



CLOTILDE
TRADIZIONE & SPIRITS

RISTORANTE

AMBASCIATORI DEL TERRITORIO



Gentile Cliente, qui di seguito troverá le nostre pietanze, create per Lei seguendo un percorso di sapori del nostro territorio, si chiede gentilmente di non modificarli in quanto il risultato finale dell'esperienza non sarebbe lo stesso. Sicuro della Sua comprensione le auguro Buon Appetito.

Clemente Quaglia Oste a tempo pieno



Dear Customer, below you will find our dishes, created for you following a pathway of flavors of our territory, we kindly ask you not to change them as the final result of the experience would not be the same. Sure of your understanding, I wish you
Buon Appetito.

Clemente Quaglia Oste a tempo pieno



cucina romana - ciociara & marinara

PER INIZIARE - STARTER

Suppli alla Clotilde;

riso carnaroli, salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte dell'agro pontino, basilico, parmigiano reggiano, burro. Panatura con uovo, farina, pankò (1,3,7,9)

Suppli; Rice croquettes filled with tomato sauce and mozzarella **7**
(n°1 suppli, circa 80 grammi per porzione - one suppli approximately 80 grams per portion)

Carciofi sott'olio di Cori fritti alla Clotilde con guanciale croccante, menta e cremoso di pecorino romano (7) **14**

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

Tagliere di prosciutto del salumificio di Veroli, Marcoccia Virgilio **15**

Local ham platter *stagionatura 18 mesi (circa 80 grammi)*

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

△ Finely minced raw beef tenderloin served with burrata cheese, egg, shallot and thyme (7,3) **18**

Selezione di formaggi locali

Stracchinato del casale, Erborinato Blu di Valcomino, Pecorino Sommati di Amatrice semi stagionato 3 mesi in grotta **18**

Serviti con tripla confetture dell'Az. Agr. Lucia Iannotta di Sonnino, Fichi, Visciole e Cipolle
Selection of three local cheeses with three different jams, figs, onions, sour cherries (7)

△ **Fritto mare di Calamari e porro, aceto balsamico** (1,4,6,12) **20**

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** **20**

□ Cod fish with tomato sauce, potatoes, mint, capers and special extra olive oil (4,9)

Cestino di pane - basket bread 4 - Pane gluten free 3

*Non facciamo mezze porzioni - We don't do half portions -
Si prega di non cambiare le nostre ricette - Please do not change our recipies*



cucina romana – ciociara & marinara

PINSA ROMANA EXPERIENCE – PIZZA ROMAN STYLE

Focaccia Bianca, rosmarino, olio Evo Itrana di Lucia Iannotta di Sonnino

Pinsa Romana with extra olive oil and rosemary (1)

11

Specialità classica

° **Rossa Margherita con salsa di pomodoro e pomodorini ciliegino, fiocchi di mozzarella fior dilatte dell'Agro Pontino e basilico** (1,7)

° Pinsa Romana with roast cherry tomatoes, mozzarella and basil

15

Bianca alla Clotilde, mozzarella fior di latte di Agerola, rucola, pomodorini datterini, basilico, menta, erba cipollina, olive Itrana, stracciatella di burrata dell'Agro Pontino (1,7)

Pinsa Romana with mozzarella, rucola, cherry tomato, basil, wild mint, chives erbs, black olive and burrata cheese

18

Specialità di famiglia

° **Bianca Ciociara con stracchinato di Anagni, mortadella, stracciatella di burrata dell'Agro pontino, pepe nero al mulinello e granella di pistachio** (1,7)

° Pinsa Romana with stracchino cheese, mortadella , burrata cheese, pistaccio, and black pepper

18



cucina romana - ciociara & marinara

PASTA FRESCA E ASCIUTTA - HOME MADE PASTA

La CARBONARA

**Fettuccine all'uovo alla carbonara, guanciale Amatriciano, pecorino romano D.O.P. 16
pepe al mulinello (1,3,7,12)**

Home made fettuccine Carbonara with bacon, eggs, and pecorino cheese and black pepper

L'AMATRICIANA

° **Maccheroni lunghi di acqua e farina all'Amatriciana con guancialotto di Veroli, 16
pomodoro e pecorino Romano (1,7,12)**

° Home made long maccheroni all'Amatriciana with bacon, tomato sauce and pecorino cheese

La nostra CACIO E PEPE

**Tonnarelli all'uovo con ricotta di pecora, noce moscata, pepe al 20
mulinello, liquirizia Dop bio, salvia frita in pastella (1,3,7,8)**

Tonnarelli home made pasta with ricotta cheese, black pepper, nutmeg, licorice, and fried sage

LASAGNA di CLOTILDE

**Lasagna espressa con mezzi paccheri all'uovo, ragu' di manzo, mozzarella, parmigiano 18
reggiano e basilico**

Short eggs pasta with beef ragu', mozzarella, parmigiano reggiano and basil (1,3,7,9,12)



△ **Linguine Mancini con triglie rosse di scoglio, salsa di pomodoro, olive itrane 20
infnate 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 20
buccia di limone bio**

(*Gnocchi impastati con patate di Avezzano e rapa rossa*) (1,4,7,12)

△ Our home made red Gnocchi with sea bass, yellow cherry tomato sauce, basil, and
lemon peel

Non facciamo mezze porzioni - We don't do half portions

Si prega di non cambiare le nostre ricette - Please do not change our recipies



cucina romana - ciociara & marinara

SECONDI PIATTI

△ Polpette di bollito di vitello con salsa tonnata 18

Salsa tonnata; acciughe, tonno sott'olio, capperi, tuorlo d'uovo,

△ Veal meat Balls with tuna sauce (1,3,4,7,9,12)

Tuna in olive oil, lemon, anchovies, yolk egg, capers

Pancia di maiale marinata alla birra e cotta a bassa temperatura con emulsione di sedano rapa ,cipolla in agrodolce e polvere di acciuga (1,4,7,9,12)

Roast Pork belly with turnip cream, onions on sour, anchovies powder 22

Piatto della tradizione di famiglia

Stufato di manzo al sugo con puree' di patate

△ Beef stew in tomato sauce with potatoes puree (7,12) 24

Piatto della tradizione di famiglia

□ Costolette di agnello, impanate alle erbe aromatiche con insalatina di finocchi, arance e olive di Gaeta (1,3,7)

Breaded lamb chop with fennel salad, orange and olive 25

Piatto della tradizione Romana

Polpo di scoglio marinato alla paprika, cotto a bassa temperatura e poi rosticcato con vellutata di ceci di Valentano e rosmarino (4,12) 25

□ Roast octopus with chickpeas cream, rosemary and little paprika powder

Specialita' tradizionale Marinara

□ Mazzancolle alla cacciatora con patate al rosmarino 30

Mazzancolle prawns in cacciatora style with rosemary potatoes (2,12)

Specialita' tradizionale Marinara

Verdure del mercato 10

Vegetables of the day

Non facciamo mezze porzioni - We don't do half portions

Si prega di non cambiare le nostre ricette - Please do not change our recipies



cucina romana - ciociara & marinara

DESSERT



Semifreddo al torroncino pralinato con croccante di amaretto e salsa di amarena (1,3,5,6,7,8,11,12)

Nougat parfait with almond biscuits and black cherry 10

Passito di pantelleria D.O.C. Pellegrino By the glass 10



Terramisu' classico & cioccolata (1,3,7) 10

Vino Consigliato al bicchiere – Recommended wine by the glass 10

Zibibbo di Marsala Pellegrino D.O.C.G.Sicilia



△ **Black forest di cioccolato nero, amarene, pan di spagna e panna (1,3,7,12) 10**

△ *Chocolate cake with dark cioccolato, black cherry and milk cream*

Vino Consigliato al bicchiere – Recommended wine by the glass 10

Malvasia delle Lipari D.O.C. Cantine Colosi By the glass

Malvasia



Ananas flambe' al Rum Pampero Especial, crumble di mandorle, arancia bio, spuma di panna e menta 15

Pineapple flambe' with rum, almond crumble, orange heavy cream and mint (1,7,8,12)



Biscotteria mista (1,3,7,12) 9

Mix Biscuit

Vino Consigliato al bicchiere – Recommended wine by the glass 10

Morsi di luce al bicchiere Cantine Florio Sicilia

Zibibbo





cucina romana - ciociara & marinara



Gentile ospite, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazione sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarLa nel migliore dei modi.

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs



∞ Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (-20°C per 24 ore) conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 e dell'Ordinanza Ministeriale del 12/05/1992 per prevenire il rischio Anisakis.

∞ The fish destined to be consumed raw or almost raw it was treated by pre-cleaning (-20 ° C for 24 hours) meets the requirements of CE Regulation 853/2004 and Ministerial Ordinance to prevent 12/05/1992 Anisakis risk.

□ Alcuni prodotti di difficile reperibilità o non stagionali potrebbero essere congelati all'origine.

□ Some products are difficult to find the origin may be frozen

△ Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservare la salubrità'

△ Product subjected a negative thermal abatement process to preserve its healthiness

◇ Prodotto abbattuto a bordo - ◇ Product with negative thermal abatement on board



° Prodotto e confezionato in atmosfera protettiva dal Maestro panificatore

Corrado di Marco, tempo di lievitazione 72 ore

°Packaged in a protective atmosphere





cucina romana - ciociara & marinara

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Reg. UE 1169/2011

1	<i>Cereali contenenti glutine Cereals, gluten</i>
2	<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof</i>
3	<i>Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof 3</i>
4	<i>Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof</i>
5	<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof</i>
6	<i>Soia e prodotti a base di soia, Soybeans and products thereof</i>
7	<i>Latte e prodotti a base di latte Milk and products thereof</i>
8	<i>Frutta a guscio Nuts</i>
9	<i>Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof</i>
10	<i>Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof</i>
11	<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products</i>
12	<i>Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites</i>
13	<i>Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof</i>
14	<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof</i>

Le procedure HACCP tengono conto del rischio da contaminazione crociata, tuttavia le operazioni di manipolazione/preparazione/somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili, pertanto non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti contenenti allergeni. The HACCP procedure takes into account the risk from cross foods, however the operations of sharing foods containing / preparing / administering foods and beverages may involve the sharing of foods and utensils between allergen products, they cannot be excluded from contact with allergen products.



al Bicchiere-By the glass

CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

Silvestri spumante Brut Lazio	10
Chardonnay – Falanghina	
Franciacorta Brut Contadi Castaldi	
D.O.C.G. Lombardia	14
Chardonnay-Pinot Bianco – Pinot Nero	
Franciacorta Rose' Contadi Castaldi	
D.O.C.G. Lombardia	15
Chardonnay-Pinot nero	

VINI ROSATI – ROSÈ' WINE

ROSE' Del FRUSINATE 2022 I.G.P.	
Az.Agr. L'Avventura	12
Cesanese del Piglio	

VINI BIANCHI WHITE WINE

Trebbiano D'Abruzzo D.O.P.	
Terre degli Erami Abruzzo	10
Vela Passerina del Frusinate I.G.P.	12
Passerina Petrucca e Vela Lazio	
Sauvignon Modeano D.O.C	12
Sauvignon Friuli	
Chardonnay D.O.C. Modeano	12
Chardonnay Friuli	

VINI ROSSI RED WINE

Montepulciano D'Abruzzo 2021 D.O.P.	
Terre degli Erami Abruzzo	10
Valpolicella Classica D.O.C. 2022	
Az.Agr. Montezovo Veneto	12
Corvina	
Chianti Biologico MONTOLI 2022	12
Sangiovese in purezza Toscana	
Merlot Colterenzio D.O.C. 2021	12
Merlot Trentino	

Acqua naturale/ frizzante Dolomia 0.75 4

CAFFETTERIA

Caffe' Nespresso	4
Caffè decaffeinato	5
Caffè Americano	5
Cappuccino	6
Cappuccino decaffeinato	6
Caffè Latte	6
Latte macchiato	6
The' in Foglie	7
Tisane in Foglie	7
Spremuta di Arancia	10
Succhi di frutta	10

Piccola Pasticceria secca 9
Small Pastries Biscuits

SOFT DRINKS 0.33 CL

Coca Cola	10
Sprite	10
Coca Zero	10
Fanta	10
Lemonade	10
Fruit Juice	10
BIRRERIA ITALIANA 0.33 cl	10
BIRRERIA ITALIANA 0.50 cl	12



cucina romana - ciociara & marinara

*Piatto consigliato della
settimana*

RECOMMENDED DISH THIS WEEK



Piatto storico di Clotilde

Stracciatella di burrata con puntarelle alla romana, pistacchietto al mortaio di alici e aglio, piccola spuma di mortadella, uovo marinato

Burrata cheese with salad of chicory hearts, garlic, anchovies in olive oil, small mortadella mousse, marinated egg (3,4,7)

