



#CLOROFILLAROMA



CONCEPT

Con la fantasia e la creatività del nostro chef Gianmarco Iorio, Clorofilla vuole soddisfare e sorprendere il palato dei suoi clienti. Questo menù primaverile, 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. È proprio da questa voglia di contemporaneità e di modernità che nasce il nostro CONCEPT. 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 dà 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

Benvenuto dello chef +6 portate €70

Chef welcome +6 COURSES €70

**Benvenuto dello chef +6 Portate
con 4 cocktails o vini in abbinamento €90**

Chef welcome +6 Courses
with 4 Cocktails or wine 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 BUFALO^{7,6}

Battuto di bufalo, latte al fieno e lampone croccante

Buffalo tartare, hay milk and crunchy raspberry

€18

CEVICHE DI PALAMITA^{4,6}

Ceviche di palamita, latte di cocco e tamarindo, ananas al mezcal e jalapeños fermentati

Mediterranean Tuna ceviche, coconut milk and tamarind, mezcal aromatized pineapple and fermented jalapeños

€16

SE FOSSE UN UOVO^{3,4,5,6,7}

Albume di seppia, tuorlo morbido alla carbonara, asparagi marinati e tartufo nero

Cuttlefish, soft carbonara yolk, marinated asparagus and black truffle

€16

MARITOZZO ALLA ROMANA^{1,3,4,6,7}

Maritozzo al pomodoro, ricotta di pecora affumicata,

alici di cetara, puntarelle alla romana e tandoori

Homemade Maritozzo Bun stuffed with sheep ricotta cheese, anchovies, puntarelle and tandoori powder

€15

RICCIA ALLA GIUDIA^{1,6,7,12}

Scarola fritta, gel di passito, pinoli e fonduta di pecorino

Fried Endive Escarole, sweet wine gel, pine nuts and sheep cheese fondue

€14

MELANZANA CAPRESE^{6,7}

Melanzana fondente, gel di datterino, salsa di straciatella,

clorofilla di basilico e polvere di olive taggiasche

Baked Eggplant, cherry tomato gel, straciatella sauce, basil cream and olives powder

€14

ABBACCHIO E PATATE^{1,6,7}

Dumplings di agnello, spuma di patate al rosmarino, tuille all'aglio nero e fondo bruno

Lamb Dumplings, potatoes foam rosemary aromatized, black garlic tuille and demiglace

€16

PRIMI FIRST COURSES

FREGOLA CECI & BACCALÀ^{1,4,6,7,8}

Fregola in zuppa di ceci e baccalà,

spuma di provola affumicata e polvere di tandoori

Creamed Fregola with codfish and chickpeas, smoked provola foam and tandoori powder

€20

PERE PORTO E CACAO^{6,7,12}

Risotto Carnaroli al taleggio, pere in osmosi al porto e fave di cacao

Risotto creamed with taleggio cheese, port aromatized pears and chocolate beans

€18

SPAGHETTONE BRUCIATO^{1,5,6}

Spghettone in crema di peperoni bruciati, caviale di lime e lattuga di mare croccante

Spghettone served in a roasted sweet peppers cream, lime caviar and fried sea lettuce

€18

CARBONARA RIPIENA AL TARTUFO NERO^{1,3,7}

Bottoni ripieni di pecorino, spuma al tuorlo, polvere di guanciaie e scaglie di tartufo nero

Home made pecorino cheese stuffed Bottoni, egg foam, crunchy pork cheek and black truffle

€18

TOKIO - SABAUDIA^{1,4,5,6}

Linguina "Ajo & Ojo" e cozze, latte di cocco allo zenzero, lime e polvere di alloro

Linguina "Ajo & Ojo" and mussels, ginger aromatized coconut milk, lime and laurel powder

€20

PAPPARDELLE RIPIENE DI CONIGLIO^{1,3,6,8}

Pappardelle ripiene di stracotto di coniglio,

consistenze di asparagi e riduzione di brodo dashi

Braised rabbit stuffed Pappardelle, asparagus and dashi broth reduction

€22



SECONDI MAIN COURSES

- FARAONA E PEPERONI** ⁶ €22
Terrina di faraona, peperoni arrosto, gel di aglio nero e jus
Guinea Fowl terrine, roasted sweet peppers, black garlic gel and jus
- POLPO BBQ** ^{4, 5, 6, 7} €24
Polpo laccato in salsa barbeque, patata americana fondente e crème fraîche alle erbe
Barbeque sauce glazed Octopus, baked sweet potatoe and crème fraîche
- TRIGLIA ALLA GRIGLIA** ^{1, 3, 4, 6} €25
Triglia scottata, caponata di melanzane e salsa di tuorlo al miso
Grilled Mullet, eggplant caponata and miso aromatized bernaise sauce
- MAIALINO PUNTARELLE E ALICI** ^{3, 4, 6} €20
Filetto di maiale cbt, puntarelle alla romana, mayo di alici, fondo e pop corn di maiale
Pork fillet cooked low temperature, puntarelle, anchovies mayo, demiglace and pork skin pop corn
- RANA "SALTAMINBOCCA"** ^{4, 5, 6} €25
Saltimbocca di rana pescatrice, lattuga di mare e gel di limone
Monkfish "Saltimbocca" wrapped with cured ham, sea lettuce and lemon gel

CONTORNI SIDE DISHES €6

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

DOLCI DESSERTS

- CARAMEL CHEESECAKE** ^{1, 3, 6, 7, 9, 12} €8
Cheesecake al caramello salato, biscotto al miele e fava di cacao tostata
Salted caramel cheesecake, honey biscuit and chocolate bean
- CLOROFILLAMISÙ** ^{1, 3, 6, 7, 12} €7
Tiramisù fatto in casa con terra di cacao
Tiramisu with chocolate crumbs
- MAGNUM ALLE MANDORLE** ^{1, 3, 6, 7, 12} €9
Magnum melanzane, mandorle e cioccolato
Chocolate covered eggplant bavarian cream, bisquit and almonds
- PANNACOTTA IN SICILIA** ^{1, 6, 7, 12} €8
Pannacotta al finocchio, gel di arancia e crumble di olive nere
Fennel flavored Pannacotta, orange gel and black olives crumble
- VARIAZIONE DI COCCO, CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE** ^{1, 3, 6, 7, 12} €8
Variazione di Cocco, cioccolato bianco e limone
Variation of coconut, white chocolate and lemon

VINI DOLCI SWEET WINES

- Moscato d'Asti** €8
La Trava
Piemonte
- Sagrantino Passito** €14
Omero Rometti
Umbria
- Picolit** €18
Aquila del Torre
Friuli Venezia Giulia
- Passito di Pantelleria "Ben Rye"** €16
Donnafugata
Sicilia
- Barbera chinato "Calisaya"** €12
Fratello Rovero
Piemonte

Selezione di pane e pizza fatta in casa *Selection of homemade bread and pizza* €2,50

"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 e consultare la tabella in ultima pagina

BOLLICINE BUBBLES

METODO CLASSICO FRANCIACORTA BRUT Santa Croce - Lombardia	☼	€38
METODO CLASSICO FRANCIACORTA SATÈN Santa Croce - Lombardia	☼	€40
METODO CLASSICO FRANCIACORTA ROSÈ Santa Lucia - Lombardia	☼	€45
METODO ANCESTRALE FREISTIL Thomas Niedermayr - Alto Adige		€45
METODO CLASSICO TRENTO DOC BRUT Cantina d'Isera - Trentino	☼	€40
PROSECCO DI VALDOBBIADENE Bortolomiol - Veneto	☼	€29
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ROSATO Tenuta San Giorgio - Veneto		€32
METODO CHARMAT EXTRA DRY "SPHERE" Tenuta Filippi - Lazio	☼	€29
METODO CLASSICO BRUT "TERZA VIA" Marco de Bartoli - Francia		€60
BLANC DE NOIRS BRUT BIO Gustave Goussard - Francia	☼	€70
BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION Alain Reaut - Francia	☼	€85
CREMANT DE BOURGOGNE Louis Loron - Francia		€36
BLANQUETTE DE LIMOUX Alain Cavailles - Francia		€39
BLANC DE BLANCS "ORIGINE" De la Renaissance - Francia		€90
CHAMPAGNE BLANC DES BLANCS SELECTION BRUT Gruet - Francia		€55

BIANCHI WHITE

PETIT ARVINE Le Clocher - Valle d'Aosta	☼	€34
GEWÜRTZTRAMINER Cantina Bolzano - Alto Adige	☼	€34
SOLARIS Thomas Niedermayr - Alto Adige	☼	€48
SAUVIGNON "MYRON" Wegerhof - Alto Adige	☼	€35
KERNER Cantina Bolzano - Alto Adige	☼	€32
SAUVIGNON BLANC DOC Maso Furlì - Trentino	☼	€48
RIBOLLA GIALLA "RONCO DELLE CICALÈ" Marinig - Friuli	☼	€44
FRULANO Sosol - Friuli	☼	€32
PINOT GRIGIO Zorzettig - Friuli	☼	€29
PINOT BIANCO Dal Maso - Veneto		€27
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE Cimarelli - Marche		€31
PECORINO Collefrisio - Abruzzo		€27
VIOGNIER Tenuta Julia - Lazio		€26
MALVASIA PUNTINATA "NINFEQ" Casale Martino - Lazio		€27
FRASCATI SUPERIORE Gabriele Magno - Lazio	☼	€31
BELLONE Schiavella - Lazio		€26
CANAIOLO BIANCO "ALTAICA" Palazzo Prossedi - Lazio	☼	€38
BIANCOLELLA D'ISCHIA Casa D'Ambrà - Campania		€32
ASPRINO DI AVERSA DOC "ATELLANUM" Masseria Campito - Campania	☼	€29
GRILLO Antichi Vinai - Sicilia		€26
ETNA BIANCO Cantine Valenti - Sicilia	☼	€36

CATARRATTO "RAMÀ" Feudo Ramaddini - Sicilia	☼	€28
SEMIDANO DOC "ANASTASIA" Cantina di Mogoro - Sardegna	☼	€28
RIESLING TROCKEN Dr. Becker - Mosella, Germania	☼	€34
SAUVIGNON BLANC POUILLY-FUMÉ François le Saint - Loira, Francia	☼	€58

ROSATI ROSÉ

BOLGHERI ROSATO "TRE FILE" Pietranova - Toscana		€35
CERASUOLO D'ABRUZZO Castorani - Abruzzo	☼	€29
NERO BUONO "IPAZIA" Tenute Filippi - Lazio	☼	€32
GAGLIOPPO "LUMARE" Iuzzolini - Calabria	☼	€27
GRENACHE/CINSAULT "A FLOT ROSÈ" Domaine de la Navicelle - Provenza, Francia		€36

ROSSI RED

LAGREIN Cantina Bolzano - Alto Adige	☼	€32
PINOT NERO Cantina Bolzano - Alto Adige	☼	€34
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Aquila del Torre - Friuli Venezia Giulia		€36
MERLOT Sosol - Friuli Venezia Giulia	☼	€38
BARBERA D'ASTI Borgo Lame - Piemonte	☼	€29
PELAVERGA DI VERDUNO Bel Colle - Piemonte	☼	€32
BAROLO "SIMPOSIO" Bel Colle - Piemonte	☼	€60
NEBBIOLO LANGHE Bel Colle - Piemonte	☼	€32
CABERNET SAUVIGNON IGT "CASARA ROVERI" Dal Maso - Veneto	☼	€48
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto	☼	€55
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto	☼	€35
BOLGHERI ROSSO "1698" Pietranova - Toscana		€43
CHIANTI RISERVA "ALTEO" Donna Laura - Toscana	☼	€35
BRUNELLO DI MONTALCINO Casanuova delle Cerbaie - Toscana		€75
TINTILIA DEL MOLISE Lame del Sorbo - Molise	☼	€34
PETIT VERDOT IGP Casal de Luca - Lazio	☼	€50
CESANESE Martino V - Lazio		€28
ABBUOTO Monti Cecubi - Lazio	☼	€35
NERO BUONO Tenute Filippi - Lazio	☼	€29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "NERUBÈ" Jasci & Marchesani - Abruzzo	☼	€33
PRIMITIVO "JÈMA" Masseria L'Astora - Puglia		€32
SYRAH "NOTE NERE" Feudo Ramaddini - Sicilia	☼	€34
ETNA ROSSO Emilio Sciacca - Sicilia	☼	€36
PINOT NOIR Domaine Faiveley - Borgogna, Francia		€60
BORDEAUX BEGERAC Cheateau Lamothe Belair - Bordeaux, Francia		€45
REGENT Dr. Becker - Mosella, Germania	☼	€34

SOFT DRINKS



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

BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE ROTATING CRAFT BEERS €7
VINO IN MESCITA DEL GIORNO WINE BY THE GLASS €7

DIGESTIVI

LIQUORI DI FINE PASTO	€5
AMARI	€5
AMARI PREMIUM	€6
GRAPPA BIANCA	€6
GRAPPA BARRIQUE	€7

GRAPPE PREMIUM

MAROLO MOSCATO	€7
CASTAGNER 18 MESI	€10
CAPOVILLA BAROLO	€12
CAPOVILLA TRAMINER	€12
CAPOVILLA AMARONE BARRIQUE	€14

PREMIUM COCKTAILS

PIÑA MELTEMI €13

TOVEL'S GIN AGLI AGRUMI, ACETO DI ANANAS, CORDIALE NEUTRO, ROSMARINO, BITTER AL BASILICO, SALE MALDON, SPUMA AL PEPE ROSA
AGRUMES INFUSED TOVEL'S GIN, PINEAPPLE VINEGAR, CORDIAL, ROSEMARY, BASIL BITTER, MALDON SALT, PINK PEPPER FOAM

SPICY KISS €13

TEQUILA DON JULIO, PISCO, FIENO, MANGO, JALAPEÑO, ACIDO CITRICO
DON JULIO TEQUILA, PISCO, HAY, MANGO, JALAPEÑO SPICY PEPPER, CITRIC ACID

MILKY WAY €15

RUM BLEND #69 OVERPROOF, RUM BLEND #3, FICHI, BANANA ARROSTO, LIMONE, BITTER AL CIOCCOLATO
OVERPROOF RUM BLEND #69, RUM BLEND #3, FIGGS, ROASTED BANANA, LEMON, CHOCOLATE BITTER

FINAL CHAPTER €14

VODKA AL LEMONGRASS, CAMOMILLA, FAVE DI TONKA, LIMONE, ZUCCHERO, SODA ALLA GOMMA ARABICA
LEMONGRASS INFUSED VODKA, CHAMOMILE, TONKA BEANS, LEMON, SUGAR, ARABIC GUM INFUSED SODA

ALI PLUM €13

VODKA, MEZCAL CASA PARADA, SUSINE DOLCIFICATE, PESCA, LIME, BITTER MEDITERRANEO
VODKA, CASA PARADA MEZCAL, SWEETED PLUMS, PEACH, LIME, MEDITERRANEAN BITTER

PISCOLERO €15

PISCO, ALBICOCCHIE ACIDE, MARMELLATA DI PEPERONCINI, VERMOUTH ROSSO SAN ROMEDIO, SODA AL SALE NERO, BITTER AL CAFFÈ
PISCO, ACID APRICOTS, SPICY PEPPER JAM, SAN ROMEDIO RED VERMOUTH, BLACK SALT SODA, COFFEE BITTER

"LACTOR" STRANGE €14

BRANDY TORRES 15, PERE CARAMELLATE, CANNELLA, LIMONE LACTO FERMENTATO, CREAM SODA
TORRES 15 BRANDY, CARAMELIZED PEARS, CINNAMON, LACTO FERMENTED LEMON, CREAM SODA

SEA BREEZE 2.0 €13

VODKA, MELONE CANTALUPO, CILIEGE, ACIDO CITRICO, BITTER AL POMPELMO ROSA
VODKA, WATERMELON, CHERRIES, CITRIC ACID, PINK GRAPEFRUIT BITTER

DRINK & DRIVE

YOUNG JIMADOR €8

Agave, Pepe rosa, Tonica al pompelmo, Limone
Agave, Pink Pepper, Grapefruit Tonic, Lemon

RED ASTAIRE €8

Pesca bianca, Frutti rossi, Limone, Zucchero, Soda agli agrumi
White Peach, Red Fruits, Lemon, sugar, Agrumed soda

AMBER €8

Te nero, Pompelmo rosa, Limone, Sciroppo d'acero, Tonica
Black Tea, Pink Grapefruit, Lemon, Maple syrup, Tonic



CARTA DEI DISTILLATI

SPIRITS LIST

GIN

6 Cl.

PORTOBELLO ROAD	GRAN BRETAGNA	€10
PLYMOUTH ORIGINAL	GRAN BRETAGNA	€9
MARTIN MILLER	GRAN BRETAGNA	€10
LONDON DRY N°3	GRAN BRETAGNA	€10
SIPSMITH	GRAN BRETAGNA	€9
BOMBAY STAR	GRAN BRETAGNA	€10
TANQUERAY	GRAN BRETAGNA	€9
TANQUERAY 10	GRAN BRETAGNA	€10
THE BOTANIST	SCOZIA	€12
HENDRICKS LUNAR	SCOZIA	€13
GINARTE	ITALIA	€10
ROBY MARTON PREMIUM 47	ITALIA	€12
SABATINI	ITALIA	€10
ETNA GIN	ITALIA	€12
GIN DEL PROFESSORE	ITALIA	€13
POLUGAR 10	POLONIA	€12
ELEPHANT	GERMANIA	€12
BOBBY'S SCHIEDAM	PAESI BASSI	€11
GIN MARE	SPAGNA	€10
LEVEL 3 RESERVE	SPAGNA	€14
CITADELLE	FRANCIA	€12
ROKU	GIAPPONE	€9
KINOBI KYOTO DRY GIN	GIAPPONE	€13
ETSU	GIAPPONE	€10
UNGAVA	CANADA	€10

+ SCHWEPES TONIC E LEMON	€2
+ PREMIUM TONIC	€3
+ COCKTAIL MARTINI	€2

VODKA

6 Cl.

BELVEDERE	POLONIA	€10
BELUGA	RUSSIA	€10
GRAY GOOSE	FRANCIA	€10
CİROC	FRANCIA	€10
POLUGAR N 3 CARAWAY	POLONIA	€10
POLUGAR N 5 HORSE RADISH	POLONIA	€10
POLUGAR N 10 JUNIPER	POLONIA	€12
NIKKA COFFEY VODKA	GIAPPONE	€14

+ SCHWEPES TONIC E LEMON	€2
+ PREMIUM TONIC	€3

AGAVE

6 Cl.

TEQUILA



CALLE 23 BLANCO	€9
CALLE 23 REPOSADO	€10
HERRADURA PLATA	€12
DON JULIO BLANCO	€11
DON JULIO REPOSADO	€13

MEZCAL



NUESTRA SOLEDAD EJUTLA	€12
MONTELOBOS	€12
ILLEGAL JOVEN	€14
ALIPUS SAN BALTAZAR	€14
ALIPUS SAN JUAN	€14
ALIPUS SAN LUIS	€14

RUM | RON | RHUM

6 Cl.

PAPPAGALLI REMEBER	GUYANA	€12
PAPPAGALLI	BARBADOS	€12
PLANTATION 3 STARS	TRINIDAD	€11
PLANTATION 5 Y.	BARBADOS	€11
PLANTATION	FIJI	€14
CLEMENT VSOP	MARTINICA	€13
BARCELÒ IMPERIAL	REP. DOMINICANA	€14
SANTA TERESA RESERVA	VENEZUELA	€14
CLAIRIN ANSYEN CASIMIR	HAITI	€14
DON PAPA 7Y	FILIPPINE	€10
DIPLOMATICO	VENEZUELA	€10
ZACAPA 23	GUATEMALA	€14

BRANDY | COGNAC

6 Cl.

COURVASIER VS	FRANCIA	€10
CARDINAL MENDOZA	SPAGNA	€10
TORRES 15	SPAGNA	€10

WHISKY & WHISKEY

BOURBON



BULLEIT	€9
BUFFALO TRACE	€9
WOODFORD RESERVE	€12
WILD TURKEY	€12

RYE



KNOB KREEK	€9
BULLEIT RYE	€9

WHISKEY



GLENALOUGH TRIPLE BARREL	€12
KINAHANS SMALL BATCH	€12
TELLING IRISCH WISKEY SMALL BATCH	€14

SINGLE MALT WHISKY



CARDHU 12 Y.	€12
DALWHINNIE 12 Y.	€14
COMPASS BOX ASYLA	€14
GLENGOYNE PURE MALT	€12
GLENLIVET 12 Y.	€12
JURA 16 Y.	€14
JHONNY WALKER DOUBLE BLACK	€14
BOWMORE 12 Y.	€12
CAOLILA 12 Y.	€14
LAPHROAIG SELECT	€11
SMOKEY JOE ISLAY	€15
TALISKER PORT RUIGHE	€14
ARBEG 10 Y.	€14

SINGLE MALT WHISKY



NIKKA FROM THE BARREL	€14
NIKKA COFFEY SINGLE MALT	€14
KAIKYO HATAZAKI PREMIUM	€15
TENJAKU PURE MALT	€14



CLOROFILLACUCINAEDISTILLATI.IT



ALLERGENI

 ¹ CEREALI
CONTENENTI GLUTINE

 ² CROSTACEI

 ³ UOVA

 ⁴ PESCE

 ⁵ MOLLUSCHI

 ⁶ SOIA

 ⁷ LATTE E LATTOSIO

 ⁸ SEDANO

 ⁹ SENAPE

 ¹⁰ SEMI DI SESAMO

 ¹¹ ARACHIDI

 ¹² FRUTTA SECCA

 ¹³ SOLFITI

 ¹⁴ LUPINI

