



CLOROFILLA
CUCINA E DISTILLATI

una nuova tradizione

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 autunnale, 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, Fall 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 "TRADIZIONE"

"TRADITION" TASTING MENU*

DUMPLINGS DI AGNELLO

Gyoza ripieni di agnello, spuma di patate e tuille al rosmarino
Gyoza stuffed with lamb, potato foam and rosemary tuille

FUNGO E ZABAIONE

Cardoncello fondente, spuma di zabaione al brandy,
la sua jus e chips di fungo
Cardoncello mushroom fondant, Brandy eggnog foam
and its jus, mushroom chips

CARBONARA RIPIENA AL TARTUFO NERO

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

ZUCCA, CASTELMAGNO CASTAGNE

Risotto con crema di zucca, castelmagno, castagne e riduzione di porto
Risotto with pumpkin cream, castelmagno cheese, chestnuts and port wine reduction

VITEL ROLLÈ

Rollè di vitella con spinaci, funghi prataioli e la sua demi-glace
Veal roll with spinach, mushrooms and its demi-glace

CLOROFILLAMISÙ

Tiramisù fatto in casa con terra di cacao
Home made tiramisù with cocoa crumble

€ 60

CON 3 CALICI DI VINO + € 20
WITH 3 GLASSES OF WINE + € 20

DEGUSTAZIONE CLOROFILLA*

CLOROFILLA TASTING MENU*

BENVENUTO INIZIALE +6 PORTATE

A SCELTA DELLO CHEF
CHEF'S WELCOME +6 COURSES BY CHEF'S CHOICE

€ 70

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" selected by the Chef.
Allergies and intolerances must be communicated to our Staff.
Last order no later than 10:30 P.M.



antipasti

starters

MANZO E NOCCIOLA ^{1, 7, 9, 12, 17} € 15

Tartare di manzo, pan brioche artigianale alla nocciola, senape e lattughino

Beef tartare, artisanal hazelnut brioche bread, mustard and lettuce

SPIEDO DI POLPO ^{1, 4, 5, 6, 15, 17} € 17

Spiedino di polpo laccato in salsa teriyaki, patata americana e ketchup alla rapa rossa

Octopus skewer lacquered in teriyaki sauce, american potato and beetroot ketchup

FUNGO E ZABAIONE ^{1, 3, 7, 8, 15} € 14

Cardoncello fondente, spuma di zabaione al brandy, la sua jus e chips di fungo

Cardoncello mushroom fondant, Brandy eggnog foam and its jus, mushroom chips

MAGNUM DI GENOVESE ^{1, 3, 7, 15} € 14

Genovese panata nel panko e fritta su fonduta di pecorino

"Genovese" pulled beef breaded and fried in panko on pecorino fondue

FARAONA E MELE ^{8, 9, 15} € 16

Terrina di faraona, jus, mele e finocchietto

Guinea fowl terrine, jus, apples and fennel

DUMPLINGS DI AGNELLO ^{1, 7, 15} € 15

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

Gyoza stuffed with lamb, potato foam and rosemary tuille

TONNO E POLENTA ^{4, 7, 16, 17} € 16

Tartare di tonno, polenta fritta, puntarelle e stracciatella

Tuna tartare, fried polenta, puntarelle and stracciatella

UOVO, VERZA E TARTUFO ^{1, 3, 15} € 13

Uovo pochè, croccante di pasta fillo, verza stufata e tartufo nero

Poached egg, crunchy phyllo pastry, stewed cabbage and black truffle

first courses

primi

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

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

Homemade "Bottoni" pasta stuffed with pecorino, egg yolk foam, crunchy pork cheek powder and black truffle

CECI E BACCALA ^{1, 4, 7, 8, 15, 16, 17} € 19

Eliche mantecate con crema di ceci e baccalà

Eliche pasta with chickpeas cream and codfish

ZUCCA, CASTELMAGNO E CASTAGNE ^{7, 13, 15, 16} € 17

Risotto con crema di zucca, castelmagno, castagne e riduzione di porto

Risotto with pumpkin cream, castelmagno cheese, chestnuts and port wine reduction

CANNELLONI DI CAPRIOLO ^{1, 3, 7, 8, 15, 17} € 18

Cannelloni ripieni di ragù di capriolo, salsa mornay e la sua demi-glace

Homemade "Cannelloni" pasta stuffed with venison ragù, mornay sauce and its demi-glace

COZZE E FRIARIELLI ^{1, 4, 5, 16, 17} € 18

Linguine "Ajo e Ojo" con cozze, crema di friarielli e olio alla 'nduja

"Ajo e Ojo" Linguine with mussels, cream of broccoli and 'nduja oil

BOLLITO E MIDOLLO ^{1, 3, 8, 9, 15, 17} € 16

Cappellaccio ripieno di bollito sulla sua salsa al midollo

Homemade "Cappellaccio" pasta stuffed with boiled meat on its marrow sauce





main courses

secondi

GUANCIA DI MANZO ^{7, 8, 15, 16} € 22

Guancia brasata di manzo e purè alla Robuchon
Braised beef cheek and Robuchon style mashed potatoes

TONNO AL VIN BRÛLÉ ^{1, 4, 6, 13, 17} € 23

Tataki di tonno, salsa al vino e cipollotti alla brace
Tuna tataki, mulled wine sauce and grilled spring onions

ANATRA E ZUCCA ^{8, 13, 15} € 23

Petto di anatra scottato, zucca arrosto e gel di castagne
Seared duck breast, roasted pumpkin, and chestnut gel

GALLINELLA ALLA CACCIATORA ^{4, 6, 8, 16, 17} € 24

Gallinella in umido alla cacciatora su lattuga marinata con acero e miso
Sea Gurnard cooked in "Cacciatora" style with maple and miso marinated lettuce

VITEL ROLLÈ ^{8, 13, 15, 16, 17} € 19

Rollè di vitella con spinaci, funghi prataioli e la sua demi-glace
Veal roll with spinach, mushrooms and its demi-glace

RICCIOLA E CIME DI RAPA ^{4, 7, 8, 15, 16, 17} € 25

Ricciola scottata, cime di rapa e beurre blanc allo zafferano
Seared amberjack, turnip tops and saffron beurre blanc



side dishes

contorni

VERDURA DI STAGIONE ¹⁶ € 7

Seasonal vegetables

PATATE AL FORNO ¹⁶ € 6

Roasted potatoes

PATATINE FRITTE ¹ € 6

French fries



desserts

dolci

CLOROFILLAMISÙ ^{1, 3, 7} € 8

Tiramisù fatto in casa con terra di cacao
Home made tiramisù with cocoa crumble

CHEESECAKE AL MANDARINO ^{1, 7, 17} € 8

Cheesecake al mandarino, biscotto al miele, kumquat e fava di cacao tostata
Tangerine cheesecake, honey biscuit, kumquat and roasted cocoa bean

BROWNIE ^{1, 3, 7, 12, 17} € 8

Brownie alle noci, gelato alla vaniglia e crème chantilly
Walnut brownie, vanilla ice cream and crème chantilly

BANANA, CIOCCOLATO E COCCO ^{1, 3, 7} € 8

Crema pasticcera alla banana, morbido di cioccolato, gel di cocco e croccante al cacao
Banana custard, chocolate fudge, coconut gel and cocoa brittle

CRÈME BRÛLÉE ALLA NOCCIOLA ^{3, 7, 12, 13} € 9

Crème brûlée alla nocciola, namelaka al caramello, riduzione di lamponi e brandy
Hazelnut Crème brûlée, caramel namelaka, raspberry reduction and brandy

premium cocktails

Nicholas Caglia

 **Dolcezza** / Sweetness
 **Acidità** / Acidity
 **Alcolicità** / Alcohol

PANSY

White Dog Gin, té verde, pompelmo rosa, mix di vitamine, radici

White Dog Gin, green tea, pink grapefruit, vitamine mix, roots

 € 13

SNOWDROP

Escaladores Tequila, ananas bruciato, arancia, essenza di ginepro

Tequila Escalators, burnt pineapple, orange, juniper essence

 € 12

CAMELLIA

White Dog Vodka, Vecchia Romagna 3 Botti, salvia, zenzero, vin brulé

White Dog Vodka, Vecchia Romagna 3 Botti, sage, ginger, vin brulé

 € 11

MAHONIA

Pisco, Jameson, pera, cioccolato, cardamomo

Pisco, Jameson, pear, chocolate, cardamom

 € 12

VIOLET

Barcelò Rum, San Juan Mezcal, mango, peperoncino, lime, rosmarino

Barcelò Rum, San Juan Mezcal, mango, chili, lime, rosemary

 € 12

DAPHNE

Vecchia Romagna 3 Botti, banana caramellata, Borghetti, angostura

Vecchia Romagna 3 Botti, caramelized banana, Borghetti, angostura

 € 12

DAFFODIL

White Dog Gin, Barcelò Rum, Ancho Reyes, castagna, rabarbaro, funghi fermentati

White Dog Gin, Barcelò Rum, Ancho Reyes, chestnut, rhubarb, fermented mushrooms

 € 12

CLEMATIS

White Dog Vodka, passion fruit, peperone, paprika affumicata, tonica

White Dog Vodka, passion fruit, bell pepper, smoked paprika, tonic

 € 11



beverage

mocktails

bevande

ACQUA

€ 2,5

SOFT DRINKS (Bott. 33cl)

€ 3,5

SUCCHI DI FRUTTA

€ 4

CAFFÈ ESPRESSO / DEC

€ 2

drink & drive

IRIS

Té verde, pompelmo rosa, soda

Green tea, pink grapefruit, soda

 € 8

ACONITE

Arancia mix, ananas, tonica Mediterranea

Orange mix, pineapple, Mediterranean tonic

 € 8

LILY

Mango, lime, tonica Mediterranea

Mango, lime, Mediterranean tonic

 € 8



beers & wines

BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE, BIRRIFICIO REBEL'S €7

REBEL'S BREWERY ROTATING CRAFT BEERS

VINO IN MESCITA DEL GIORNO €7/8

WINE BY THE GLASS

after dinner

digestivi

AMARI CLASSICI	€ 5
LIMONCELLO	€ 5
DIANA (Mondi)	€ 6
THIAGO (Mondi)	€ 6
NOCCIOLETTA (Mondi)	€ 6
AMARO TONICO (Sarandrea)	€ 6
GENZIANA (Sarandrea)	€ 6
SAMBUCA ANTICA (Sarandrea)	€ 6
ARDENTE FLOREALE (Ardente)	€ 6
ARDENTE AMARO (Ardente)	€ 6
AMARO EROICO (Essentia Mediterranea)	€ 7

grappa

grappe

GRAPPE BIANCHE

BARBARESCO (Marolo)	€ 8
MOSCATO (Marolo)	€ 8
BASSANO DEL GRAPPA (Capovilla)	€ 10

GRAPPE BARRICCATE

BAROLO BOURBON CASK (Marolo)	€ 9
AMARONE (Sarandrea)	€ 9
EX MADEIRA CASK (Schiavo)	€ 9

CLOROFILLACUCINAEDISTILLATI.IT



 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**

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