

CLARA

R O M A

Menù

ANTIPASTI

- BACCALÀ MANTECATO 20
Baccalà mantecato su crostini di pane
1, 4, 12
- CARPACCIO DI VITELLO 22
Crudo di vitello selezionato da noi, leggera marinatura
con erbe, limone e spezie, cavolfiori crudi, prezzemolo
6, 10
- CRUDO PESCATO ALLA PIZZAIOLA 22
Crudo di pesce secondo disponibilità, pomodoro in salsa
cotto alla pizzaiola con aglio e origano
4
- UOVO POCHÈ E TOPINAMBUR 15
Uovo morbido pochè, salsa al topinambur
e topinambur in pezzi, timo
3, 1, 7
- POLPETTINE DI AGNELLO 18
Polpettine di agnello servite con maionese di ostrica
3, 5, 10, 14
- SPIEDO DI LINGUA DI MANZO 18
Lingua salmistrata, cotta intera e poi affettata e
spiedata, mayo allo zenzero, misticanza condita
3, 5, 6, 10

PRIMI

- TORTELLACCI DI RADICCHIO 20
Tortelli di radicchio, salsa al parmigiano
1, 3, 7
- PAGLIA E FIENO BURRO E TARTUFO 28
Tagliolini agli spinaci e tagliolini classici
all'uovo, burro demisel e tartufo a lamelle
1, 3, 7
- FUSILLONE AI RICCI DI MARE 28
Fusillone acqua e farina cotto nel fumetto di pesce,
ricci crudi*, erbe fresche, peperoncino
1, 4
- TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE 22
Ragù classico bolognese, tagliatelle
all'uovo, parmigiano
1, 3, 7
- CASERECCE FINFERLI E ZAFFERANO 26
Caserecce Finferli con salsa allo zafferano
1, 9, 7

- PANE E COPERTO 3
ACQUA 3
SOFT DRINKS 5
CALICE DI VINO 8
AMARI 7
CAFFÈ 3
DRINK 20

SECONDI

- ANATRA, MORNAY E POLVERE
DI DRAGONCELLO 34
Petto di anatra grigliato e laccato, salsa mornay,
dragoncello essiccato in polvere e indivia alla brace
1, 6, 7
- CONTROFILETTO DI MANZO,
RAPA ROSSA E SALSA AL LIMONE 30
Controfiletto di manzo alla brace, scaloppato e servito
con rape rosse marinate e salsa amara al limone
7
- RICCIOLA ALLA BRACE E IL SUO FONDO,
OLIO ALLA MAGGIORANA 32
Ricciola spiedata con pelle croccante, fondo ristretto
di pesce, olio alla maggiorana e misticanza di campo
4, 6
- SCAROLA RIPIENA E ROSTICCIATA 24
Scarola ripiena di pane, vegetali, uvetta
e fondo vegetale
1, 5, 6, 11
- MAIALE ARROSTO 26
Maiale arrosto e purè di sedano rapa
9

CONTORNI

- VERZA RIPASSATA SULLA BRACE, POLVERE DI VERZA
E ALGA NORI 12
INSALATA DI RADICCHI, DRESSING AL MANDARINO
E NOCI 10
8
PATATE AL BURRO NOCCIOLA 8
7

DOLCI

- SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA, MALDON
E OLIO D'OLIVA 10
Semifreddo con nocciole intere e pasta di nocciola,
olio d'oliva nostra selezione e sale Maldon
7, 8
- CREMOSO AL CAFFÈ,
PEPE LUNGO E AMARENE 10
Ganache montata al caffè, pepe lungo e amarene
7
- TARTELLETTA CIOCCOLATO BIANCO
E LAMPONE 12
Tartelletta di frolla, con crema montata
al cioccolato bianco e lamponi
1, 3, 5, 7, 8
- FAGOTTINO ALLE MELE
E CREMA INGLESE 13
Base pasta sfoglia, mele spadellate, cannella, pinoli
1, 3, 7, 12

CLARA

R O M A

Menù

APPETIZERS

- CREAMED SALT COD 20
Creamed salt cod on bread crostini
1, 4, 12
- VEAL CARPACCIO 22
Raw veal lightly marinated with herbs, lemon
and spices, raw cauliflower, parsley
6, 10
- RAW FISH 22
Raw fish, tomato in sauce cooked
with garlic and oregano
4
- POCHE' EGG WITH TOPINAMBUR 15
Soft pochè egg, topinambur sauce
and chopped topinambur, thyme
3, 1, 7
- LAMB MEATBALLS 18
Lamb meatballs served with oyster mayonnaise
3, 5, 10, 14
- BEEF TONGUE SKEWER 18
Pickled tongue, cooked whole then sliced
and peeled, served with saffron mayo and salad
3, 5, 6, 10

FIRST COURSES

- RADISH TORTELLACCI 20
Radish-filled tortellacci with parmesan sauce
1, 3, 7
- PAGLIA E FIENO BUTTER AND TRUFFLES 28
Spinach and classic tagliolini with demi-sel butter
and sliced truffle
1, 3, 7
- FUSILLONE WITH SEA URCHINS 28
Fusillone water and flour cooked in fish stock
with raw sea urchins*, fresh herbs and chili pepper
1, 4
- TAGLIATELLA ALLA BOLOGNESE 22
Classic Bolognese ragù with
tagliatelle and parmesan
1, 3, 7
- CASERECCE FINFERLI WITH SAFFRON 26
Caserecce Finferli served with saffron sauce
1, 9, 7

- BREAD 3
WATER 3
SOFT DRINKS 5
GLASS OF WINE 8
AMARO 7
COFFEE 3
DRINK 20

SECOND COURSES

- DUCK, MONRAY AND TARRAGON 34
Grilled and lacquered duck breast with Monray
sauce and tarragon with grilled escarole
1, 6, 7
- SIRLOIN OF BEEF, RED TURNIP
AND LEMON SAUCE 30
Grilled beef sirloin, sliced and served with
marinated red turnips and bitter lemon sauce
7
- GRILLED AMBERJACK, MARJORAM OIL 32
Grilled amberjack with fish stock base
and marjoram oil with mixed salad
4, 6
- STUFFED AND ROASTED ESCAROLE 24
Escarole stuffed with bread, vegetables,
raisin, with a vegetable base
1, 5, 6, 11
- ROASTED PORK 26
Roasted pork with celery root purée

CONTORNI

- GRILLED CABBAGE WITH CABBAGE POWDER
AND NORI SEAWEED 12
RADICCHIO SALAD WITH MANDARIN DRESSING
AND WALNUTS 10
8
POTATOES WITH HAZELNUT BUTTER 8
7

DESSERTS

- HAZELNUT SEMIFREDO 10
Semifreddo with whole hazelnuts and hazelnut paste,
olive oil and Maldon salt
7, 8
- CREAMY COFFEE, PEPPER
AND SOUR CHERRIES 10
Coffee cream with pepper and black cherries
7
- WHITE CHOCOLATE AND
RASPBERRY TARTLET 12
Tartlet with white chocolate and raspberry
whipped cream
1, 3, 5, 7, 8
- APPLE DUMPLING WITH
ENGLISH CREAM 13
Apple dumpling with cinnamon and pine nuts,
English cream
1, 3, 7, 12

CLARA

R O M A

Wine List

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA ARLANCH	32
VERMENTINO DI GALLURA ATARGAI	34
MALVASIA LA SIGNORINA SANTOJANNI	34
PECORINO MONTALI	36
SAUVIGNON ARLANCH	36
BELLONE CAPOLEMOLE MARCO	
CARPINETI	38
CHARDONNAY PLAZZER	38
VERDICCHIO DI JESI MASSACIO SAN SISTO	40
GEWURZTRAMINER GRIES	42
RIESLING GRIES	44
CHARDONNAY LIVIO FELLUGA	58
POULLY FUMÈ LA DOUCETTE	70
VERMENTINO CAPICHERA	80
CERVARO DELLA SALA	
CASTELLO ANTINORI	120

ROSATI

CABITZA ROSATO IGP BIO	32
ALIE ROSÈ FRESCOBALDI	40
CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING	
ANGEL ROSÈ	54

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE	
IL ROGGIO	40
SCINTILLA ROSÈ SANTOJANNI	40
TRENTO DOC BRUT PLAZZER	45
FRANCIACORTA FRECCIANERA BRUT	56
FRANCIACORTA ANIMORE ROSÈ	
EXTRA BRUT	58
FRANCIACORTA FRECCIANERA SATEN	60

ROSSI

NEGROAMARO CABITZA	32
SQUARCIASACCHI SPAVALDO	
TOSCANA IGT	34
RIPASSO DI VALPOLICELLA MURARI	36
LAGREIN ST MICHAEL EPPIAN	38
ETNA ROSSO BAGLIO DEI SIKANI	42
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO LUNARIA	
COSTE DI MORO	44
AGLIANICO CENTO RAMI SANTOJANNI	44
BARBARESCO AUGUSTO DE NARDIS	55
PINOT NOIR DOMAINE FAIVELEY	80
BRUNELLO DI MONTALCINO CASTEL	
GIOCONDO FRESCOBALDI	90
AMARONE DELLA VALPOLICELLA	
TOMMASI	100
BAROLO PIO CESARE	125

CHAMPAGNE

MOET & CHANDON 0.75	180
MOET & CHANDON ICE 0.75	200
MOET & CHANDON ICE ROSÈ 0.75	250
DOM PERIGNON 0.75	600
LOUIS ROEDERER CRISTAL 0.75	750
ARMAND DE BRIGNAC GOLD 0.75	800