

CLEMENTINO



MENU

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

Chef Massimo D'Innocenti

UNA NUOVA TRADIZIONE

PIATTI NATI PER CONDIVIDERE

MISTICANZA DELLA CAMPAGNA LAZIALE, ERBE PICCANTI E SEMI DI SENAPE

Mixed salad from the "Lazio" countryside, spicy herbs and mustard seeds

— 13 —

ANGURIA MARINATA IN KOMBUCHA, POMODORINI, CETRIOLI, KEFIR E MENTA

Marinated watermelon in kombucha, cherry tomatoes, cucumber, kefir and mint

— 14 —

LA MOZZARELLA DI BUFALA E IL POMODORO "DATTERINO"

Buffalo mozzarella and "datterino" tomato

— 15 —

CIACCIA DI PARMA "FRATELLI ROSSI" E MELONE

Culaccia of Parma Ham "Rossi brothers" and melon

— 17 —

OSTRICHE "AMELIE" FINE DE CLAIRE MARENNES-OLÉRON CON GRANITA AL MOJITO

"Amelie" fine de Claire Marennes-Oléron oysters with mojito granita

— 5pp —

CANNOLO MORBIDO DI POMODORO, RICOTTA DI BUFALA E CAPONATA DI MELANZANE

Soft tomato cannoli, buffalo ricotta cheese and aubergine caponata

— 16 —

TARTARE DI TONNO CON GRANITA SALATA DI PESCHE

Tuna tartare with salted peach granita

— 20 —

BRUSCHETTA CON BUFALA, ALCI MARINATE, POMODORO E ZUCCHINE IN CONCIA

Bruschetta with buffalo mozzarella, marinated anchovies, tomato and courgette in concia

— 16 —

BACCALÀ IN PANE CROCCANTE CON CAPPERI, OLIVE E PEPERONI ARROSTITI

Salted Cod in crispy bread with capers, olives and roasted peppers

— 18 —

VITELLA SOTTILE ALLE ERBE, SALSA TONNATA E TUORLO MARINATO

Thin veal with herbs, tuna sauce and marinated yolk

— 18 —



— — — — —
ALTRI SALUMI E FORMAGGI — — — — —

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

— 16 —

7 SALUMI DI CINTA SENESE

Cinta Senese cured meats

— 20 —

SELEZIONE "BEPPINO OCCELLI" E LA NOSTRA COMPOSTA

OCCELLI AL BAROLO, CASTELMAGNO, VERZIN DI CAPRA

"Beppino Occelli" cheese selection and our compote

— 18 —



LE PASTASCIUTTE E NON SOLO

LA "NOSTRA AMATRICIANA"

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

— 18 —

TORTIGLIONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA

Gragnano tortiglioni carbonara

— 17 —

TONNARELLO CACIO E PEPI ... MAI BOLLENTE!

PECORINO ROMANO SELEZIONE "CIBARIA", MISTO DI PEPI (SICHUAN, TASMANIA, ASSAM)

Tonnarello "cacio e pepe" with Pecorino Romano and mixed peppercorns from Sichuan, Tasmania and Assam

— 16 —

RISOTTO AL POMODORO GIALLO, TIMO LIMONATO E CRUDO DI TONNO (PER 2 PERSONE)

Risotto with yellow tomato, lemon thyme and raw tuna for 2 people

— 38 —

FETTUCCHINA ACQUA E SEMOLA AI 5 POMODORI, OLIVA LECCINA E CREMA DI BUFALA

Fettuccina made with water and semolina with five types of tomatoes, Leccina olives, and buffalo cream

— 16 —

RAVIOLI DEL PLIN ALLA PARMIGIANA, PESTO E BURRATA

Ravioli del plin with Parmigiana, pesto, and burrata

— 17 —

TAGLIOLINO PAGLIA E FIENO CON RAGÙ DI SUINO DELLA VAL D'ORCIA, CARDONCELLI E TARTUFO ESTIVO

Paglia e fieno tagliolini with Val D'Orcia pork ragù, cardoncelli mushrooms and summer truffle

— 18 —

GNOCCHETTI DI PATATE E MENTA CON STRACCETTI DI RICCIOIA E LIMONE

Potato and mint gnocchetti with amberjack strips and lemon

— 18 —

SPAGHETTONE ALLE GUANCIOLE DI SPIGOIA

LA PARTE PIÙ SAPORITA DEL PESCE DIVENTA SALSA

Spaghettoni with sea bass cheeks. The most flavorful part of the fish becomes the sauce

— 18 —

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

ENTRECÔTE DI ANGUS (300GR CIRCA)
Black Angus ribeye steak (approx. 0.66 lb)
— 28 —

OSTOLETTE DI AGNELLO DORATE ALLE ERBE
Golden herb-crusted lamb chops
— 25 —

CONIGLIO ALLA CACCIATORA E LA SUA PANCIA PORCHETTATA
Hunter-style rabbit and its porchetta-style belly
— 23 —

SALSICCIA FRESCA DI "CINTA SENESE", CICORIETTA E PROVOLA
Fresh 'Cinta Senese' sausage, chicory, and provola cheese
— 18 —

FILETTO DI ROMBO IN CROSTA DI PATATE
Potato-crusted turbot fillet
— 26 —

CALAMARI DORATI IN SEMOLIA CON SALSA TARTARA
Golden calamari in semolina with tartar sauce
— 25 —

CORBA ROSSA ALLA BRACE CON SALMORIGLIO DI LIMONE ARROSTITO E CIPOLIA IN AGRODOLCE
Grilled red Corba with roasted lemon salmoriglio and sweet and sour onions
— 29 —

POLPO ARROSTITO ALLA PAPRIKA IN PUTTANESCA CRUDA
Roasted octopus with paprika in raw puttanesca sauce
— 26 —



— ∞ —
VERDURE E TUBERI
— ∞ —

CAPONATA DI MELANZANE

Eggplant caponata

— 8 —

CHICORIA RIPASSATA

Sautéed chicory

— 7 —

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled vegetables

— 9 —

LE NOSTRE PATATE FRITTE

Our french fries

— 8 —

PATATE AL FORNO

Oven-roasted potatoes

— 7 —



DOLCI TENTAZIONI

RAVIOLI GELATI DI ANANAS AL MANGO CON MACEDONIA ESOTICA CARAMELIATA
Iced pineapple and mango ravioli with caramelized exotic fruit salad

— 13 —

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON CUORE AL RUM
Dark chocolate mousse with rum heart

— 13 —

CRIOSTATINA MERINGATA CON CREMA, LAMPONI E PINOLI PRAUNATI
Meringue tartlet with cream, raspberries, and caramelized pine nuts

— 14 —

CANNOIAMISÙ

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

GUSTI DISPONIBILI: MANGO, LIMONE, FRAGOLA, CREMA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO

Home made ice cream and sorbets in a crunchy waffle

Available flavors: mango, lemon, strawberry, cream, chocolate, pistachio

— 12 —

Pane e Coperto 2.5€

INFORMAZIONI SULLE ALLERGIE ALIMENTARI:

alcuni piatti e bevande possono contenere uno o più dei 14 allergeni indicati dal Regolamento (UE) n. 1169/2011.

Per maggiori informazioni chiedere al personale di sala.

**Prodotti abbattuti in loco.*

Cover Charge 2.5€

FOOD ALLERGY INFORMATION:

Some dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens listed in Regulation (EU) No. 1169/2011.

For more information, please ask our staff.

**Products blast-chilled on-site.*