



Ristorante Clotilde Roma

Christmas Eve

Sabato 24 Dicembre 2022

Antipasti -- First course

Select One

Carciofi alla Clotilde con guanciale croccante

Stuffed artichokes with crispy bacon

Lesso di gallina biologica con salsa verde e mostarda di pere

(dell' Azienda avicola Paola Occhiodoro di Sgurgola)

Warm chicken salad with green sauce and pear mustard

Fritto di calamari, gamberi bianchi di Santo Stefano e alici di lampara abbottonate con guanciale, pecorino, limone, maggiorana e rosmarino, servite con salsa aioli

Fried of squid, prawns, stuffed anchovies with bacon, pecorino cheese, marjoram, rosemary and garlic mayonnaise

Filetto di baccala' scottato con salsa di pomodoro, origano olive di

Gaeta e capperi

Stuffed Cod fish with tomato sauce, oregano, oliv and capers

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

Tortelli della tradizione, farcito con vitello in brodo di gallina, parmigiano reggiano

olio Evo itrana in purezza Lucia Iannotta di Sezze

Tortellini stuffed with veal in chicken broth and parmigiano cheese

Tonnarello quadrato all'uovo con pesce spada, arancia e pistacchi

Olio Evo Lucia Iannotta di Sezze

Tonnarello pasta with sword fish, orange and pistachios

Spaghetto 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

Saturday Dicembre 24, 2022

Secondi Piatti -- Third course

Select One

Costoletta di agnello panata e frita 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

Tris di formaggi Locali

Stracchinato di Anagni, Pecorino vecchio stampo a pasta semi morbida, Blu di Valcomino
serviti con confettura di albicocca, ciliegia e frutti di bosco
Tris of local cheese with different fruit jams



Dessert



Select One

Foresta Nera

Black forest with Chocolate, milk cream and Kentish cherries

Semifreddo al torroncino pralinato con croccante di amaretto e salsa di amarena
Nougat parfait with almond biscuits and black cherry

Terramisu' Clotilde

€ 100,00 p.p.

Clotilde Christmas eve menu 100,00 per guest plus beverages