



**Ristorante Clotilde Roma**

## *Christmas Eve*

*Domenica 24 Dicembre 2023*

Antipasti -- First course

*Select One*

**Carciofi sott'olio di Cori fritti alla Clotilde con guanciale croccante, menta e cremoso di pecorino romano**

Fried artichokes in Clotilde style with crispy bacon, mint and pecorino cheese cream

**Battuta di filetto di manzo con stracciatella di burrata, tuorlo d'uovo, scalogno, timo e tartufo nero locale**

Finely minced raw beef tenderloin served with burrata, egg, shallot, thyme and dark truffle

**Fritto mare di Calamari e porro, aceto balsamico**

Fried Squids and leek, special balsamic vinegar

**Filetto di baccala' scottato, salsa di pomodoro, patate, menta, fiori di capperi, olio EVO Bio Caninese Podere Tiberi**

Cod fish with tomato sauce, potatoes, mint, capers and special extra olive oil

Le Paste -- Second course

*Select One*

**Lasagna espressa con mezzi paccheri all'uovo, ragu' di manzo, mozzarella, parmigiano reggiano e basilico**

Short eggs pasta with beef ragu', mozzarella, parmigiano reggiano and basil

**Tonnarelli all'uovo con ricotta di pecora, noce moscata, pepe al mulinello ed erba cipollina**

Tonnarelli home made pasta with ricotta cheese, black pepper, nutmeg and chives

**Linguine Mancini con triglie rosse di scoglio, salsa di pomodoro, olive itrane infornate di Lucia Iannotta e finocchio selvatico**

Linguine pasta with red mullet, baked olives, little tomato sauce and wild fennel

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



**Ristorante Clotilde Roma**

## *Christmas Eve*

*Domenica Dicembre 24, 2023*

Secondi Piatti -- Third course

*Select One*

**Scorfano in guazzetto con pane bruscato all'olio extra vergine di Lucia Iannotta**  
Stewed scorpion fish with tomato sauce and crisp bread

**Costolette di agnello alla scottadito con carciofi saltati in padella ajo, ojo e peperoncino**  
Grill lamb chop with artichokes sauteed

**Polpette di bollito di vitello con scarola alla romana, pinoli, uvetta e ricotta salata**  
Veal meat Balls with Batavian endive sauted, pine nuts, raisins and ricotta cheese



*Dessert*



*Select One*



**Terramisu' Clotilde style**

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



€ 100,00 p.p.

Clotilde Christmas eve menu 100,00 per guest plus beverages