

CLEMENTINA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

 ● ● ● LATTE

 ● ● ● SEDANO

 ● ● ● UOVO

 ● ● ● GLUTINE

 ● ● ● PESCE

 ● ● ● SOLFITI

 ● ● ● MOLLUSCHI

 ● ● ● CROSTACEI

 ● ● ● FRUTTA A GUSCIO-ARACHIDI

 ● ● ● SENAPE

CINQUE DIFFERENTI LAVORAZIONI D'IMPASTO, STAGIONALITÀ E TERRITORIO

Benvenuti da Clementina

Questo menu è volto alla valorizzazione del meraviglioso territorio che ci circonda: il mare e non solo. Qui lavoriamo in stretta sinergia con le barche e con l'Asta del Pesce di Fiumicino.

Da Clementina, i prodotti ittici vengono anche lavorati in casa per essere trasformati in salumi di mare artigianali.

Anche gli ortaggi, le verdure e i formaggi che utilizziamo provengono da produttori locali scelti.

Il nostro Luca Pezzetta propone cinque differenti lavorazioni d'impasto, che rappresentano l'eredità e il naturale proseguimento delle sue precedenti esperienze lavorative e di vita, tra cucine e lieviti.

Dagli antipasti ai fritti, passando per i lievitati del "Micro Forno Luca Pezzetta", fino alla tradizionale pizza romana stesa al matterello e cotta nel forno a legna. Ogni prodotto è pensato per esaltare l'identità di questo luogo attraverso le sue materie prime. Buona avventura.

5
TOP
PIZZA

GAMBERO ROSSO



Le Guide de
L'Espresso

IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL

ANTIPASTI

APPETIZERS

in Friggitrice

IN THE FRYER

Fritti realizzati con panature di frutta secca, cereali e pane raffermo del Micro Forno, riso della Valle del Po, pasta da grani antichi siciliani, pesce, carne e verdure da filiera controllata

Fried made with dried fruit, cereal breadings and stale bread from Micro Forno, rice from the Po Valley, pasta from ancient sicilian grains, fish, meat and vegetables from controlled supply chain



SUPPLÌ AL TELEFONO

3.5€

riso carnaroli, pomodoro, fiordilatte, sedano, carota, cipolla, Parmigiano Reggiano DOP

SUPPLÌ

carnaroli rice, tomato, fiordilatte, celery, carrot, onion, Parmigiano Reggiano DOP



SUPPLÌ SFERA CICORIA RIPASSATA, PROVOLA E POMODORI SECCHI

6€

SPHERIC SUPPLÌ WITH STIR-FRY CHICORY, PROVOLA CHEESE AND SUN-DRIED TOMATOES



SUPPLÌ QUADRO CACIO E PEPE, CANOCCHIE E TARTUFO FRESCO

9€

SQUARE SUPPLÌ WITH PECORINO ROMANO DOP CHEESE AND PEPPER, MANTIS SHRIMP AND FRESH TRUFFLE



SUPPLÌ PASTA E LENTICCHIE CON SALSICCIA STAGIONATA

6€

SUPPLÌ WITH PASTA AND LENTILS WITH SEASONED SAUSAGE



SUPPLÌ SFERA CON CODA ALLA VACCINARA

9€

SPHERIC SUPPLÌ WITH OXTAIL



FILETTO DI BACCALÀ IN PASTELLA, COPPA, LIMONE E TARTUFO FRESCO

12€

COD FISH FILLET, COPPA, LEMON AND FRESH TRUFFLE



Servizio: 2€ a persona

Service: 2€ per person

ANTIPASTI

APPETIZERS

Scoperte Sensoriali

SENSORY DISCOVERIES

SFOGLIATI E LIEVITATI DEL MICRO FORNO

Luca Pezzetta

Realizzati dal Micro Forno di Luca Pezzetta con lievito madre e burro da panna centrifugata

PUFF PASTRY AND BAKED PRODUCTS
FROM MICRO FORNO

Realized by Luca Pezzetta's Micro Forno with sourdough and centrifugal cream butter

CROISSANT
con cocktail al crudo di gamberi rossi

14€

CROISSANT
with red raw shrimp cocktail



PAIN AU CHOCOLAT
fondente zucca arrosto e cipolla alla brace

12€

PAIN AU CHOCOLAT
with dark chocolate, roasted pumpkin and grilled onion



PAIN SUISSE
al vitello tonnato

12€

PAIN SUISSE
with veal with tuna sauce



**PANETTONE ALLA BRACE E
PROSCIUTTO DI MARE**

12€

GRILLED PANETTONE WITH FISH HAM



BOMBETTA COZZE E PECORINO

8€

DONUT WITH MUSSELS AND PECORINO ROMANO DOP
CHEESE



PANE DEL MICRO FORNO

Luca Pezzetta

REALIZZATO, OGNI GIORNO, CON LIEVITO MADRE E GRANI IN PUREZZA DAL
MICRO FORNO DI LUCA PEZZETTA

MICRO FORNO BREAD

Baked everyday with sourdough and grains by Luca Pezzetta's Micro Forno

**SALSICCIA ALLE COTICHETTE DI
LAGONEGRO COTTA AL BBQ E PUREA
DI BROCCOLETTI**

BBQ LAGONEGRO RINDS SAUSAGE AND
BROCCOLETTI PUREE



12€

**BURRO, ALICI E
BOTTARGA**

BUTTER, ANCHOVIES AND
BOTTARGA



12€

TRIPPA ALLA ROMANA

ROMAN-STYLE TRIPE



10€

**INSALATA DI POLPO E TRIGLIE
MARINATE**

OCTOPUS AND MARINATED RED
MULLET'S SALAD



12€

LE PIZZE

PIZZA TRADIZIONALE ROMANA

TRADITIONAL ROMAN PIZZA COOKED IN WOOD-FIRED OVEN (160g, 32 CM DIAMETER)

Cotta nel forno a legna

(DA 160g, 32 CM DI DIAMETRO)

I LATTICINI UTILIZZATI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI PROVENGONO DA FATTORIA LATTE SANO, SITUATA ALL'INTERNO DELLA RISERVA NATURALE STATALE LITORALE ROMANO

The dairy products used in our dishes come from Latte Sano farm which is situated in the public natural reserve Litorale Romano

Mozzarella realizzata per noi con latte locale
Mozzarella made for us with local milk



MARGHERITA

9€

pomodoro Migliarese, fiordilatte e basilico

Migliarese tomato, fiordilatte, basil



NAPOLETANA

12€

pomodoro Migliarese, fiordilatte, basilico, alici di Fiumicino e origano siciliano

Migliarese tomato, fiordilatte, basil, Fiumicino anchovies, sicilian oregano



COSACCA A ROMA

13€

pomodoro pelato, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, olio EVO e basilico

Peeled tomato, Parmigiano Reggiano DOP, Pecorino Romano DOP cheese, EVO oil, basil



NONNO CIRO

16€

crema di zucca, zucca fondente, guanciaie, alici marinate, cavolo nero e pepe

Pumpkin cream, melting pumpkin, cheek, marinated anchovies, black cabbage and pepper



DIAVOLA

16€

salsiccia artigianale piccante di Lagonegro, pomodoro, burrata, ricotta salata, prezzemolo riccio, olive e origano

Lagonegro spicy sausage, tomato, burrata cheese, salted ricotta cheese, curly parsley, olives, oregano



MARINARA DEL FUTURO

15€

pomodoro Migliarese, capperi, olive, origano, alici di Fiumicino, pomodori confit e aglio nero fermentato

Migliarese tomato, capers, olives, oregano, Fiumicino anchovies, confit tomatoes, fermented black garlic

CON AGGIUNTA DI BOTTARGA +7€
with addition of bottarga + 7€



MARINARA ALLO SCOGLIO

20€

pomodoro Migliarese, capperi, olive, origano, cozze, pomodori confit, polpo e pesce da scoglio

Migliarese tomato, capers, olives, oregano, mussels, confit tomatoes, octopus and inshore fish



Alcune pizze in menu sono studiate per essere servite ad una temperatura inferiore per garantire la qualità degli ingredienti, mantenendo la catena del freddo

some pizzas on the menu are made to be served at a lower temperature to guarantee the quality of the ingredients, maintaining the cold chain

Servizio: 2€ a persona
Service: 2€ per person

**OGNI PIZZA È STUDIATA PER RAGGIUNGERE UN DETERMINATO EQUILIBRIO TRA TOPPING
E IMPASTO. PROPRIO PER QUESTO MOTIVO, QUINDI, LE PIZZE NON SI POSSONO
"PERSONALIZZARE"**

*Each pizza is designed to achieve a specific balance between the topping and the dough.
For this reason, therefore, the pizzas cannot be "customised"*

CAPRICCIOSA A MO' DI PEZZ 15€

pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala, carciofo alla giudia, prosciutto di Parma 18 mesi, olive Leccino disidratate, funghi e bottarga d'uovo di gallina

Migliarese tomato, buffalo mozzarella, fried artichokes, Parma ham aged 18 months, dried Leccino olives, mushrooms, chicken egg bottarga



BOSCAIOLA 14€

salsiccia di Lagonegro fresca, salsiccia dolce stagionata, guanciale di Lagonegro, funghi trifolati, fiordilatte, mix di erbe e zucca arrosto

Fresh Lagonegro sausage and cheek, seasoned sweet sausage, sauteed mushrooms, fiordilatte, mix of herbs and roasted pumpkin

TARTUFO FRESCO + 8€

With addition of fresh truffle +8€



COME PASTA, PATATE E COZZE 19€

fiordilatte, cozze, pepe, guanciale, patate, purea di patate, provola, Parmigiano Reggiano DOP ed erbe di campo

Fiordilatte, mussels, pepper, cheek, potatoes, mashed potatoes, provola cheese, Parmigiano Reggiano DOP and field herbs



GAMBERI 20€

crudo di gamberi rossi, viola o mazzancolle (dipende dal mare) dell'asta del pesce di Fiumicino, pomodoro Migliarese, maionese, burrata ed erbe idroponiche

Raw red/purple shrimps or prawn (depends on the sea) from the Fiumicino fish auction, Migliarese tomato, mayo, burrata cheese, hydroponic herbs



CAPRICCIOSA DI MARE 19€

prosciutto di tonno (o ricciola) fatto in casa, bottarga fatta in casa, stracotto di datterino, stracci di mozzarella di bufala, terra di olive nere e petali di carciofo alla giudia

SEAFOOD CAPRICCIOSA home-made tuna ham (or amberjack), home-made bottarga, stewed datterino tomato, buffalo mozzarella stripes, grated dry olives, fried artichokes



Pizza dell'anno Gambero Rosso 2024

Gambero Rosso Pizza of the Year



TRIPPA E CROSTACEI 20€

pomodoro, Pecorino Romano DOP, trippa in due consistenze, crostacei dell'asta di Fiumicino, sedano e menta

Tomato, Pecorino Romano DOP cheese, tripe in two consistencies, crustaceans from the Fiumicino fish auction, celery and mint.



TANTI BROCCOLI E SALSICCIA 18€

fiordilatte, crema di cavolfiore, purea di broccoletti, broccolo romano, siciliano, cavoletti, cavolo nero, salsiccia di Lagonegro fresca e stagionata, senape

Fiordilatte, cauliflower cream, broccoletti puree, roman broccoli, sicilian broccoli, sprouts, black cabbage, fresh and seasoned Lagonegro sausage, mustard



VEGANA 18€

crema di zucca, zucca fondente, lattuga romana bbq, funghi trifolati, tartufo fresco e purea di patate

Pumpkin cream, melting pumpkin, BBQ roman lettuce, sauteed mushrooms, fresh truffle and mashed potatoes



