



PIZZERIA CLEMENTINA

RUSTICHELLI PEZZETTA

UNA PIZZA CONSAPEVOLE

ANTIPASTI

LA FRIGGITORIA CLEMENTINA

LE PANATURE SONO REALIZZATE CON MIX DI CEREALI E PANE RAFFERMO

- SUPPLÌ AL TELEFONO** ●●●●● 2,50€
RISO CARNAROLI, POMODORO MIGLIARESE, MOZZARELLA E BRODO DI VERDURE
- SUPPLÌ CON RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI E TARTARE** ●●●●●* 6,00€
RISO CARNAROLI, SCAMPI, POMODORO MIGLIARESE BISQUE, BURRO E MENTA
- SUPPLÌ QUADRO CON BUCATINI ALLA CARBONARA** ●●●●● 3,00€
BUCATINI, GUANCIALE, UOVO, PECORINO E PEPE
- SUPPLÌ QUADRO CON BUCATINI COZZE E PECORINO** ●●●●● 4,00€
BUCATINI, COZZE LOCALI, POMODORO MIGLIARESE E PECORINO
- SUPPLÌ QUADRO CON PAPPARDELLE AL CINGHIALE** ●●●●● 4,00€
PAPPARDELLE, CINGHIALE, VINO E SPEZIE
- SUPPLÌ SFERA CON VERDURA RIPASSATA** ●●●●● 3,00€
VERDURA RIPASSATA, PROVOLA E POMODORI SECCHI
- SUPPLÌ SFERA CON STRACOTTO DI TONNO** ●●●●● 4,00€
STRACOTTO DI TONNO CALLIPO, POMODORO MIGLIARESE, CIPOLLA E OLIVE
- SUPPLÌ SFERA CON CODA ALLA VACCINARA** ●●●●● 5,00€
CODA DI BUE, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, POMODORO MIGLIARESE E CACAO
- FILETTO DI BACCALÀ CON CREMA DI CECI E NDUJA DI SPLINGA** ●●●●●* 6,00€
BACCALÀ IN PASTELLA CON CREMA DI CECI E NDUJA
- ALICI FRESCHE LOCALI CON YOGURT AGLI AGRUMI** ●●●●● 7,00€
ALICI CON PANKO, YOGURT, ARANCIA, LIMONE, LIME E BERGAMOTTO)
- QUADRUCCIO ROMANO**
TRANCETTO DI PIZZA IN TEGLIA ROMANA REALIZZATA CON FARINA MACINATA A PIETRA, IDRATATA AL 90% ED IMPASTATA CON TECNICA BIGA DI LIEVITO MADRE E L.D.B
- COME UNA BRUSCHETTA** ● 2,50€
POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO E BASILICO
- CASTELLI ROMANI** ●● 5,00€
PORCHETTA FATTA IN CASA, PROVOLA E CICORIA
- VITELLO TONNATO** ●●●●● 5,00€
GIRELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI TONNO, CAPPERI, ALICI, ACETO, PREZZEMOLO RICCIO, LIMONE E POMODORO DISIDRATATO
- DA NORD A SUD** ●●●●● 5,00€
MORTADELLA, PUNTARELLE E BURRATA

GLI SPICCHI

SPICCHIO DELL'AUTENTICA ANTI FOCACCIA A LIEVITAZIONE NATURALE REALIZZATA CON MIX DI FARINE MACINATE A PIETRA IN DOPPIA COTTURA, PRIMA IN PADELLINO AL VAPORE POI IN FORNO STATICO CONDITA CON I TOPPING PIU AMATI

- ROAST BEEF** ●●●●● 5,00€
CREMA DI BROCCOLO, BROCCOLI ARROSTO, ROASTBEEF DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA, FONDO DI MANZO, SENAPE DI DIGIONE E ARACHIDI TOSTATI
- TARTARE** ●●●●● 6,00€
RICOTTA MANTECATA, ERBE ACQUAPONICHE, TARTARE DI MANZO, BOTTARGA DI UOVO E TARTUFO DI STAGIONE
- ERO UN TRAMEZZINO** ●●●●● 6,00€
CARPACCIO DI TONNO, MAIONESE ALLA MENTA E CARCIOFI COTTI A BASSA TEMPERATURA
- SE LA SCAMPA** ●●●●●* 6,00€
CRUDO DI SCAMPI, MAIONESE AL TROMBOLOTTO, NOCCIOLA, POMODORO DISIDRATATO, MIZUNA

PIZZA ROMANA COTTA A LEGNA

IMPASTO REALIZZATO CON LIEVITO MADRE VIVO E FARINA ITALIANA MISCELA LUCA PEZZETTA MACINATA A PIETRA DEL MULINO ANGELICA

- MARINARA** ● 5,00€
POMODORO MIGLIARESE, ORIGANO DI CALABRIA E AGLIO ROSSO DI SULMONA
- MARGHERITA CLASSICA** ●● 7,00€
POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE E BASILICO
- MARGHERITA 2.0** ●●● 9,00€
POMODORO MIGLIARESE, STRACOTTO DI DATTERINO, BUFALA STRACCIATA, E BASILICO
- NAPOLETANA** ●●●●● 9,00€
POMODORO MIGLIARESE, FIORDILATTE, BASILICO, ALICI DI CETARA E ORIGANO
- AMATRICIANA** ●●●●● 9,00€
POMODORO MIGLIARESE, GUANCIALE, PECORINO E PEPE
- L'ALICETTA VA' NELL'ORTO** ●●●●● 10,00€
POMODORO MIGLIARESE, CAPPERI, OLIVE, ORIGANO, ALICI, POMODORI CONFIT E AGLIO NERO FERMENTATO
- DA MACCARESE** ●●●●● 10,00€
BESCIAMELLA, PATATE, SALSICCIA, PARMIGIANO E NOCE MOSCATA
- ROMA IN BOCCA** ●●●●● 11,00€
CARCIOFI ALLA ROMANA, GUANCIALE E PECORINO
- BOSCAIOLA 2.0** ●●●●● 11,00€
FIORDILATTE, SALSICCIA DI SUINO NERO, FUNGHI AROSTO, MIX DI ERBE E ZUCCA ARROSTO
- CAPRICCIOSA A MO'DI PEZZ** ●●●●● 11,00€
POMODORO MIGLIARESE, CARCIOFO ALLA GIUDIA, PROSCIUTTO CRUDO, OLIVE LECCINO DISIDRATATE, FUNGHI E BOTTARGA DI UOVO



PIZZERIA CLEMENTINA

RUSTICHELLI PEZZETTA

JACOPO FELICE ● ● ○ 11,00€
POMODORO MIGLIARESE, BUFALA,
PROSCIUTTO DI PARMA, MISTICANZA ACQUAPONICA E NOCCIOLE

VEGETARIANA INVERNALE ● ● 11,00€
ZOLLE DI ZUCCA AL FORNO, VELLUTATA DI ZUCCA,
FONDUTA DI PARMIGIANO E CAFFÈ

SUPREMA DI CARCIOFI ● ● ● 11,00€
CREMA DI CARCIOFI ALLA ROMANA, CARCIOFI ALLA ROMANA,
CARCIOFI ALLA GUIDIA E RICOTTA SALATA

DIAVOLA IN SILA ● ● ● 11,00€
POMODORO MIGLIARESE, STRACOTTO DI DATTERINO ALLA NDUJA,
SPIANATA CALABRA, PREZZEMOLO RICCIO E SCAGLIE DI RICOTTA

MARI E MONTI ● ● ● 12,00€
RICOTTA, ZEST DI LIMONE, LARDO DI PATANEGRA,
TRANCETTI DI TONNO CALLIPO E MIZUNA

MAIALINA ● ● ● 12,00€
PROVOLA, PORCHETTA ARROSTO,
PUNTARELLE ALLA ROMANA E SENAPE DI DIGIONE

BROCCOLI E TONNETTO ● ● ● ○ 13,00€
TRANCETTI DI TONNO CALLIPO, CREMA DI BROCCOLO, BROCCOLO
BRUCIATO, MANDORLE, BURRATA E MAIONESE AL TROMBOLOTTO

LA GAMBERETTI DI OGGI ● ● ● ● ● 14,00€
GAMBERI LOCALI, MAIONESE AL TROMBOLOTTO,
MISTICANZA E POMODORO

MAIALINO E NOBILTA' ● ● ● ● ○ 14,00€
MORTADELLA, BURRATA E TARTUFO FRESCO

L'AMATA NEW TONNO E CIPOLLA 3.0 ● ● ● ● ● 15,00€
CARPACCIO DI TONNO MARINATO, CIPOLLA FERMENTATA,
MENTA, ERBE ACQUAPONICHE, BUFALA E MIX DI PEPE

PIZZE RIPIENE

IMPASTO DOPPIO STRATO REALIZZATO CON LIEVITO MADRE VIVO E
FARINA ITALIANA MISCELA LUCA PEZZETTA MACINATA A PIETRA DEL
MULINO ANGELICA

MERENDA ROMANA ● ● ○ 9,00€
MORTADELLA A PIÙ NON POSSO

NONNA VEGANA ● 9,00€
CICORIA RIPASSATA, OLIVE E POMODORINI

PORCHETTA ● ● ● 12,00€
PORCHETTA FATTA IN CASA E CAPONATA

BRONTE-BOLOGNA ● ● ○ 13,00€
MORTADELLA, BURRATA PUGLIESE E PISTACCHIO TOSTATO

BELLA CINGHIALONA ● ● ● ● 14,00€
CINGHIALE ALLA CACCIATORA, RIBES E TALEGGIO

DALLA PASTICCERIA DI RUSTICHELLI

CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE ● ● ● 6,00€

**CROSTATA CREMA CHANTILLY
E FRUTTI DI BOSCO** ● ● ● 6,00€

**CIAMBELLE FRITTE
E GLI INTINGOLI** ● ● ● 5,00€

BOMBA FRITTA ALLA CREMA ● ● ● 5,00€

MARITONZO PANNA E ZABAIONE ● ● ● ● 5,00€

BIGNÈ DI SAN GIUSEPPE ● ● ● 5,00€

CORNETTOMISÙ ● ● ● 5,00€

TIRAMISÙ ● ● ● 6,00€

MIMOSA ● ● ● 6,00€

PROFITTEROLLE ● ● ● 6,00€

MILLEFOGLIE CIOCCOLATO ● ● ● 6,00€

MILLEFOGLIE FRUTTA DI STAGIONE ● ● ● 6,00€

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.

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.

● ● ● PESCE

● ● ● SEDANO

● ● ● UOVO

● ● ● GLUTINE

● ● ● PESCE

● ● ● SOLFITI

● ● ● MOLLUSCHI

● ● ● CROSTACEI

○ ○ ○ FRUTTA A GUSCIO - ARACHIDI

● ● ● SENAPE

