



Notte di San Silvestro 2024

Martedì, 31 Dicembre 2024



Antipasti



FIRST COURSE

Select One

Stracciatella di burrata con pomodori infornati, uovo marinato e pepe nero al mulinello
Burrata cheese with cherry tomatoes dry, marinated egg and black pepper

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 con lenticchie nere della Tuscia, olio
Evo Lucia Iannotta

Stuffed Cod fish with dark lentils and special extra olive oil

Alici abbottonate e fritte con guanciale e pecorino, servite con
salsa aioli, avocado e polvere Oro

*Fried stuffed anchovies with bacon, pecorino cheese and garlic mayonnaise, avocado and
Gold dust*



Le Paste



SECOND COURSE

Select One

GNOCCHI MARE 1996

Gnocchi rossi con spigola, sughetto di pomodorini gialli, basilico e
buccia di limone bio

Our homemade red Gnocchi with sea bass, yellow cherry tomato sauce, basil, and lemon

La CARBONARA

Fettuccine all'uovo alla Carbonara, guanciale Amatriciano, pecorino romano D.O.P.
pepe al mulinello

Home made Fettuccine Carbonara with bacon, eggs, and pecorino cheese and black pepper

- 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



New Year's Eve 2024

Tuesday, December 31, 2024



Secondi Piatti

THIRD COURSE

Select One

Polpette di bollito di vitello con salsa tonnata
Salsa tonnata; acciughe, tonno sott'olio, capperi, tuorlo d'uovo
Veal meat Balls with tuna sauce

Stufato di manzo al sugo con schiacciata di patate al prezzemolo
Beef stew in tomato sauce with potatoes in Clotilde style

Mazzancolle alla cacciatora con patate al rosmarino
Mazzancolle shrimp in cacciatora style with rosemary potatoes



Gran Dessert

Semifreddo al torroncino pralinato con croccante di amaretto e
salsa di amarena
Nougat parfait with almond biscuits and black cherry



Midnight with good Music, Cottillons and Sparkling Wine

Silvestri spumante V. s. d. q. Brut Lazio

Chardonnay - Falanghina

€ 195,00 p.p.

Happy NEW Year

Clotilde new years's eve menu' 195,00 € per guest plus beverages - 10% service