CLOROFILLA

Cucina e Distillati

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 autunnale/invernale, 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

According to our Chef Giorgio Tandoia creativity, Clorofilla Restaurant aim is to satisfy his customer palate. Mixing meat and fish dishes, Fall/Winter 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 envolve 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.

CLOROFILLA
CUCINA E DISTILLATI

ANTIPASTI STARTERS

TARTARE DI AGNELLO [6, 7, 9, 17] **€ 16**
Battuto di agnello, noci tostate, gel e chips di brodo di parmigiano, mostarda al miele
Lamb tartare, toasted walnuts, Parmesan broth gel and honey mustard

CARCIOFO FRITTO [1, 4, 6, 7, 12, 17] **€ 14**
Carciofo fritto alla giudia, fonduta di pecorino, caviale di menta e salsa alici
Fried artichoke "alla giudia," pecorino cheese fondue, mint caviar and anchovy sauce

CEVICHE DI BRANZINO [4, 6, 15, 17] **€ 16**
Ceviche di branzino, gel di kumquat, finocchietto e croccante alla rapa rossa
Seabass ceviche, kumquat gel, wild fennel and crunchy beetroot

DUMPLINGS DI PORCHETTA [1, 6, 7, 17] **€ 16**
Gyoza di porchetta, spuma di patate e rosmarino e tuille alla salvia
Suckling pork gyoza, potato and rosemary foam and sage tuille

SE FOSSE UN UOVO [1, 3, 4, 5, 6, 7] **€ 15**
Albume di seppia, tuorlo morbido alla carbonara al tartufo, broccoli e tartufo nero
Cuttlefish, soft carbonara yolk with black truffle, broccoli and black truffle

SOTTOBOSCO [1, 6, 7, 16] **€ 14**
Fungo Cardoncello, crumble di aglio nero, spugna di prezzemolo,
baby carota laccata nel miele e foglie di shiso
Cardoncello mushroom, black garlic crumble, parsley sponge,
honey-glaced baby carrot and shiso leaves

CARPACCIO DI MANZO [1,6,12,13, 15, 17] **€ 16**
Carpaccio di manzo, chutney di datterino,
spumoso di sambuco e croccante di topinambur marinato
Beef Carpaccio, dates tomatoes chutney,
elderflower foam and topinambur chips

BON BON DI CODA ALLA VACCINARA [1, 3, 6, 7, 8, 12, 17] **€ 14**
Bocconcini di coda alla vaccinara fritti, mayo al rafano e salsa verde al sedano
Deep fried Oxtail, horseradish mayo and celery green sauce

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 cheese-stuffed "Bottoni," egg yolk foam, pork cheek powder and black truffle

RISOTTO BLU DI CAPRA, ZUCCA, NOCCIOLA E LIQUIRIZIA [6, 7, 12, 15] **€ 16**
Risotto carnaroli, blu di capra, zucca mantovana, nocciole e riduzione di liquirizia
Carnaroli risotto with blue goat cheese, Mantuan pumpkin, hazelnuts and licorice reduction

PLIN DI CAPRINO, PERE E RADICI [1, 3, 6, 7, 9, 15, 17] **€ 16**
Plin di caprino e pere, riduzione di radici e pere croccanti
Homemade "Plin" stuffed with goat cheese and pears, root reduction and crunchy pears

FREGOLA BACCALÀ E PATATE [1, 4, 6, 7, 15] **€ 18**
Fregola sarda in crema di baccalà e patate, spuma di provola e mais croccante
Sardinian Fregola pasta with codfish and potato cream, provola foam and crunchy corn

LINGUINE TOKIO-SABAUDIA [1, 4, 5, 6, 12, 16] **€ 20**
Linguine "Ajo e Ojo," cannolicchi di mare e latte di cocco aromatizzato con zenzero e lime
"Ajo & Ojo" Linguine, sea razor clams and coconut milk infused with ginger and lime

CAPPELLACCI DI GENOVESE E CASTELMAGNO [1, 3, 6, 7, 12, 17] **€ 20**
Cappellacci ripieni di genovese, fonduta di castel magno, scalogno bruciato e chips di carote
Homemade "Cappellacci" stuffed with Genovese beef sauce, Castelmagno fondue, roasted shallots and carrot chips

SECONDI MAIN COURSES

TERRINA DI PULLED PORK, AZUKI E UMEBOSHI [1, 6, 7, 9, 12, 15, 17] **€ 20**
Terrina di pulled pork, fagioli azuki in due consistenze, riduzione di umeboshi, cipollotto e Farofa al burro e rosmarino
Pulled pork terrine, azuki beans in two textures, umeboshi reduction, spring onions, and Farofa with butter and rosemary

BRANZINO, LEVISTICO, CAPRINO E LIQUIRIZIA [4, 6, 7, 8, 15, 17] **€ 26**
Branzino marmorizzato, acqua di levistico, caprino e erba cipollina, riduzione di liquirizia e chips di polenta
Marbled Seabass, lovage water, goat cheese and chives, licorice reduction and polenta chips

ANATRA, ZUCCA E PAKCHOI [1, 3, 6, 12, 15, 17] **€ 24**
Petto d'anatra, salsa di zucca mantovana, pakchoi in agrodolce, crumble di amaretto e la sua demiglace
Duck breast, Mantuan pumpkin sauce, sweet and sour pakchoi, amaretto crumble and its demiglace

GUANCIA BRASATA, CASTELMAGNO E PATATE [6, 7, 15, 17] **€ 24**
Brasato di guancia di manzo, fonduta di castelmagno, patate tornite e il suo fondo
Braised beef cheek, Castelmagno fondue, turned potatoes and its jus

POLPO, KUMQUAT E FINOCCHIO [1, 3, 4, 5, 6, 12, 17] **€ 24**
Polpo arrosto, gel di kumquat, finocchio gratinato alle erbe e cocco con mayo al rafano
Roasted Octopus, kumquat gel, herb-gratinated fennel and coconut with horseradish mayo

PICANHA BBQ [1, 6, 7, 12, 15, 16, 17] **€ 24**
Picanha di manzo laccata nella BBQ, sour cream e baby pannocchia al burro e erba cipollina
Beef Picanha glazed in BBQ sauce, sour cream and buttered baby corn with chive

CONTORNI SIDE DISHES

VERDURA DI STAGIONE [1, 3, 6, 7] **€ 7**
Seasonal vegetables

PATATE AL FORNO [1, 6, 7] **€ 6**
Roasted potatoes

PATATINE FRITTE [1, 3, 6, 7, 11, 17] **€ 6**
French fries

DOLCI DESSERTS

CLOROFILLAMISÙ [1, 3, 6, 7] **€ 7**
Tiramisù fatto in casa con terra di cacao
Tiramisu with chocolate crumbs

CARAMEL CHEESECAKE [1, 6, 7, 17] **€ 8**
Cheesecake al caramello salato, biscotto al miele e fava di cacao tostata
Salted caramel cheesecake, honey biscuit and toasted cocoa beans

MAGNUM CIOCCOLATO E ARANCIA [1, 3, 6, 7, 11, 17] **€ 9**
Magnum al cioccolato fondente, bisquit all' arancia, crumble di arachidi e gel di arancia
Dark chocolate Magnum, orange biscuit, peanut crumble and orange gel

STRUDEL DI MELE SCOMPOSTO [1, 3, 6, 7, 12, 17] **€ 8**
Gelato alla mela Annurca e cannella, uvetta e pinoli in più consistenze e crumble di sfoglia
Annurca apple and cinnamon ice cream, raisins, pinenuts in multiple textures and pastry crumble

NOCCIOLE, YOGURT E CASTAGNE [1, 3, 6, 7, 12, 17] **€ 8**
Biscotto di frolla alle nocciole, morbido di castagne, cremoso allo yogurt e croccante di nocciola
Hazelnut shortcrust biscuit, chestnut soft filling, yogurt cream and hazelnut crunch

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	€ 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
LIMONCELLO	€ 5

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

Nicholas Caglia

HEDERA — € 13
VODKA, BERGAMOTTO, POP CORN, CHARTREUSE VERDE
VODKA, BERGAMOT, POPCORN, GREEN CHARTREUSE

ANTHEMIS — € 12
GIN, ALLORO, LIQUIRIZIA, LIMONE FERMENTATO, TONICA
GIN, BAY LEAF, LIQUORICE, FERMENTED LEMON, TONIC

ZEPHYRANTHES — € 14
MEZCAL, BRANDY, CASTAGNE, MIELE SALATO, BITTER AL CAFFÉ ZERO
MEZCAL, BRANDY, CHESTNUTS, SALTED HONEY, DECAFF BITTER

CALENDULA — € 13
SANTA TERESA RUM, RIDUZIONE DI SOIA, BANANA, CIOCCOLATO
SANTA TERESA RUM, SOY REDUCTION, BANANA, CHOCOLATE

GERANIUM — € 12
VODKA, ACETO DI MELA VERDE, GENZIANA, LIME
VODKA, GREEN APPLE VINEGAR, GENTIAN, LIME

EUPHORBIA — € 12
TEQUILA AL PEPERONCINO, VINO ROSSO, ARANCIA, CANNELLA, GINGER BEER
CHILLI TEQUILA, RED WINE, ORANGE, CINNAMON, GINGER BEER

ARTEMISIA — € 13
RYE WHISKY, FRANGELICO, FRAGOLA ACIDIFICATA, LIMONE, SALE MALDON
RYE WHISKY, FRANGELICO, ACIDIFIED STRAWBERRY, LEMON, MALDON SALT

MIRABILIS — € 13
PISCO, THIAGO AMARO, ALBICOCCA, JALAPEÑO, CHINA
PISCO, THIAGO BITTER, APRICOT, JALAPEÑO, CINCHONA

DRINK & DRIVE

PEONY € 8
Ananas, lavanda, limone, tonica
Pineapple, lavender, lemon, tonic

WISTERIA € 8
Mela verde, cookies al cioccolato, acido citrico, soda
Green apple, chocolate cookies, citric acid, soda

DANDELION € 8
More, lime, pompelmo rosa
Blackberries, lime, pink grapefruit

CARTA DEI DISTILLATI
SPIRITS LIST

GIN
6 Cl.

PORTOBELLO ROAD	GRAN BRETAGNA	€ 10
PLAYMOUTH 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

+ SCHWEPPES 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

+ SCHWEPPES 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. DOMENICANA	€ 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
6Cl.

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
ARDBEG 10 Y.	€ 14

SINGLE MALT WHISKY

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

CLOROFILLA
Cucina e Distillati

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