



Natale 2024

Mercoledì 25 Dicembre 2024



Antipasti



FIRST COURSE

Seleziona un antipasto - Select One

Mozzarella in carrozza alla Clotilde, frita con panko, sughetto di pomodoro e fonduta di parmigiano

Mozzarella Fried with tomato sauce and parmigiano sauce

Carciofi sott'olio di Cori fritti alla Clotilde con guanciale croccante, menta e cremoso di pecorino romano

Artichokes in Clotilde style with crispy bacon, mint and pecorino cheese cream

Filetto di baccalà scottato, salsa di pomodoro, patate, menta, fiori di capperi, olio EVO Bio Caninese Podere Tiberi

Cod fish with tomato sauce, potatoes, mint, capers and special extra olive oil

Fritto mare di Calamari e porro, aceto balsamico
Fried Squids and leek, special balsamic vinegar



Le Paste



SECOND COURSE

Seleziona una pasta - Select One

Lasagna espressa con mezzi paccheri all'uovo, ragu' di manzo, mozzarella, parmigiano reggiano e basilico

Short eggs pasta with beef ragu', mozzarella, parmigiano reggiano and basil

Fini fini Tagliolini all'uovo con triglie rosse di scoglio, salsa di pomodoro, olive itrane infornate di Lucia Iannotta e finocchio selvatico

Home made Tagliolini pasta with red mullet, baked olives, little tomato sauce and wild fennel

- MCMXXVII - L'AMATRICIANA - 1927 -

Maccheroni lunghi di acqua e farina all'Amatriciana con guancialotto di Accumoli, pomodoro e pecorino Romano

Home made long Maccheroni all'Amatriciana with bacon, tomato sauce and pecorino cheese



Merry Christmas 2024

Wednesday, December 25, 2024

—  — *Secondi Piatti* —  —

THIRD COURSE

Seleziona un secondo piatto - Select One

Mazzancolle alla cacciatora con patate al rosmarino

Mazzancolle prawns in cacciatora style with rosemary potatoes

Polpette di bollito di vitello con scarola alla romana, pinoli, uvetta e ricotta salata

Veal meat Balls with Batavian endive sauted, pine nuts, raisins and ricotta cheese

Costolette di agnello impanate alle erbe aromatiche delle campagne romane, insalatina di rucola pomodoro costoluto e cacio locale

Breaded lamb chop with rucola salad, tomato and special cheese



Dessert della tradizione Natalizia

Traditional Christmas sweet



€ 100,00 p.p.

Clotilde menu' 100,00 € per guest plus beverages

