



Ristorante Clotilde Roma 1997

San Valentino

Mercoledì 14 Febbraio 2024

Antipasti -- First course

Seleziona un antipasto - Select One

Carciofi fritti alla Clotilde con guanciale croccante e cremoso di pecorino romano
Stuffed artichokes with crispy bacon 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 ristretto
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

Seleziona una pasta - Select One

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

Fettuccine all'uovo alla carbonara, guanciale Amatriciano, pecorino romano D.O.P. pepe al mulinello
Home made fettuccine Carbonara with bacon, eggs, and pecorino cheese and black pepper

Linguine Mancini con triglie rosse di scoglio, salsa di pomodoro, olive itrane infornate di Lucia Iannotta e finocchietto selvatico (1,3,4,9)
Linguine pasta with red mullet, baked olives, little tomato sauce and wild fennel

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 1997

Valentine's Day

Wednesday 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 Cipolla, Visciole e Fichi

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



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