



CLOTILDE
TRADIZIONE & SPIRITS

**MENU' DEGUSTAZIONE ROMANO PER
TUTTO IL TAVOLO**

Tasting menu' in roman style for the whole table

ROMA - PIAZZA CARDELLI 5 (ANGOLO VIA DELLA SCROFFA)

TEL. 06 68805145



Cucina Romana - Ciociara & Marinara

ANTIPASTI - STARTER



Carciofi sott'olio di Cori fritti alla Clotilde con guancialetto croccante e menta
Fried artichokes in Clotilde style with crispy bacon and mint

**Mozzarella fior di latte dell'Agro pontino con pomodoro costoluto,
origano e alici di Gaeta marinate da noi**
Caprese mozzarella with tomato, oregano and anchovies in olive oil

**Insalata di funghi crudi Cremino con sedano, limone bio, olio Evo
Lucia Iannotta di Sezze e parmigiano reggiano 30 mesi**
*Mushrooms salad with celery, lemon bio, olio Evo and
parmigiano reggiano cheese*

PASTA



**Rigatoncini Mancini all'Amatriciana con guancialotto di Veroli, pomodoro
e pecorino Romano**
*Rigatoni all' Amatriciana with bacon, tomato sauce and
pecorino cheese*

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE



Polpette di bollito di vitello con scarola alla romana e ricotta salata
Veal meat Balls with cabbage in roman style and dry ricottacheese



Dessert

Biscotteria secca fatta da noi - Home made mix cookies



Caffe'

€ 60 p.p.