



premium cocktails

# premium cocktails

Nicholas Caglia

🍯 **Dolcezza** / Sweetness  
🍋 **Acidità** / Acidity  
★ **Alcolicità** / Alcohol

## DAHLIA

Vodka, Italicus, pompelmo rosa, Carlo Alberto vermouth

Vodka, Italicus, pink grapefruit, Carlo Alberto vermouth



€ 13

## LAVENDER

Santa Teresa, ananas bruciato, lavanda, tonica

Santa Teresa, burnt pineapple, lavender, tonic



€ 11

## PETUNIA

Escaladores tequila, albicocca, jalapeño fermentato, bitter al cioccolato

Tequila escaladores, apricot, fermented jalapeño, chocolate bitters



€ 12

## SUNFLOWER

Gin Primo, kiwi affumicato, té nero, soda al pompelmo

Primo Gin, smoked kiwi, black tea, grapefruit soda



€ 11

## ZINNIA

Woodford Reserve, fragola acidificata, liquore di nocciole

Woodford Reserve, acidified strawberry, hazelnut liqueur



€ 13

## SEA HOLLY

Vodka, chartreuse mix, bergamotto, pop corn

Vodka, chartreuse mix, bergamot, popcorn



€ 12

## COSMOS

Amores verde mezcal, Polugar N.1, mela verde, biscotti al cioccolato

Amores verde mezcal, Polugar N.1, green apple, chocolate biscuits



€ 13

## CANNA LILY

Primo Asia gin, liquirizia, oleo saccharum limone, tonica

Primo Asia gin, liquorice, oleo saccharum lemon, tonic



€ 11



beverage

mocktails

## bevande

## drink & drive

### ACQUA

€ 2,5

SOFT DRINKS (Bott. 33cl)

€ 3,5

SUCCHI DI FRUTTA

€ 4

CAFFÈ ESPRESSO / DEC

€ 2

### ANGELONIA

Ananas, lavanda, tonica

Pineapple, lavender, tonic



€ 8

### LANTANA

Té nero, pompelmo rosa, limone

Black tea, pink grapefruit, lemon



€ 8

### ALLIUM

Mela verde, kiwi, tonica

Green apple, kiwi, tonic



€ 8



beers & wines

## BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE €7

ROTATING CRAFT BEER

## VINO IN MESCITA DEL GIORNO €7

WINE BY THE GLASS

after dinner

## digestivi

AMARI CLASSICI	€5
LIMONCELLO	€5
DIANA (Mondi)	€6
THIAGO (Mondi)	€6
AMARO TONICO (Sarandrea)	€6
AMARO SAN MARCO (Sarandrea)	€6
GENZIANA (Sarandrea)	€6
NOCINO (Sarandrea)	€6
SAMBUCA ANTICA (Sarandrea)	€6
AMARO EROICO (Essentia Mediterranea)	€7

grappa

## grappe

GRAPPE BIANCHE	
AQUA PERFETTISIMA (Sarandrea)	€7
MOSCATO (Nonino)	€6
BARABRESCO (Marolo)	€7
BASSANO DEL GRAPPA (Capovilla)	€10
GRAPPE BARRICATE	
GRAPPA DI AMARONE (Marolo)	€8
BARRIQUE PREMIUM (Sarandrea)	€8
BAROLO (Mazzetti)	€8

CLOROFILLACUCINAEDISTILLATI.IT



 <sup>1</sup> **Cereali contenenti glutine**  
Cereals with gluten

 <sup>2</sup> **Crostacei**  
Shellfish

 <sup>3</sup> **Uova**  
Eggs

 <sup>4</sup> **Pesce**  
Fish

 <sup>5</sup> **Molluschi**  
Molluscs

 <sup>6</sup> **Soia**  
Soy

 <sup>7</sup> **Latte e lattosio**  
Milk and lactose

 <sup>8</sup> **Sedano**  
Celery

 <sup>9</sup> **Senape**  
Mustard

 <sup>10</sup> **Semi di sesamo**  
Sesame seeds

 <sup>11</sup> **Arachidi**  
Peanuts

 <sup>12</sup> **Frutta secca**  
Dried fruits

 <sup>13</sup> **Solfiti**  
Sulfites

 <sup>14</sup> **Lupini**  
Lupins

 <sup>15</sup> **Cipolla**  
Onion

 <sup>16</sup> **Aglio**  
Garlic

<sup>17</sup> **Alcuni prodotti potrebbero subire un processo di congelamento**

Selezione di pane e pizza fatta in casa

Selection of homemade bread and pizza €2,5

**"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



CLOROFILLA  
CUCINA E DISTILLATI

# concept

concept

Con la fantasia e la creatività del nostro Chef Giorgio Tandoia, Clorofilla vuole soddisfare e sorprendere il palato dei suoi clienti. Questo menù estivo, 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.



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

## DEGUSTAZIONE DEL TERRITORIO

TERRITORY TASTING MENU\*

### POLLO E PEPERONI

Dumpling ripieni di pollo e peperoni, spuma di peperoni, tuile alle olive e riduzione di jus di pollo

Gyoza filled with chicken and sweet peppers, sweet pepper foam, olive tuile and chicken jus reduction

### LINGUA E SALSA E VERDE

Morbido di lingua di manzo scottato, riduzione di lamponi e spuma di salsa verde

Soft seared beef tongue, raspberry reduction and green sauce foam

### CARBONARA RIPIENA AL TARTUFO NERO

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

Homemade pecorino-filled "Bottoni" pasta, egg yolk foam, guanciale powder and black truffle

### PLIN DI CODA

Plin al cacao ripieni di coda, verdure croccanti e fonduta di pecorino

Cocoa homemade oxtail-filled "Plin" pasta, crunchy vegetables and Pecorino cheese fondue

### SALTIMBOCCA DI ROMBO

Saltimbocca di rombo ripieni di fichi, fichi caramellati, riduzione di porto, prosciutto croccante e salvia

Turbot fish saltimbocca stuffed with figs, caramelized figs, Port reduction, crispy ham and sage

### CLOROFILLAMISÙ

Tiramisu fatto in casa con terra di cacao

Home made tiramisu with cocoa crumble

€ 65

CON 3 CALICI DI VINO DEL TERRITORIO + € 20

WITH 3 GLASSES OF TERRITORY WINES + € 20

## DEGUSTAZIONE CLOROFILLA\*

CLOROFILLA TASTING MENU\*

### BENVENUTO INIZIALE +6 PORTATE

A SCELTA DELLO CHEF

CHEF'S WELCOME +6 COURSES BY CHEF'S CHOICE

€ 75

CON 1 PREMIUM COCKTAIL,  
3 CALICI DI VINO E  
1 DIGESTIVO ARTIGIANALE

WITH 1 PREMIUM COCKTAIL,  
3 GLASSES OF WINE AND  
1 ARTISANAL DIGESTIVE LIQUEUR

+ € 25

\* Le degustazioni sono 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 Menus 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 intolerances must be communicated to our Staff.  
Time limit to be ordered 10:30 P.M.



starters

## antipasti

**MANZO, ZABAIONE  
E GAZPACHO ACIDO** <sup>3, 7, 12, 15</sup> € 16

**Battuto di manzo nazionale, zabaione al parmigiano, pomodori secchi, nocciole e gazpacho verde acido**

Beef tartare, salted eggnog, sundried tomatoes, hazelnuts and acid green gazpacho

**CHEESECAKE A CAPRI** <sup>1, 3, 7, 15, 16</sup> € 15

**Gelato di robiola, crumble di basilico, datterini in più consistenze e soffiato di pane al pomodoro**

Robiola soft cheese ice cream, basil crumble, "Datterini" tomatoes in various consistencies and puffed bread with tomato

**FOCACCIA AL SAUTE'  
DI COZZE** <sup>1, 4, 5, 7, 16, 17</sup> € 16

**Focaccia all'aglio nero e nduja, sauté di cozze e spuma di patate**

Focaccia with black garlic and nduja, sauté mussels and potato foam

**LINGUA E SALSA VERDE** <sup>3, 4, 8, 15</sup> € 15

**Morbido di lingua di manzo scottata, riduzione di lamponi e spuma di salsa verde**

Soft seared beef tongue, raspberry reduction and green sauce foam

**POLLO E PEPERONI** <sup>1, 7, 8, 15</sup> € 15

**Dumpling ripieni di pollo e peperoni, spuma di peperoni, tuile alle olive e jus di pollo**

Gyoza filled with chicken and sweet peppers, sweet pepper foam, olive tuile and jus

**FETTUCCINE DI CALAMARO  
ALLA SCAPECE** <sup>4, 5, 7, 17</sup> € 16

**Fettuccine di calamaro, con zucchine alla scapece e bottarga**

Squid strings, with "Scapece" courgettes and bottarga

**BRANZINO, PICO DE GALLO  
E PESCHE** <sup>4, 15, 17</sup> € 16

**Branzino delle Canarie in ceviche con mais, mango e Leche de tigre alle pesche**

Canary sea bass in ceviche with corn, mango and peach "Leche de tigre"

**TORTILLA 2.0** <sup>3, 15</sup> € 16

**Tortilla di patate, spinaci all'agro, cipolla caramellata, maionese ai capperi e tartufo nero**

Potato tortilla, spinach, caramelized onion, capers mayo and black truffle

first courses

## primi

**CARBONARA RIPIENA  
AL TARTUFO NERO** <sup>1, 3, 6, 7, 12, 17</sup> € 18

**Bottoni ripieni di pecorino, spuma al tuorlo, polvere di guanciale e tartufo nero**

Homemade pecorino-filled "Bottoni" pasta, egg yolk foam, guanciale powder and black truffle

**RISOTTO  
MELANZANE E PINOLI** <sup>12, 16</sup> € 18

**Risotto carnaroli mantecato con crema di melanzane affumicate,**

**emulsione di pinoli, clorofilla di dragoncello, foglie di capperi, capperi disidratati e fava di cacao tostata**

Cannaroli risotto creamed with smoked aubergines, pine nut emulsion, tarragon chlorophyll, caper leaves, dehydrated capers and toasted cocoa bean

**FREGULA THAI** <sup>1, 4, 6, 8, 17</sup> € 20

**Fregula sarda, sashimi di scorfano marinato alla ponzu, tamarindo, latte di cocco e lemon grass**

Fregula, red scorpion fish sashimi marinated in ponzu sauce, tamarind, coconut milk and lemon grass

**PLIN DI CODA** <sup>1, 3, 7, 8, 15</sup> € 16

**Plin al cacao ripieni di coda, verdure croccanti e fonduta di pecorino**

Cocoa homemade oxtail-filled "Plin" pasta, crunchy vegetables and Pecorino cheese fondue

**LINGUINE, CANNOLICCHI  
BOTTARGA E LIMONE** <sup>1, 4, 5, 16, 17</sup> € 18

**Linguine "ajo e ojo" con cannolicchi, bottarga, limone candito e aria di coriandolo**

Linguine "ajo e ojo" with razor clams, bottarga, candied lemon and coriander

**PAPPELLACCI** <sup>1, 3, 7, 15</sup> € 18

**Cappellacci ripieni di pappa al pomodoro, emulsione di datterino giallo,**

**gel di parmigiano ai 5 pepi e basilico croccante**

Homemade "Tomato puree"-filled Cappellacci pasta, yellow datterino emulsion, Parmesan gel peppers flavoured and crunchy basil





main courses

## secondi

### SALTIMBOCCA DI ROMBO <sup>4, 7, 8, 13, 15</sup> € 26

**Saltimbocca di rombo ripieni di fichi, fichi caramellati, riduzione di porto, prosciutto croccante e salvia**

Turbot fish saltimbocca stuffed with figs, caramelized figs, Port reduction, crispy ham and sage

### MANZO, CAROTE E SPINACI <sup>8, 13, 15</sup> € 24

**Picanha di manzo, gelée di carote e cardamomo, baby carota laccata, spinacino selvatico e la sua demi-glace**

Beef picanha, carrot and cardamom gelée, lacquered baby carrot, wild spinach and its demi-glace

### BRANZINO E ALBICOCCHES <sup>4, 7, 16, 17</sup> € 24

**Filetto di branzino delle Canarie, albicocche alla brace, il suo chutney e misticanza citrica**

Canarian sea bass fillet, grilled apricots, apricot chutney and citric flavoured salad

### ANATRA, MANGO E BIETA <sup>9, 15, 16</sup> € 24

**Petto d'anatra alla piastra, mango alla brace, gel di mango e bieta ripassata**

Seared duck breast, grilled mango, mango gel and sautéed chard

### CONIGLIO E MAZZANCOLLE <sup>2, 4, 7, 9, 15</sup> € 24

**Terrina di coniglio e mazzancolle, tzatziki, gel di agrumi, macedonia di frutta e verdura acida e la sua demi-glace**

Rabbit terrine filled with prawns, tzatziki, citrus gel, fruit salad and sour vegetables and its demi-glace

### POLPO BBQ, PEPERONI E GOJI <sup>1, 4, 5, 6, 8, 15, 16, 17</sup> € 25

**Polpo grigliato laccato in bbq goji, peperoni alla brace, peperone crusco, cipolla caramellata e jus di peperoni**

Grilled octopus lacquered in goji bbq, roasted sweet peppers, "Crusco" sweet pepper, caramelized onion and sweet pepper jus

side dishes

## contorni

### VERDURA DI STAGIONE <sup>16</sup> € 7

Seasonal vegetables

### PATATE AL FORNO <sup>16</sup> € 6

Roasted potatoes

### PATATINE FRITTE <sup>1</sup> € 6

French fries



desserts

## dolci

### CLOROFILLAMISÙ <sup>1, 3, 7</sup> € 8

**Tiramisù fatto in casa con terra di cacao**

Home made tiramisù with cocoa crumble

### CHEESECAKE ALLA GUAVA <sup>1, 7, 17</sup> € 8

**Cheesecake alla guava, biscotto al miele e fava di cacao tostata**

Salted caramel Guava cheesecake, honey biscuit and toasted cocoa beans

### RISO AL MARE DI FRUTTA € 9

**Gelato di frutta, riso soffiato e frutta in più consistenze**

Fruit ice cream, puffed rice and fruit in multiple consistencies

### CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLE E GIN <sup>1, 7</sup> € 8

**Namelaka al cioccolato bianco, crumble di yuzu, fragole in osmosi al gin, shiso e popcorn caramellati**

White chocolate Namelaka, yuzu crumble, strawberries in osmosis with gin, Shiso and caramelized popcorn

### PAVLOVA TROPICALE <sup>3, 7</sup> € 9

**Meringa ripiena di yogurt con mango, cocco e passion fruit**

Meringue filled with yoghurt and mango, coconut and passion fruit

