



MENU



CONCEPT

Con la fantasia e la creatività del nostro Chef Giorgio Tandoia, 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 1 Premium Cocktail e 3 calici di vino in abbinamento € 90
Chef welcome +6 Courses
with 1 Premium Cocktails and 3 wine glasses in pairing € 90

* La degustazione è da considerarsi per tutto il tavolo. Non è possibile cambiare il "Percorso" scelto dallo chef.

Eventuali allergie e intolleranze vanno comunicate in precedenza al personale di sala. Ultimo ordine entro le 22:30.

* Tasting Menu should be considered for all the Customers of the table. It is not allowed to change the "Tasting path" choosed by the Chef. Allergies and intollerances must be communicated to our Staff. Time limit to be ordered 10:30 P.M.

CONCEPT

With the imagination and creativity of our Chef Giorgio Tandoia, Clorofilla wants to satisfy and surprise the palate of its customers. This spring menu, with meat and fish dishes, is designed for those who are looking for a contemporary and evolving flavor, but also for those who, on the other hand, do not want to give up the traditional taste of Italian cuisine. Our "HOME MADE" policy, with homemade pasta and bread baking, combines the old tradition with the new. In the past few years, cuisine has made great strides. Today we eat for flavor, but also for the pleasure of the eyes, the sense of smell and, of course, the palate. It is precisely from this desire for contemporaneity and modernity that our CONCEPT was born. Clorofilla while maintaining respect for tradition, evolves into a trendy FOOD PAIRING that manages to create completely new gustatory sensations by pairing each dish with the right cocktail. The synergy between Chef-Bartender-Sommelier gives life to our tasting menu, the right combination of flavors and aromas to be experienced in an enchanting natural setting in the center of Rome.





ANTIPASTI STARTERS

ROAST BEEF 2.0 ^{1, 3, 4, 6, 12, 16} € 16

Roast beef con salsa tonnata, salsa barbecue homemade alle bacche di goji, pane soffiato e cucunci

Roast beef with tuna sauce, homemade goji berry barbecue sauce, puffed bread and caperberries

LA PARMIGIANA ^{1, 7, 15} € 14

Melanzana fritta, gel di straciatella, salsa di datterino e clorofilla di basilico

Fried eggplant, straciatella gel, datterino tomato sauce and basil chlorophyll

DUMPLINGS DI AGNELLO ^{1, 7, 8, 9, 15} € 15

Gyoza ripieni di agnello, spuma di patate e tuille al rosmarino

Gyoza stuffed with lamb, potato foam and rosemary tuille

SE FOSSE UN UOVO ^{1, 3, 4, 5, 7, 17} € 16

Albume di seppia, tuorlo morbido di carbonara al tartufo, asparagi e tartufo nero

Cuttlefish albumen, truffle carbonara yolk, asparagus and black truffle

INDIVIA BELGA, PASSION FRUIT E ARACHIDI ^{11, 12} € 14

Indivia belga caramellata in osmosi con lime e rosmarino, croccante di arachidi al berberè e gel di passion fruit

Belgian endive caramelized in osmosis with lime and rosemary, berbere peanut brittle and passion fruit gel

SMOKEY MACCARELLO ^{4, 12, 15, 17} € 17

Maccarello marinato e affumicato, insalata riccia, gel di kombucha di albicocca e olio alla 'nduja

Marinated and smoked mackerel, curly endive, apricot kombucha gel and "nduja" oil

MANZO E ANGUILLA ^{1, 4, 9, 12} € 16

Battuto di manzo, anguilla affumicata, pan brioche, mele mostardate, olio alle noci e foglie di senape

Beef tartare, smoked eel, brioche bun, mustarded apples, walnut oil and mustard leaves

ALICI, PROVOLA E PUNTARELLE ^{1, 3, 4, 7, 16, 17} € 16

Alici fritte panate nel panko e ripiene di provola affumicata, puntarelle, kefir e mayonese al pompelmo

Panko fried anchovies stuffed with smoked provola cheese, puntarelle, kefir and grapefruit mayonnaise





PRIMI FIRST COURSES

CARBONARA RIPIENA AL TARTUFO NERO ^{1, 3, 6, 7, 12, 17} € 18

Bottoni ripieni di pecorino, spuma al tuorlo, polvere di guanciale e scaglie di tartufo nero
Homemade pecorino-filled "bottoni" pasta, egg yolk foam, guanciale powder and black truffle shavings

RISOTTO ASPARAGI E ROQUEFORT ^{7, 16} € 16

Riso carnaroli con crema di asparagi, roquefort e riduzione di balsamico alla liquirizia
Carnaroli rice with creamed asparagus, roquefort and licorice balsamic reduction

MAZZANCOLLE E MELANZANE ^{1, 2, 4, 7, 10, 12, 15, 17} € 21

Fregola mantecata con bisque di mazzancolle, carpaccio di mazzancolle, crema di melanzane affumicate, latte di cocco al lemon grass e shichimi togarashi (mix di 7 spezie)
Fregola creamed with prawn bisque, prawn carpaccio, smoked eggplant cream, lemongrass coconut milk and shichimi togarashi (7-spices mix)

MORTAZZA E RICOTTA ^{1, 3, 7, 12} € 16

Cappellacci ripieni di mortadella e ricotta aromatizzata al pistacchio, fonduta di grana e salvia croccante
Cappellacci stuffed with mortadella and ricotta pistachio flavoured, Grana fondue and crispy sage

PLIN DI SCOGLIO ^{1, 3, 4, 8, 12, 15, 17} € 20

Plin ripieni di Gallinella di mare, patate e cedro, salicornia, chutney di rabarbaro e polvere di olive nere
Plin stuffed with sea gurnard, potato and citron, samphire, rhubarb chutney and black olive powder

FUNGHI E RIBES ^{1, 4, 7, 13, 16} € 18

Linguine ai funghi cardoncelli in doppia consistenza, burro al limone, ribes e polvere di taralli
Linguine with cardoncelli mushrooms, lemon butter, red currants and taralli bread powder

SECONDI MAIN COURSES

AGNELLO CARCIOFI E PATATE ^{1, 8, 13, 15} € 26

Carrè di agnello ripieno di carciofi e pioppini, patata schiacciata al limone e carciofi fritti
Lamb carrè stuffed with artichokes and pioppini mushrooms, lemon-smashed potatoe and fried artichokes

BACCALA CAVOLFIORE E AGLIO NERO ^{4, 7, 16, 17} € 22

Baccala in olio cottura, purè di cavolfiore, aglio nero e cavolfiore bruciato con polvere di camomilla
Codfish in cooking oil, cauliflower purè, black garlic and burnt chamomile gratinéed cauliflower

MAIALE SCAROLA E PANNA ACIDA ^{1, 6, 7, 9, 10, 12, 15} € 25

Ribs di maiale Pata Negra laccate con la salsa yakiniku, scarola alla brace e panna acida
Lacquered Patanegra pork ribs with yakiniku sauce, grilled escarole and sour cream

POLPO E PAPPAL AL POMODORO ^{1, 4, 5, 7, 16} € 25

Polpo rosticcato, pappal al pomodoro, gel di bergamotto, stracciatella e clorofilla di origano
Roasted octopus, 'pappal al pomodoro', bergamot gel, stracciatella and oregano chlorophyll

ANATRA CICORIA E FRUTTI ROSSI ^{8, 13, 15, 16} € 24

Petto d'anatra scottato con cicorione selvatico, frutti rossi e la sua demiglace
Seared duck breast with wild chicory, red fruits and its demiglace

TONNO AL CUBO ^{1, 4, 17} € 24

Cubi di tonno panati e fritti, finocchio fondente allo zafferano e basilico, chutney di rapa rossa
Breaded and fried tuna cubes, mellow fennel saffron and basil flavoured, red turnip chutney



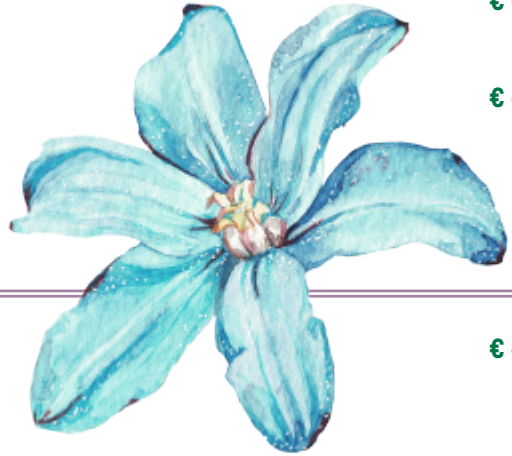


CONTORNI SIDE DISHES

VERDURA DI STAGIONE ¹⁶ € 7
Seasonal vegetables

PATATE AL FORNO ¹⁶ € 6
Roasted potatoes

PATATINE FRITTE ¹ € 6
French fries



DOLCI DESSERTS

CLOROFILLAMISÙ ^{1, 3, 7} € 8
Tiramisù fatto in casa con terra di cacao
Home made tiramisu with cocoa crumble

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI ^{1, 7, 17} € 8
Cheesecake ai frutti rossi, biscotto al miele e fava di cacao tostata
Salted caramel red fruit cheesecake, honey biscuit and toasted cocoa beans

PANE, BURRO E MARMELLATA ^{3, 7, 17} € 9
Gelato di pane e burro, soffiato di riso, kombucha di albicocche e miele
Bread and butter ice cream, puffed rice, apricot kombucha and honey

RICOTTA, PERE E CIOCCOLATO BIANCO ^{1, 3, 7, 12, 13, 17} € 8
Ricotta, pere, cioccolato bianco su biscotto alla nocciola e gel di pere al porto
Ricotta, pear and white chocolate on hazelnut cookie with porto pear gel

TRIS DI CIOCCOLATO ^{1, 3, 7, 11, 12} € 9
Mousse di gianduia, mousse di fondente all'alloro e olio evo, mousse di cioccolato al peperoncino, crumble di caramello salato e arachidi
Hazelnut mousse, laurel and olive oil fondant mousse, chili chocolate mousse, salted caramel and peanut crumble

BEVANDE SOFT DRINK

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

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






DIGESTIVI

AMARI CLASSICI / LIMONCELLO	€ 5
DIANA (MONDI)	€ 6
THIAGO (MONDI)	€ 6
AMARO TONICO (SARANDREA)	€ 6
AMARO SAN MARCO (SARANDREA)	€ 6
HYPOCLAS (SARANDREA)	€ 6
GENZIANA (SARANDREA)	€ 6
NOCINO (SARANDREA)	€ 6
SAMBUCA ANTICA (SARANDREA)	€ 6
AMARO EROICO (ESSENTIA MEDITERRANEA)	€ 7

GRAPPE

GRAPPE BIANCHE	
SARANDREA AQUA PERFECTISSIMA	€ 7
NONINO MOSCATO	€ 6
MAROLO BARBARESCO	€ 7
CAPOVILLA BASSANO DEL GRAPPA	€ 10
GRAPPE BARRICATE	
MAROLO GRAPPA DI AMARONE	€ 8
SARANDREA BARRIQUE PREMIUM	€ 8
MAZZETTI BAROLO	€ 8

PREMIUM COCKTAILS

 DOLCEZZA / SWEETNESS
 ACIDITÀ / ACIDITY
 ALCOLICITÀ / ALCOOL

PANSY

VODKA, BERGAMOTTO, POP CORN, CHARTREUSE VERDE
VODKA, BERGAMOT, POPCORN, GREEN CHARTREUSE

 € 12



TULIPS

TEQUILA REPOSADO, ALBICOCCA FERMENTATA, PEPERONE MIX, PAPRIKA, TONICA
TEQUILA REPOSADO, FERMENTED APRICOT, PEPPER MIX, PAPRIKA, TONIC

 € 11



LILAC

RUM, MEZCAL, MELA VERDE ACIDIFICATA, BISCOTTI AL CIOCCOLATO
RUM, MEZCAL, ACIDIFIED GREEN APPLE, CHOCOLATE COOKIES

 € 13



SNOWDROP

GIN, CAMOMILLA, CANNELLA, PEPE ROSA, ANANAS BRUCIATO, ACIDO CITRICO
GIN, CHAMOMILE, CINNAMON, PINK PEPPER, ROASTED PINEAPPLE, CITRIC ACID

 € 12



DAFFODIL

VODKA, RUM, KIWI, LIME, CIOCCOLATO, YOGURT
VODKA, RUM, KIWI, LIME, CHOCOLATE, YOGURT

 € 12



ALLIUM

BOURBON WHISKEY, FRAGOLA, FARINA DI NOCCIOLA, SALE MALDON
BOURBON WHISKEY, STRAWBERRY, HAZELNUT'S FLOUR, MALDON SALT

 € 12



IRIS

PISCO, LIQUIRIZIA, LIMONE, TONICA
PISCO, LIQUORICE, LEMON, TONIC

 € 13



CLEMATIS

RON, SHERBERT AI FRUTTI ROSSI, ALBUME
RON, RED FRUITS SHERBERT, WHITE EGG

 € 13



Nicholas Caglia

DRINK & DRIVE

PEONY

Ananas, lavanda, limone, tonica
Pineapple, lavender, lemon, tonic

 € 8


AZALEA

Mela verde, biscotti al cioccolato, sale maldon, tonica
Green apple, chocolate cookies, maldon salt, tonic

 € 8


VIOLET

Camomilla, pepe rosa, cannella, limone, tonica
Chamomille, pink pepper, cinnamon, lemon, tonic

 € 8




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
GREY GOOSE	FRANCIA	€ 10
CÎROC	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.

COURVOISIER 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 CREEK	€ 9
BULLEIT RYE	€ 9

WHISKEY



GLENDALOUGH TRIPLE BARREL	€ 12
KINAHANS SMALL BATCH	€ 12
TEELING SMALL BATCH WHISKEY	€ 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 HATOZAKI PREMIUM	€ 15
TENJAKU PURE MALT	€ 14



CLOROFILLACUCINAEDISTILLATI.IT



ALLERGENI / ALLERGENS

 ¹ CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS WITH GLUTEN

 ² CROSTACEI
SHELLFISH

 ³ UOVA
EGGS

 ⁴ PESCE
FISH

 ⁵ MOLLUSCHI
MOLLUSCS

 ⁶ SOIA
SOY

 ⁷ LATTE E LATTOSIO
MILK AND LACTOSE

 ⁸ SEDANO
CELERY

 ⁹ SENAPE
MUSTARD

 ¹⁰ SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS

 ¹¹ ARACHIDI
PEANUTS

 ¹² FRUTTA SECCA
DRIED FRUITS

 ¹³ SOLFITI
SULFITES

 ¹⁴ LUPINI
LUPINS

 ¹⁵ CIPOLLA
ONION

 ¹⁶ AGLIO
GARLIC

¹⁷ ALCUNI PRODOTTI
POTREBBERO SUBIRE
UN PROCESSO
DI CONGELAMENTO