



CLOROFILLA
CUCINA E DISTILLATI

#CLOROFILLAROMA



CONCEPT

Con la fantasia e la creatività del nostro chef Gianmarco Iorio, il Clorofilla vuole soddisfare e sorprendere il palato dei suoi clienti. Questo menù di primavera, con piatti a base di carne e di pesce, è pensato per chi è alla ricerca di un sapore contemporaneo e in continua evoluzione, ma anche per chi, invece, non vuole rinunciare al gusto tradizionale della cucina italiana. La nostra politica "HOME MADE", con pasta e panificazione fatta in casa, unisce la vecchia tradizione con la nuova. Negli ultimi anni la cucina ha fatto passi da gigante. Oggi si mangia di gusto, ma anche per il piacere degli occhi, dell'olfatto e naturalmente del palato. E' proprio da questa voglia di contemporaneità e di modernità che nasce il nostro CONCEPT. IL CLOROFILLA pur mantenendo il rispetto per la tradizione, si evolve in un FOOD PAIRING di tendenza che riesce a creare sensazioni di gusto completamente nuove abbinando ad ogni piatto il giusto cocktail. La sinergia tra Chef-Bartender-Sommelier da vita al nostro menù degustazione, il giusto connubio tra sapori e profumi da poter sperimentare in un'incantevole cornice naturale al centro di Roma.

DEGUSTAZIONE CLOROFILLA CLOROFILLA TASTING MENU

8 PORTATE

A scelta dello chef €65 (Bevande escluse)

8 COURSES

Chef choice €65 (Drinks not included)

8 PORTATE

A scelta dello chef con drink in abbinamento €90

8 COURSES

Chef choice with cocktails pairing €90

CONCEPT

According to our Chef Gianmarco Iorio creativity, Clorofilla Restaurant aim is to satisfy his customer palate. Mixing meat and fish dishes, spring menu is designed for those looking for a contemporary and constantly evolving flavor, but also for those who do not want to give up the traditional taste of Italian cuisine. Bakery and pasta making is part of our "HOME MADE" policy which combine the old tradition with the new one. Cuisine made big strides in last few years and Eating it is not just about taste, but involve all the senses. Desire of modernity is the core of our CONCEPT. CLOROFILLA restaurant while maintaining respect for tradition, evolves into a trend-setting FOOD PAIRING that manages to create completely new sensations of taste by combining each dish with the right cocktail. The synergy between Chef-Bartender-Sommelier gives life to our tasting menu, the right combination of flavors and fragrances to be experienced in an enchanting natural setting in the center of Rome.



ANTIPASTI STARTERS

TARTARE DI RICCIOLA	€16
<i>Ricciola, kumquat, latte di cocco e curry</i> Mediterranean Amberjack tartare, kumquat, coconut milk and curry	
TARTARE DI MANZO	€15
<i>Manzo, tuorlo d'uovo pochè, tartufo e salsa di pecorino</i> Beef tartare, poached egg, black truffle and "Pecorino" cheese sauce	
ASTICE FUMÉ	€20
<i>Catalana di astice affumicata, cipolla al lampone e mayo di corallo alla vaniglia</i> Smoked Lobster "Catalana" raspberry marinated onions and vanilla mayo	
AQUARIUM	€16
<i>Scampi, vongole, maccarello, gelèe morbido di clorofilla, salicornia, tuille di carota e caviale di lime</i> Scampi, clams, macarel, clorophyll gelèe, salicornia, carrot tuile and lime caviar	
FETTUCCINA DI SEPPIA	€14
<i>Seppie marinate, asparagi, gel di datterino e polvere di olive nere</i> Marinated Cuttlefish strips, asparagus, "Datterino" tomatoes gel and black olives powder	
BRASATO E FRITTO	€12
<i>Polpette di guancia di manzo brasata, crema di carote al cardamomo e chimichurri</i> Stewed beef cheek, carrot and cardamom cream and chimichurri	
HUMMUS & TZATZIKI	€10
<i>Polpette di hummus, pomodori secchi e salsa tzatziki</i> Hummus balls deep fried, with sun-dried tomatoes and Tzatziki sauce	
ROMAN EM(PIE)RE	€12
<i>Pie ripiena di coratella e carciofi su fondente di grana</i> "Coratella" and artichokes Pie with "Grana" fondue	
CLOROFILLA MAGNUM	€10
<i>Stecco di polpetta speziata, con fonduta di provola, sedano e cetrioli in osmosi</i> Spiced meatball served with "Provola" cheese fondue, celery and cucumber in osmosis	

PRIMI FIRST COURSES

AJO OJO E RICCI	€18
<i>Linguine aglio e olio, ricci di mare e caviale di seppia</i> Linguini with sea urchins, cuttlefish black caviar, garlic and spicy	
ROSSO A MAZARA	€18
<i>Cappellaccio ripieno di gamberi rossi in salsa cacio e pepe, il suo crudo e la sua mayo</i> "Cappellaccio" homemade pasta stuffed with red prawns served with "Cacio & pepe" sauce, red prawns tartare and its mayo	
RISOTTO ALLA CACCIATORA	€18
<i>Risotto alla cacciatore di coniglio, frutti di capperi, terra di olive e gel del suo fondo</i> Rabbit "Cacciatore" Risotto, capers and crunchy olives	
TORTELLI DI CODA	€16
<i>Tortello ripieno di coda alla vaccinara, salsa di pecorino, brunoise di verdure e terra di cacao</i> "Tortello" homemade pasta stuffed with oxtail ragù served with "Pecorino" cheese sauce, vegetables brunoise and chocolate's crumbs	
GNOCCO IN CORTILE	€14
<i>Gnocchi di ricotta, burro e parmigiano, asparagi e bottarga di gallina</i> Ricotta "Gnocchi" sauteed with butter and "Parmigiano" cheese served with asparagus and egg's crumbs	
BOMBOLOTTI CARBONARA E TARTUFO	€15
<i>Uova, pecorino, guancia e tartufo</i> Bombolotti Carbonara style with black truffle	
DA ROMA	€12
<i>uno a scelta tra i classici romani: Gricia, Amatriciana, Cacio e Pepe, Carbonara</i> one choice between: Gricia, Amatriciana, Cacio&Pepe, Carbonara	

SECONDI MAIN COURSES

- FILETTO AL PEPE E VERDE** €26
Filetto di manzo marinato alla senape, asparagi croccanti, demi-glace e clorofilla
Beef fillet marinated with mustard served with crunchy asparagus, its gravy and green sauce
- CRÉPINETTE D'AGNELLO** €20
Crépinette d'agnello, carciofo alla romana e bernese al dragoncello
Lamb crepinette served with artichokes and tarragon Bernaise sauce
- AMERICANO A ROMA** €18
Ribs di maiale affumicate, laccate in salsa yakiniku, patate saltate e crème fraîche
Pork Ribs glazed in a yakiniku sauce served with sauteed potatoes and crème fraîche
- ROMBO FUSO** €22
Filetto di rombo scottato, taccole, fonduta di provola e limone candito
Brill fish served with "Taccole" green beans, "Scamorza" cheese fondue and candied lemon
- TATAKI DI RICCIOLA** €22
Filetto di ricciola al thè matcha, puntarelle, aglio nero e spuma d'alicci di Cetara
Mediterranean Amberjack Fillet breaded with Matcha tea, "Puntarelle", black garlic cream and anchovies foam
- SCOMPIGLIO** €22
Scampi e coniglio grigliati, chutney di pomodori verdi, carpaccio di finocchi e salsa aioli
Grilled Rabbit and Scampi, green tomatoes chutney, fennel "Carpaccio" and "Aioli" sauce

CONTORNI / SIDE DISHES €5

Verdura di stagione, patate al forno, patate fritte
Seasonal vegetables, roasted potatoes, french fries

BURGERS

- BAGOLARO** €16
Manzo danese 200gr, straciatella, pomodori confit, terra di olive e mayo al basilico
Beef burger 200gr, confit tomatoes, "straciatella" cheese and basil mayo
- GINEPRO** €14
Pollo fritto, mayo tartara, iceberg, cheddar, bacon, pomodoro
Fried chicken breast, cheddar, bacon, tomatoes and tartar mayo
- EUCALIPTO** €16
Baccala, bieta, mostarda di cipolle rosse e mayo yuzu
Cod Fish, chard, red onions mustard and yuzu mayo

DOLCI DESSERTS

- CLOROFILLAMISU'** €6
Clorofilla style Tiramisù
- CHEESE CAKE 5 pm** €7
Cheesecake with matcha tea
- CREME CARAMEL FAVA TONCA ARANCIA E NOCCIOLE** €6
Crème caramel with tonka bean, orange and hazelnuts
- VARIAZIONE COCCO, CIOCCOLATO BIANCO E MARACUJA** €7
Variations of coconut, white chocolate and maracuja
- TERRACOTTA AI FRUTTI ROSSI** €6
Panna cotta with red fruits and chocolate crumbs

Pane / Servizio Bread / Service €2

"Tutti i prodotti ittici destinati ad essere consumati crudi sono stati sottoposti
A trattamento di bonifica preventiva secondo il reg. Ce853/04"

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni; pertanto
Si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere informazioni al personale.



BOLLICINE SPARKLING

Franciacorta docg Cà Del Bosco < Cuvée Prestige > Lombardia	€55
Franciacorta Nobilem docg brut < Bonfandini > Lombardia	€40
Franciacorta docg brut < Fratelli Berlucci > Lombardia	€35
Prosecco Valdobbiadene docg superiore < Senior Bortolomiol > Veneto	€25

BIANCHI WHITE WINE

Gewürztraminer A.Adige doc < Cantina Bolzano > Alto Adige	€30
Chardonnay A. Adige doc < Cantina Bolzano > Alto Adige	€25
Kerner A. Adige doc < Cantina Bolzano > Alto Adige	€30
Ribolla Gialla del Collio < Marco Scolaris > Friuli	€26
Sauvignon Collio doc < Marco Scolaris > Friuli	€24
Pinot Grigio c.o.f doc < Zorzettig > Friuli	€25
Pecorino Offida docg < Prima Fonte > Marche	€24
Friulano < Zorzettig > Friuli	€26
Grillo doc < Antichi Vinai > Sicilia	€20
Greco Sannio doc < Samnis Vinicola Del Sannio > Campania	€24
Etna Bianco doc Petralava < Antichi Vinai > Sicilia	€32
Kikè Sicilia igt Traminer sauvignon < Fina > Sicilia	€30

ROSATI ROSÈ WINE

Cerasuolo < Collefrisio > Abruzzo	€22
Lumare < Tenuta Iuzzolini > Calabria	€26

ROSSI RED WINE

Lagrein < Cantina Bolzano > Alto Adige	€30
Pinot nero Alto Adige doc < Cantina Bolzano > Alto Adige	€32
Barolo docg < Il Pozzo > Piemonte	€48
Ripasso della Valpolicella < Masi > Veneto	€36
Chianti Classico docg < Corte Al Bigio > Toscana	€25
Morellino di Scansano < Corte Al Bigio > Toscana	€24
Sagrantino di Montefalco docg < Agricole Selvi > Umbria	€40
Montepulciano d'Abruzzo doc < Cantina Zaccagnini > Abruzzo	€22
Cesanese < Federici > Lazio	€24
Aglianico del Sannio < Samnsis vinicola del Sannio > Campania	€24
Primitivo di Manduria dop < Tenute Emera > Puglia	€20
Nero d'Avola Sicilia igt < Antichi Vinai > Sicilia	€22
Etna rosso doc Petralava < Antichi Vinai Sicilia	€35



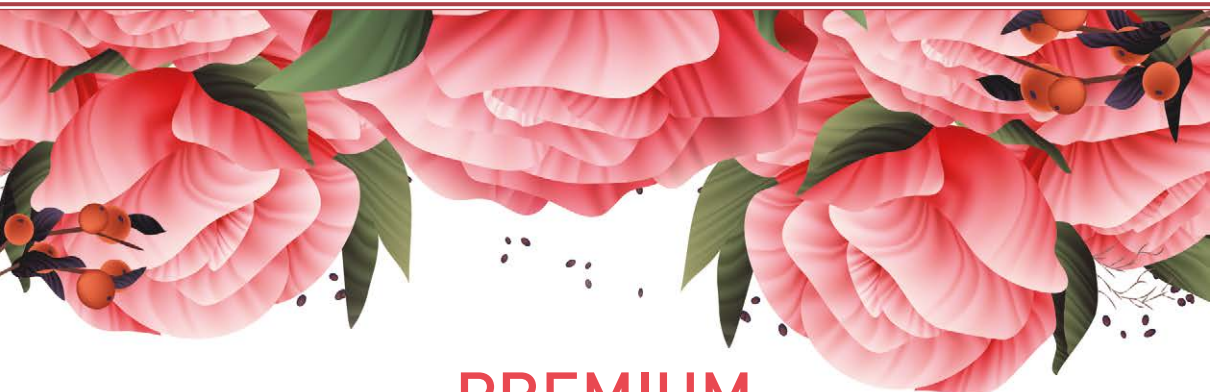
SOFT DRINKS

ACQUA	€2
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA (BOTT. 33CL)	€3,5
SUCCHI DI FRUTTA	€4
ESPRESSO	€2
CAFFÈ DEC	€2,5

AMARO < GRAPPA < LIMONCELLO €5

DRAFT BEER

MENABREA LA 150° BIONDA	€5
-------------------------	----



PREMIUM COCKTAILS

PIZZAIOLA SOUR €12 Belvedere vodka, sciroppo di pomodori secchi e origano, basilico Belvedere vodka, sun-dried tomatoes and oregan syrup, basil	COCONUT ESPRESSO MARTINI €12 Appleton Estate Rum, Batida de coco, liquore al caffè, caffè Appleton Estate Rum, Batida de coco, coffee liqueur and coffee
PROFUMO DI PRIMAVERA €12 Tequila Don julio, creme de violette, pompelmo rosa, limone, zucchero Tequila Don Julio, creme de violette, pink grapefruit, lemon, sugar	MILANO TORINO ALLA TERZA €12 Campari, Carpano antica formula, Martini rubino, Belsazar vermouth, Orange bitter angostura Campari, Carpano antica formula, Martini rubino, Belsazar vermouth, orange bitter angostura
GARDEN DOG €12 Bulldog gin, prosecco, cetriolo, menta, lime, sciroppo di hierba buena Bulldog Gin, prosecco, cucumber, mint, lime, hierba buena syrup	MEZCALITA €14 Monte alban mezcal, triple sec, lime, passion fruit, cetriolo, sale e pepe rosa Monte Alban Mezcal, triple sec, lime, passion fruit, cucumber, salt and pink pepper
LIUK SKYWALKER €12 Tanqueray gin infuso all'arancia, pompelmo e liquirizia, sciroppo di hierba buena, limone Tanqueray Gin infused with orange, licorish and grapefruit, hierba buena syrup, lemon	RANGPUR YUZU TONIC €12 Tanqueray rangpur, yuzu tonic, lime, kumkuat Tanqueray Rangpur, yuzu tonic, lime, kumquat
PASSION SOUR €12 Ketel One vodka, limone, sciroppo passion fruit Vodka Ketel One, lemon, passion fruit syrup	FIORI E FARFALLE €12 G'vine floraison, sciroppo di sambuco, limone, prosecco, e liquore alle Violette. G'vine floraison, Elderflower syrup, lemon, prosecco, Lillet
SMOKY BOURBON SOUR €12 Bulleit bourbon, limone, sciroppo di lapsang Bulleit bourbon, lemon, lapsang tea syrup	

DRINK & DRIVE

AMARANTO Succo di pompelmo, sciroppo di vaniglia, menta fresca €7
ACHILLEA Cranberry, sciroppo di zucchero, frutti di bosco €7
MALUS Succo di mela, lime cordial, cetriolo €7

I NOSTRI DISTILLATI

OUR SPIRITS

GIN

		6 CL
Gordon's Dry	Uk	€6
Tanqueray	Uk	€7
Bombay	Uk	€7
Beefeater 24	Uk	€8
Plymouth Sloe	Uk	€8
Fifty Pounds	Uk	€8
Hendrick's	Scozia	€8
Tanqueray Ten	Uk	€10
Bulldog	Uk	€10
Geranium	Uk	€10
G'vine Floraison	Francia	€10
Bobby's Schiedam	Olanda	€10
Sabatini	Italia	€10
London Dry n°3	Uk	€10
Sipsmith	Uk	€10
Robymarton premium 47	Italia	€10
Gin mare	Spagna	€10
Elephant	Germania	€12
Monkey 47	Germania	€12
The Botanist	Scozia	€12
Botanic Premium	Spagna	€13

+ Schweppes tonic e lemon € 2,00

+ Premium tonic € 3,00

+ Cocktail martini € 2,00

VODKA

		6 CL
Smirnoff	Russia	€6
Moskovskaya	Russia	€7
Russian Standard	Russia	€7
42 Below	Nuova Zelanda	€8
Belvedere	Polonia	€10
Beluga	Russia	€10
Ketel One	Paesi Bassi	€10
Grey Goose	Francia	€10
Ciroc	Francia	€10
Stolichnaya Elit	Russia	€12

+ Schweppes tonic e lemon € 2,00

+ Premium tonic € 3,00

DISTILLATI DI AGAVE

TEQUILA

		6 CL
Cuervo Silver	Messico	€6
Cuervo Gold	Messico	€7
Especial Reposado	Messico	€6
Herradura Plata	Messico	€8
Don Julio Blanco	Messico	€10
Don Julio Reposado	Messico	€12

MEZCAL

Monte Alban	Messico	€8
Alipus San Baltazar	Messico	€11
llegal Joven	Messico	€12

RUM < RON < RHUM

		6 CL
Pampero Especial	Venezuela	€6
Capitan Morgan	Giamaica	€7
Pampero Ann. Reserva	Venezuela	€7
Havana 7	Cuba	€7
Legendario Anejo 9	Cuba	€8
Matusalem 15 y	Rep. Dominicana	€8
Don Papa 7 y	Filippine	€10
Appleton Extra 12 y	Jamaica	€12
Diplomatico Res. Ex.	Venezuela	€12
Zacapa 23 anni Solera	Guatemala	€12
Zacapa edicion Negra	Guatemala	€14

BRANDY < COGNAC

		6 CL
Courvoisier VS	Francia	€10
Cardenal Mendoza	Spagna	€10

WHISKY & WHISKEY

BOURBON

		6 CL
Jim Beam	USA	€6
Jack Daniel's	USA	€7
Jack Daniel's honey	USA	€8
Bulleit	USA	€8
Buffalo Trace	USA	€8
Knob Creek	USA	€9
Woodford Reserve	USA	€10

RYE

		6 CL
Wild Turkey	USA	€8
Bulleit rye	USA	€12

BLENDED SCOTCH WHISKY

		6 CL
Johnnie Walker Red	Scozia	€7
J&B	Scozia	€7
Dewar's White Label	Scozia	€7
Chivas 12 yo	Scozia	€7
Johnnie Walker Black	Scozia	€8
Ballantine's 12 yo	Scozia	€8

IRISH WHISKEY

		6 CL
Tullamore Dew	Irlanda	€7
Jameson	Irlanda	€8

SINGLE MALT WHISKEY

		6 CL
Glenfiddich 12 yo	Scozia	€10
Talisker Skye	Scozia	€10
Laphroaig 10 yo	Scozia	€10
Glenlivet 15 yo	Scozia	€12
Caol Ila 12 yo	Scozia	€12
Bowmore 12 yo	Scozia	€10
Nikka FromThe Barrel	Giappone	€14
Oban 14 yo	Scozia	€14
Akashi	Giappone	€12
Lagavulin 16 yo	Scozia	€14
Macallan Amber	Scozia	€14



CLOROFILLACUCINAEDISTILLATI.IT

