

CLEMENTINO



MENU

CLEMENTINO NON È FINZIONE,
CLEMENTINO È UN LUOGO DOVE LA TRADIZIONE DIVENTA ECCELLENZA.

Chef Massimo D'Innocenti



CONDIVIDIAMO

AVAILABLE FROM 12:30 TO 2:00 PM AND FROM 7:30 TO 10:00 PM.

Our tasting experience is a lifestyle where sharing is the joy and pleasure of being together,
enjoying quality food.
The menu is served for the entire table.

TRIBE MEATBALLS WITH PECORINO CHEESE AND MINT
BOILED MEAT SALAD, OUR PICKLED VEGETABLES, AND ROMAN-STYLE PUNTARELLE
ROMAN-STYLE ARTICHOKE AND ALSO A BIT "MATTICELIA" STYLE
STEAMED CALAMARI JULENNE WITH TOMATO SOUP AND BASIL

PASTA AND BEANS, SHELLFISH, AND SEAFOOD
OUR AMATRICIANA

LA SCARPETTA
Meatball, tomato sauce and bread

GRILLED LAMB CHOPS
MIXED SALAD WITH SPICY HERBS AND MUSTARD SEEDS

FABAIONE WITH "PASSITO" SWEET WINE AND HOMEMADE BISCUITS

◆ 70 ◆

PRICE PER PERSON
BEVERAGES NOT INCLUDED



CONDIVIDIAMO

POSSIBILE DALLE 12,30 ALLE 14,00 E DALLE 19,30 ALLE 22,00

La nostra degustazione è uno stile di vita dove la condivisione è gioia e piacere di stare assieme mangiando cibo di qualità, naturalmente il menù viene servito per tutto il tavolo

POLPETTE DI TRIPPA, PECORINO E MENTA

INSALATA DI LESSO, LA NOSTRA GIARDINIERA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

CARCIOFI ALLA ROMANA E ANCHE UN PO' ALLA "MATTICELLA"

JULENNE DI CALAMARI AL VAPORE CON PAPPÀ AL POMODORO E BASILICO

PASTA E FAGIOLI, MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE

LA "NOSTRA AMATRICIANA"

LA SCARPETTA

"IL GIUSTO PANE, IL GIUSTO SUGO, LA GIUSTA POLPETTA"

AGNELLO SCOTTADITO

MISTCANZA CON ERBE PICCANTI E SEMI DI SENAPE

FABAIONE AL PASSITO E BISCOTTI FATTI IN CASA

70

PREZZO PER PERSONA
BEVANDE ESCLUSE

UNA NUOVA TRADIZIONE

PIATTI NATI PER CONDIVIDERE

PROVOLA GRIGLIATA, FUNGHI CARDONCELLI E GUANCIALE STAGIONATO AL VINO
Grilled provola cheese, cardoncelli mushrooms, and wine-aged guanciale

— 17 —

POLPETTE DI TRIPPA, PECORINO E MENTA
Tripe meatballs with pecorino cheese and mint

— 15 —

JULENNE DI CALAMARI AL VAPORE CON PAPPÀ AL POMODORO E BASILICO
Steamed squid julienne with tomato and basil soup

— 17 —

BRUSCHETTA CON BUFALA, ALICI MARINATE, POMODORO E ZUCCHINE IN CONCIA
Bruschetta with buffalo mozzarella, marinated anchovies, tomato, and zucchinis in a garlic and vinegar dressing

— 16 —

CARCIOFI ALLA ROMANA E ANCHE UN PO' ALLA "MATTICELLA"
Roman-style artichokes and a bit "matticella" style too

— 16 —

LA "PARMIGIANA"
The Eggplant Parmigiana

— 15 —

BRESAOLA DI CHIANINA LEGGERMENTE AFFUMICATA, ERBETTE PICCANTI, "GRANELLO" E SALSA ALLA SENAPE
Slightly smoked Chianina bresaola, spicy herbs, "Granello" and mustard sauce

— 17 —



— ALTRI SALUMI E FORMAGGI —

PROSCIUTTO DI BASSIANO AFFUMICATO AL FAGGIO TAGLIATO A MANO
Hand-cut beechwood-smoked ham from Bassiano

— 16 —

CULACCIA DI PARMA E LA NOSTRA FOCACCIA
Culaccia of Parma ham and our focaccia

— 16 —

I SALUMI DI CINTA SENESE
Cinta Senese cured meats

— 20 —

LA MOZZARELLA DI BUFALA E IL POMODORO "DATTERINO"
Buffalo mozzarella and "datterino" tomatoes

— 15 —

SELEZIONE "BEPPINO OCCELLI" E LA NOSTRA COMPOSTA
"Beppino Occelli" cheese selection and our compote

— 18 —



INSOLTE INSALATE

CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO IN KOMBUCHA DI LAMPONI, MELE, NOCI E LEGUMI SOFFIATI
Marinated cabbage in raspberry kombucha, apples, walnuts, and puffed legumes

— 15 —

MISTICANZA CON ERBE PICCANTI E SEMI DI SENAPE

MIZUNA, SENAPE, RUCOLA E ACETOSA IN ACQUAPONICA

Mixed salad with spicy herbs and mustard seeds

— 13 —

INSALATA DI LESSO, LA NOSTRA GIARDINIERA E PUNTARELLE ALLA ROMANA

Boiled meat salad, our mixed pickled vegetables, and Roman-style puntarelle

— 17 —

SE NON È ZUPPA È PANBAGNATO

PASTA E FAGIOL, MOLLUSCHI E FRUTTI DI MARE

Pasta and beans, shellfish, and seafood

— 18 —

PASTA MISTA PATATE E PROVOLA

Mixed pasta with potatoes and provola cheese

— 17 —

LE PASTASCIUTTE E NON SOLO

LA "NOSTRA AMATRICIANA"

MEZZI PACCHERI "PASTIFICIO AGRICOLO MANCINI", GUANCIALE, POMODORINI FRESCI SPELLATI, BASILICO E PECORINO "BOTTAIOLO"
Our Amatriciana with guanciale, peeled fresh cherry tomatoes, basil, and 'bottaiolo' pecorino cheese

— 18 —

RISO IN CARBONARA (MIN.2 PERSONE)

GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO E TUORLO D'UOVO MARINATO AL PEPE (TEMPO DI PREPARAZIONE 20')
Carbonara rice with crispy guanciale, pecorino cheese and egg yolk marinated in pepper (cooking time 20 min)

— 32 —

TORTELLONI DI RICOTTA E ASPARAGI MANTECATI AL BURRO, PARMIGIANO E MAGGIORANA

Ricotta and asparagus tortelloni butter creamed, Parmesan, and marjoram

— 18 —

TONNARELLO CACIO E PEPI ... MAI BOLLENTE!

PECORINO ROMANO SELEZIONE "CIBARIA", MISTO DI PEPI (SICHUAN, TSMANIA, ASSAM)
Tonnarello "cacio e pepe" with Pecorino Romano and mixed peppercorns from Sichuan, Tasmania and Assam

— 16 —

TAGLIOLINI CON POMODORINI DEL PIENNOLLO E BASILICO

Tagliolini with Piennolo cherry tomatoes and basil

— 15 —

SPAGHETTONE ALLE GUANCIOLE DI SPIGOLA

LA PARTE PIÙ SAPORITA DEL PESCE DIVENTA SALSA
Spaghettoni with sea bass cheeks. The most flavorful part of the fish becomes the sauce

— 18 —

FREGOLA IN GUAZZETTO DI SCOGLIO, CALAMARI E FRUTTI DI MARE

(TEMPO DI PREPARAZIONE 20')
Fregola in a seafood stew with squid and shellfish (cooking time 20 min)

— 20 —

— LA GRIGLIA A CARBONE... LA CARNE... IL PESCE —

ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS (350GR CIRCA)
Black Angus ribeye steak (approx. 0.78 lb)

— 25 —

GALLETTO ALLA DIAVOLO
Spicy grilled cockerel

— 22 —

AGNELLO SCOTTADITO
Grilled lamb chops

— 24 —

LA SCARPETTA
"IL GIUSTO PANE, IL GIUSTO SUGO, LA GIUSTA POLPETTA"
Meatball, tomato sauce and bread

— 19 —

LA MIANESE "ORECCHIE DI ELEFANTE" (PER 2 PERSONE)
Milanese-style veal cutlet "elephant ears" for 2 people

— 54 —

FRANCIO DI ROMBO ALLA BRACE
Charcoal-grilled turbot fillet

— 30 —

MEDAGLIONE DI SPIGOIA, FIORI DI ZUCCHINA E SALSA MUGNAIA
Mediterranean sea bass medallion, zucchini flowers, and meunière sauce

— 28 —

BACCALÀ IN GUZZETTO ALLA "TRASTEVERINA"
Cod in stew with onion, tomato, raisins and pine nuts

— 24 —



— ∞ —
VERDURE E TUBERI
— ∞ —

VERDURA DI STAGIONE RIPASSATA
Sautéed seasonal vegetables

— 6 —

VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables

— 8 —

PURÈ FATTO IN CASA
Homemade mashed potatoes

— 7 —

PATATE AL FORNO
Oven-roasted potatoes

— 6 —

CARCIOFI ALLA ROMANA (DUE)
Roman-style artichokes (two)

— 13 —

DOLCI TENTAZIONI

FRUTTA IN CIALDA, SALSA DI FRUTTI ROSSI E IL NOSTRO SORBETTO

Fruit on a crunchy waffle, red berry sauce and our sorbet

— 13 —

MARITOLLO, PANNA, CIOCCOLATO E NOCCIOLE PRALINATE

Maritollo, whipped cream, chocolate and praline hazelnuts

— 13 —

CANNOLO EXPRESS ROMA-PALERMO

CIALDA DI CANNOLO SICILIANO FATTA IN CASA, RICOTTA PONTINA ED IL NOSTRO GELATO DI VISCOLE

Homemade sicilian cannoli shell, pontine ricotta and our sour cherry ice cream

— 12 —

IL NOSTRO AFFOGATO

CAFFÈ DEL PROFESSORE, IL NOSTRO GELATO ALLO ZABAIONE, PANNA

Zabaione-flavored ice cream drowned in coffee with whipped cream

— 12 —

CANNOLO MISÙ

CANNOLO CROCCANTE AL SESAMO, CREMA AL MASCARPONE, PANNA, GRANITA AL CAFFÈ

Crunchy sesame cannoli, mascarpone cream, whipped cream and coffee slush

— 13 —

ZABAIONE AL PASSITO E BISCOTTI FATTI IN CASA

Zabaione with “passito” sweet wine and homemade biscuits

— 10 —

GELATO E SORBETTI DI NOSTRA PRODUZIONE IN CIALDA CROCCANTE

Home made ice cream and sorbets in a crunchy waffle

— 12 —