



Ristorante Clotilde Roma

Christmas Eve

Martedì 24 Dicembre 2024

Antipasti -- First course

Select One

Cianfotta di verdure e ortaggi di stagione

Cianfotta seasonal vegetables mix

Fritto mare di Calamari e porro, aceto balsamico

Fried Squids and leek, special balsamic vinegar

Carpaccio di tonno marinato con burro di malga e taralli al finocchietto

Tuna smoked carpaccio with mountain butter and fennel taralli

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

Le Paste -- Second course

Select One

La nostra CACIO E PEPE

Tonnarelli all'uovo con ricotta di pecora, noce moscata, pepe al mulinello, perle di tartufo nero Savini

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 infornate di Lucia Iannotta e finocchietto selvatico

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

Fettuccine con funghi porcini e parmigiano Reggiano

Home made fettuccine with porcini mushroom and parmigiano reggiano



Ristorante Clotilde Roma

Christmas Eve

24 Tuesday Dicembre, 2024

Secondi Piatti -- Third course

Select One

Filetto di spigola al forno con patate al rosmarino

Roast sea bass fillet with rosemary potatoes

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

Breaded lamb chop with rucola salad, tomato and special cheese

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



Tortino di cioccolato nero con pan di spagna, amarena e panna

Chocolate cake with black cherry and milk cream



€ 100,00 p.p.



Clotilde Christmas eve menu 100,00 per guest plus beverages