



Ristorante Clotilde Roma

Christmas Eve

Venerdì 24 Dicembre 2021

Antipasti -- First course

Select One

Carciofi alla Clotilde con guanciale croccante
Stuffed artichokes with crispy bacon

Lenticchie di Onano con salsicce, castagne e crostino di pane
Lentils with sausages, crisp bread and chestnuts

Battuta di filetto di manzo con uovo marinato, scaglie di cacio e perle di tartufo Savini
Finely minced raw beef tenderloin served with smoked cheese, marinated egg yolk and pearl dark truffle

Seppia con olive itrane, capperi di Gaeta, patate e peperone crusco
Cuttle fish with capers, olive, potato and crusco red pepper

Pesce spada scottato in emulsione di olio e limone bio con finocchi ajo, ojo e peperoncino
Grilled Sword fish with oil and lemon emulsion, fennel sauteed

Le Paste -- Second course

Select One

Gnocchi rossi con fonduta di formaggio Ciociaro Blu di Val Comino e castagne di Segni
Gnocchi impastati con patate di Avezzano e rape rosse
Our home made red beetroot Gnocchi with local blu cheese and chestnuts

Fettuccine all'uovo con funghi porcini
Fettuccine with porcini mushrooms

Ravioloni di patate farciti con pesce bianco, sughetto di
pomodorini gialli bio
Stuffed fish ravioloni with yellow cherry tomato sauce

Spaghetti con alici di Terracina, pomodorini, burrata e crumble al nero di seppia
Spaghetti with fresh anchovies, cherry tomatoes, burrata cheese and black cuttlefish crumble



Ristorante Clotilde Roma

Christmas Eve

Friday Dicembre 24, 2021

Secondi Piatti -- Third course

Select One

Costolette di agnello panate e fritte con salsa di cacio, limone e uova
Lightly fried breaded lamb chops, served with lemon curd sauce

Filetto di spigola scaloppato con spinaci al burro
Escalope of sea bass with spinach in butter sauce

Tegame di filetto di Baccala' alla Romana
con patate, pomodori gialli, fiori di capperi, uvetta e pinoli
Salt cod with potatoes, yellow tomatoes, capers raisins, pine nuts and shallot



Dessert



Select One

Foresta Nera
Black forest with Chocolate, milk cream and kentish cherries

Vino Consigliato:

Panna cotta con salsa di cachi, castagne e meringhe
Panna cotta cake with chestnuts and persimmons sauce

Malvasia

Terramisu' Clotilde

€ 100,00 p.p.

Clotilde Christmas eve menu 100,00 per guest plus beverages