



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 - ciociarà & 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) 16

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

Tagliere di prosciutto gran culatta d'eccellenza 15

Excellent ham platter (circa 80 grammi - approximately 80 grams per portion)

△ **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

la Caprese ;

△ **Mozzarella fior di latte Dop dell'agro pontino, pomodoro costoluto, sale Maldon, origano, basilico e Alici di Gaeta marinate da noi, olio evo Itrana Lucia Iannotta (7,4) 16**

△ Caprese mozzarella, tomato, Maldon sea salt flakes, origan, basil and marinated anchovies

△ **Fritto mare di Calamari e porro, aceto balsamico (1,4,6,12) 22**

Fried Squids and leek, special balsamic vinegar

□ **Filetto di baccalà' alla Catalana, cipolla rossa, patate, pomodorini, basilico, aceto rosso olio evo Bio Caninese Podere Tiberi 23**

Cod fish with in Catalana style, red onions, potatoes, basil, red vinegar 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)

12

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

16



Bianca alla Clotilde, mozzarella fior di latte di Agerola, rucola, pomodorini datterini, basilico, menta, erba cipollina, olive Itrana, parmigiano reggiano D.O.P.

(1,7)

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

19

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

19





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. 18
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, 18
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 25
mulinello, perle di tartufo nero Savini (1,3,7,8)

Home made tonnarelli pasta with ricotta cheese, black pepper, nutmeg and Savini black truffle pearls



△ Fini fini Tagliolini all'uovo con triglie rosse di scoglio, salsa di pomodoro, olive itrane 23
infornate di Lucia Iannotta e finocchietto selvatico (1,3,4,9,)

Home made Tagliolini pasta with red mullet, baked olives, little tomato sauce and wild fennel

△ Gnocchi rossi con spigola, sughetto di pomodorini gialli, basilico e 22
buccia di limone bio

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

△ 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** 22

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

Costolette di agnello impanate alle erbe aromatiche delle campagne romane, insalatina di rucola pomodoro costoluto e cacio locale (1,7)

Breaded lamb chop with rucola salad, tomato and special cheese 25

Piatto della tradizione Romana

Stufato di manzo al sugo con schiacciata di patate al prezzemolo

△ Beef stew in tomato sauce with potatoes in Clotilde style (7,12) 26

Piatto della tradizione di Famiglia

□ **Filetto di scorfano in guazzetto di pomodoro, basilico, olive Itrane e capperi (4)**

Roast scorpion fish fillet with tomato, basil, olive and capers 30

Piatto della tradizione Marinara

Polpo di scoglio marinato alla paprika, cotto a bassa temperatura e poi rosticcato con vellutata di ceci di Valentano e rosmarino (4,12) 30

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

Specialita' tradizionale Marinara

□ **Mazzancolle alla cacciatora con patate al rosmarino** 35

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 11
Passito di pantelleria D.O.C.Pellegrino By the glass 10

Terramisu' classico & cioccolata (1,3,7) 11

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** 11

△ *Chocolate cake with dark cioccolato, black cherry and milk cream* (1,3,7,12)

Vino Consigliato al bicchiere – Recommended wine by the glass 10
Malvasia delle Lipari D.O.C. Cantine Colosi By the glass
Malvasia

Fragole di Terracina con panna 11

Strawberry with milk cream (7)

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

Alici abbottonate e fritte con guanciaie e pecorino, servite con salsa aioli, insalatina songino, fragole di Terracina e polvere Oro
(Aliciotti di Gaeta, guanciaie di Amatrice e pecorino romano)

*Fried stuffed anchioves with bacon, pecorino cheese and
garlic mayonnaise , songino salad, strawberries and Gold dust ^(1,3,4,7)*

