



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 e marinara

PER INIZIARE - STARTER

### PUNTARELLE ALLA ROMANA

**Stracciatella di burrata dell'agro pontino con puntarelle alla romana al pistacchietto di aglio e alici e uovo marinato al sale (3,4,7,)**

Raw head chicory in garlic and anchovies sauce, burrata cheese and dry marinated egg 15



**Taglierino di salame delle colline Ciociare 9**

Excellent salami platter (circa 70 grammi per porzione - approximately 70 grams per portion)

Gluten free



**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



**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 - ciociarà & marinara

PER INIZIARE - STARTER

IN CARROZZA

△ **Mozzarella in Carrozza alla Clotilde, impanata alle erbe aromatiche di campo e servita con salsa di pomarola (1,7)**

△ Herbs fried breaded Mozzarella with tomato sauce in roman style 15



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

Fried Squids and leek, special balsamic vinegar 22



MCMXCVIII - II NOSTRO BACCALA' - 1998

□ **Medaglione di baccala' e patate, rosmarino, salsa pomodoro, vellutata di fagiolo cannellino della Tuscia 20**

Medallion of Cod fish and potatoes, rosemary, tomato sauce, bean cream, special extra olive oil(4,9)



△ **Alici abbottonate e fritte con guanciale e pecorino, servite con salsa aioli, avocado e polvere Oro 18**

*(Aliciotti di Gaeta, guanciale di Amatrice e pecorino romano)*

Fried stuffed anchovies with bacon, pecorino cheese and garlic mayonnaise, avocado and Gold dust (1,3,4,7)



*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*



**Bianca all'Acqua, fior di latte e peperoncino (1,7)**

Pinsa Romana with mozzarella and red chili pepper

14



° **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, stracchinato di Anagni, pancetta di maiale sfumata al vino bianco e aceto balsamico (1,7,12)**

Pinsa Romana with stracchinato cheese, bacon blended in white wine and balsamic vinegar

19

*Specialità di famiglia*



° **Bianca Ciociara con mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella di burrata dell'Agro pontino, pepe nero al mulinello e granella di pistacchio (1,7)**

° Pinsa Romana with mozzarella 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

**- MCMXXVII - L'AMATRICIANA - 1927 -**

**° Maccheroni lunghi di acqua e farina all'Amatriciana con guancialotto di Accumoli, 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  
mulinello, perle di tartufo nero Savini (1,3,7,8) 25**

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 (1,3,4,9,) 23**

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

**Salsicce di prosciutto grigliate con patate al rosmarino e broccoli al vapore**

Grilled ham sausages with rosemary potatoes and steamed broccoli (12)

*Per rendere il servizio migliore per la nostra clientela, consigliamo questo piatto per un minimo di due persone*

*To make the service better for our customers, we recommend this dish for a minimum of two people*

**per persona – for person 19**

**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*

**Polpo di scoglio marinato alla paprika, cotto a bassa temperatura e poi  
rosticcato, servito con vellutata di carote e zenzero, sbriciolata di taralli 30**

□ Roast octopus with carrots and ginger cream, taralli crumbled and little paprika powder (1,4,12)

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

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

**Verdure del mercato 13**

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 recipes*



cucina romana - ciocciara & 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*

△ **Bavarese al mango, more e lamponi** 13

△ *Mango Bavarian cream with blackberries and raspberries* (7)

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

**Ananas al maraschino** 11

*Pine apple with maraschino liquor* (12)

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

<b>Silvestri spumante Brut Lazio</b>	10
Chardonnay - Falanghina	
<b>Franciacorta Brut Muratori</b>	
<b>D.O.C.G. Lombardia</b>	14
Chardonnay	
<b>Franciacorta Rose' Muratori</b>	
<b>D.O.C.G. Lombardia</b>	15
Chardonnay-Pinot nero	

### VINI ROSATI - ROSÈ' WINE

<b>ROSE' Topparello I.G.P. 2022</b>	12
Az. Agr. GIULIANI	
Primitivo	

### VINI BIANCHI WHITE WINE

<b>Trebbiano D'Abruzzo D.O.P.</b>	
Terre degli Erami Abruzzo	10
<b>Vela Passerina del Frusinate I.G.P.</b>	12
Passerina Petrucca e Vela Lazio	
<b>Sauvignon Blanc D.O.C.BRAIDOT</b>	12
Sauvignon Blanc FRIULI	
<b>Vermentino ( BIO ) Costa Toscana</b>	
<b>TENUTA LE COLONNE</b>	12
Vermentino	

### VINI ROSSI RED WINE

<b>Montepulciano D'Abruzzo 2021 D.O.P.</b>	
Terre degli Erami Abruzzo	10
<b>Callesella Veneto I.G.T.</b>	
Corvina - Rondinella 2022	12
<b>PRIMITIVO del Salento I.G.T. 2021</b>	
<b>Puglia Rosse Masserie</b>	12
Primitivo	
<b>Equilibrio Rosso Vivo 2021 I.G.T.</b>	
<b>Az. Agr. Martini &amp; Rossi Lazio</b>	12
Cabernet Di Atina - Cesanese	

### CAFFETTERIA

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

Piccola Pasticceria secca 9  
Small Pastries Biscuits

### SOFT DRINKS 0.33 CL

<b>Coca Cola</b>	7
<b>Sprite</b>	7
<b>Coca Zero</b>	7
<b>Fanta</b>	7
<b>Lemonade</b>	7
<b>Fruit Juice</b>	10
<b>BIRRERIA ITALIANA 0.33 cl</b>	10
<b>BIRRERIA ITALIANA 0.50 cl</b>	12

Acqua naturale/ frizzante Dolomia 0.75 4