine Colosi By the glass	12
Malvasia	
Tagliata di frutta di stagione con sorbetto del giorno	9
Slice mix fruit salad and sorbet ice cream	
Vino Consigliato:	
Morsi di luce al bicchiere Cantine Florio Sicilia	10
Zibibbo by the glass	

Gentile ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazione sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs



∞ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.

∞ The fish destined to be consumed raw or almost raw it was treated by pre-cleaning (-20 ° C for 24 hours) meets the requirements of CE Regulation 853/2004 and Ministerial Ordinance to prevent 12/05/1992 Anisakis risk.

□ Alcuni prodotti di difficile reperibilità o non stagionali potrebbero essere congelati all'origine.

□ Some products are difficult to find the origin may be frozen

△ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservare la salubrità'

△ Product subjected a negative thermal abatement process to preserve its healthiness

◇ Prodotto abbattuto a bordo

◇ Product with negative thermal abatement on board