



**Ristorante Clotilde Roma**

*San Valentino*

*Martedì 14 Febbraio 2023*

Antipasti -- First course

**Seleziona un antipasto - Select One**

**Carciofi alla Clotilde con guanciale croccante e cremoso di pecorino romano**  
*Stuffed artichokes with crispy bacon and pecorino cheese cream*

**Lesso di gallina biologica con salsa verde e mostarda di pere**  
*Warm chicken salad with green sauce and pear mustard*

**Calamari grigliati con salsa di zucca e patate, olio Evo Itrana di Lucia Iannotta**  
*Grilled squid with pumpkin and potatoes sauce*

**Filetto di baccalà scottato con lenticchie nere della Toscana, olio Evo Alfredo Cetrone di Sonnino**  
*Stuffed Cod fish with dark lentils and special extra olive oil*

Le Paste -- Second course

**Seleziona una pasta - Select One**

**Linguine Mancini con pesto di sedano, puntarelle alla romana, croccante di taralli**  
*Linguine with celery pesto, roman puntarelle alla romana, anchovies and crunchy taralli*

**Maccheroni lunghi di acqua e farina all'Amatriciana con guancialotto di Veroli pomodoro e pecorino Romano**  
*Home made long maccheroni all'Amatriciana with bacon, tomato sauce and pecorino 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*

**Gnocchi rossi con spigola, sughetto di pomodorini gialli, basilico e buccia di limone bio**  
*Our homemade red Gnocchi with sea bass, yellow cherry tomato sauce, basil, and lemon peel*



**Ristorante Clotilde Roma**

## *Valentine's Day*

*Tuesday 14 February 2023*

Secondi Piatti -- Third course

**Seleziona un secondo piatto - Select One**

**Scorfano in guazzetto con pane bruscato all'olio extra vergine di Lucia Iannotta**

*Stewed scorpion fish with tomato sauce and crisp bread*

**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*

**Pancia di maiale marinata alla birra e cotta a bassa temperatura con emulsione di cardi,  
cipolla in agrodolce e polvere di acciuga**

*Roast Pork belly with cardoon cream, onions on sour, anchovies powder*



*Dessert*



**Seleziona un dessert - Select One**

**Zabaione Clotilde al Marsala**

*Zabajon'Clotilde Style*

**Semifreddo al torroncino pralinato con croccante di amaretto e salsa di amarena**

*Nougat parfait with almond biscuits and black cherry*

**€ 65,00 p.p.**

**Clotilde Valentine's day per guest plus beverages - Bevande escluse**