



**CLOTILDE**  
TRADIZIONE & SPIRITS

**RISTORANTE**

**AMBASCIATORI DEL TERRITORIO**

**Questo menu' e' la celebrazione di un territorio e delle sue tradizioni.**

**La Ciociaria e il Lazio sono fertilita', varieta' eccellenza e genio.**

**Clotilde e' la tavola di una persona amica e Clemente Quaglia ne e' padrone di casa, sommelier, narratore e profondo conoscitore di questa terra.**

**Molte di queste ricette provengono direttamente dalla sua tradizione familiare ed altre sono sapienti e ingegnose rielaborazioni contemporanee dello chef per riscoprire sotto nuove forme alcuni sapori senza tempo.**



*This menu is the celebration of a territory and its traditions Ciociaria and Lazio are fertility, variety, excellence and genius.*

*Clotilde is the table of a friend and Clemente Quaglia is the host, sommelier, storyteller and profound connoisseur of this land. Many of these recipes come directly from his family tradition and others are skilful and ingenious contemporary reworkings of the chef to rediscover some timeless flavors in new forms*



## cucina romana - ciociara & marinara

### PER INIZIARE – STARTER

<b>Uovo in trippetta con pecorino romano e menta</b>	<b>13</b>
Eggs in roman style, tomatoes sauce, pecorino cheese and mint	
<b>Mozzarella di bufala dell'agro pontino con alici marinate, pomodoro, basilico e maggiorana</b>	<b>15</b>
Buffalo mozzarella with anchovies in olive oil, tomato, basil and majoram	
<b>∞Battuta di filetto di manzo con uovo marinato, scaglie di cacio e perle di tartufo Savini</b>	<b>20</b>
Finely minced raw beef tenderloin served with smoked cheese, marinated egg yolk and pearl dark truffle	
<b>Selezione di formaggi</b>	<b>20</b>
<b>Stracchinato, Gran cacio 4 mesi, Gran cacio 8 mesi , Gran cacio 16 mesi, Blu di pecora della Valcomino, Blu di Capra della Tuscia, serviti con doppia confettura fatta da noi</b>	
Our selection of cutting cheeses	
<b>△ Insalata di seppia con olive itrane, capperi di Gaeta, patate, peperoni di Pontecorvo e finocchi</b>	<b>18</b>
△ Cuttle fish salad with capers, olive, potato, red sweet pepper and fennel	
<b>∞ Fritto di calamari e gamberi con salsa al mosto cotto</b>	<b>20</b>
∞Fried of squid and prawns with cooked must	
<b>Alici di lampara △abbottonate e fritte con guanciaie, pecorino, limone, maggiorana e rosmarino servite con salsa aioli</b>	<b>18</b>
Fried stuffed anchioves △ with bacon, pecorino cheese, marjoram, rosemary and garlic mayonnaise	
<b>Carpaccio di pesce spada agli agrumi, limone bio, pompelmo, lime, mollica croccante di pane ai 7 cereali</b>	<b>25</b>
Sword fish carpaccio with Lemon, lime, grapefruit and 7 cereals and thin sliced bread	
<b>Cestino di pane fatto da noi - home made basket bread</b>	<b>4</b>



**cucina romana - ciociara & marinara**

# PINSA ROMANA – PIZZA ROMAN STYLE

**Rossa Margherita con pomodorini ciliegino infornati, mozzarella fior di latte dell'Agro Pontino, basilico e olio extra vergine Flaminio delicato**

∞ Pizza Romana with roast cherry tomatoes, mozzarella, basil and EVO Flaminio

**14**



**Bianca, focaccia farcita con mortadella D.O.P. e pistacchi, stracciatella di burrata dell'Agro Pontino**

∞ Pizza Romana with mortadella e burrata chesse

**16**



**Classica Bianca un po' Speciale  
con cicorietta di campo saltata, mozzarella fior di latte, guanciale sfumato al vino bianco e ricotta salata di pecora**

∞ Pizza Romana Special with cicory, local sausage and ricotta cheese

**16**



**Ciociara Rossa con pomodoro Travaglini, mozzarella di bufala dell'Agro Pontino, prosciutto stagionato 24 mesi di Veroli, Az. Agr. Marcoccia**

∞ Pizza Romana with tomato sauce, bafalo mozzarella cheese and local ham

**14**



**Bianca Clotilde con broccoletti ajo, ojo e peperoncino, mozzarella di bufala dell'Agro Pontino, salsiccia e lonza di Veroli**

∞ Pinsa Romana with broccoletti sauteèd, mozzarella , sausage and dried cured pork loin

**18**





## cucina romana - ciociara & marinara

PASTA FRESCA IMPASTATA DA NOI - HOME MADE PASTA

### **Maccheroni lunghi di acqua e farina all'Amatriciana con guanciale di Veroli, pomodoro Travaglini e pecorino Romano**

Piatto della tradizione Romana

18

Homemade long maccheroni all'Amatriciana with bacon, tomato sauce and pecorino cheese



### **Cannellone△ della tradizione, ripieno al pasticcio di manzo con fonduta di cacio a pasta morbida e tartufo nero di Savini**

22

Piatto della tradizione Ciociara

Beef stuffed cannelloni △ with dark truffle scented and cheese sauce



### **Fettuccine △ all'uovo alla *Don Clemente* ai tre pomodori e basilico fritto pomodoro a pera, datterino rosso e datterino giallo**

18

*Le serviamo con una riproduzione di Forchetta e Cucchiaino d'Oro dell'epoca*

Fettuccine △ with three different tomatoes and basil

We serve with Golden cutlery

*Si sconsiglia la giunta del Formaggio --- Recommended without cheese*



### **Spaghettoni Mancini con alici fresche di Gaeta, pomodorini, burrata e crumble al nero di seppia**

Spaghetti with fresh anchovies, cherry tomatoes, burrata cheese and black cuttlefish crumble

18



### **Gnocchi△ di patate farciti con pesce, sugo all'arrabbiata con pomodorini gialli bio**

20

Specialita' Terracinese

Stuffed fish gnocchi △ all'arrabbiata sauce





## cucina romana - ciociara & marinara

### SECONDI PIATTI

**Polpette△ di bollito di vitello con scarola alla Romana e fonduta di Formaggio di San Vittore dell'azienda casearia Loreto Pacitti** 20

Veal △ meat Balls with creamy local cheese, batavian endive with olives, pine nuts and raisins  
Piatto della tradizione Romana



**Arrosto di manzo con la scafata ciociara, fave, piselli, patate, carciofi e pancetta** 25  
( la cottura di questo arrosto e' al punto – media )

△Roast beef with fave beans, peas, potatoes, artichoke and bacon  
( the roast is medium cooked )



**Polpo ◇ di scoglio locale rosticcato con** 24  
patate all'olio di frantoio, prezzemolo, erba cipollina e polvere di peperone di Pontecorvo  
Roast octopus◇ with potato salad, parsley, chives and paprika



**Filetto di ◇Scorfano con vongole veraci all'acqua pazza** 25  
Fillet of scorpion fish, clams in acqua pazza style



**Tegame di filetto di Baccala' alla Romana con patate, pomodori gialli, fiori di capperi, uvetta e pinoli** 24

Salt cod with potatoes, yellow tomatoes, capers raisins, pine nuts and shallot

*Piatto della tradizione Romana*



**Verdure del Mercato** 10  
Vegetable of the day



## cucina romana - ciocciara & marinara

## Dessert

<b>Tiramisu' Classico</b>	<b>9</b>
<b>Vino Consigliato:</b>	
Marsala Sup. Targa al bicchiere D.O.C. Cantine Florio Sicilia	10
Grillo - Inzolia By the glass	
<b>△ Panna cotta con salsa di fragole, basilico e limone</b>	<b>9</b>
△ Cream pudding with strawberries sauce lemon and basil	
<b>Vino Consigliato:</b>	
Morsi di luce al bicchiere Cantine Florio Sicilia	10
Zibibbo By the glass	
<b>Ciambelline ciocciare al vino rosso</b>	<b>7</b>
Typical Roman cookies with red wine	
<b>△ Tortino di cioccolato nero con amarena e panna</b>	<b>9</b>
△ Chocolate cake with black cherry and milk cream	
<b>Vino Consigliato</b>	
Malvasia delle Lipari D.O.C. Cantine Colosi By the glass	12
Malvasia	
<b>Tagliata di frutta di stagione</b>	<b>9</b>
Slice mix fruit salad	
<b>Crostata con marmellata di frutta e ciambellone all'uovo</b>	<b>9</b>
Ring cake and fruit tart	
<b>Vino Consigliato:</b>	
Morsi di luce al bicchiere Cantine Florio Sicilia	10
Zibibbo by the glass	

*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*