



premium cocktails

premium cocktails

Nicholas Caglia

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

DAFFODIL

Gin, camomilla, ananas, ginger bug, acid mix, spuma al tè matcha
Gin, chamomile, pineapple, ginger bug, acid mix, matcha tea foam

🍯🍯🍯🍯🍯 € 12
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

AZALEA

Tequila, mezcal, basilico, pompelmo rosa, lime, tonica
Tequila, mezcal, basil, pink grapefruit, lime, tonic

🍯🍯🍯🍯🍯 € 13
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

WALFLOWER

Tequila, select, albicocca bruciata, friggitielli, angostura
Tequila, select, burnt apricot, green sweet peppers, angostura

🍯🍯🍯🍯🍯 € 13
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

BLUBELL

Rum 3 anni, arancia, spirulina, timo, vermouth dry, lime, bitter al cetriolo
3 year old rum, orange, spirulina, thyme, dry vermouth, lime, cucumber bitters

🍯🍯🍯🍯🍯 € 11
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

ANEMONE

Bourbon, select, fragola, zenzero lattefermentato, chiodi di garofano, Montenegro
Bourbon, select, strawberry, lacto-fermented ginger, cloves, Montenegro

🍯🍯🍯🍯🍯 € 12
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

SNOWDROP

Vodka, mela verde, cappero fermentato, radici, bitter timo e sedano
Vodka, green apple, fermented caper, roots, bitter thyme and celery

🍯🍯🍯🍯🍯 € 12
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

ZINNIA

Vodka, pisco, shrub mirtillo e lampone, rosmarino, Montenegro
Vodka, pisco, blueberry and raspberry shrub, rosemary, Montenegro

🍯🍯🍯🍯🍯 € 11
🍋🍋🍋🍋🍋
★ ★ ★ ★ ★

COCKTAILS STAGIONALI € 12

COCKTAILS CLASSICI € 10

Chiedere al Barman
Ask the Barman for seasonal cocktails



beverage

mocktails

bevande

drink & drive

ACQUA € 2,5
SOFT DRINKS (Bott. 33cl) € 3,5
SUCCHI DI FRUTTA € 4
CAFFÈ ESPRESSO / DEC € 2

LAVANDER € 8
Camomilla, ananas, zenzero, limone
Chamomile, pineapple, ginger, lemon
CLEMATIS € 8
Tè nero, pompelmo rosa, tonica
Black tea, pink grapefruit, tonic
GLADIOLUS € 8
Mela verde, kiwi, lime, arancia
Green apple, kiwi, lime, orange



beers & wines

BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE, BIRRIFICIO REBEL'S €7

REBEL'S BREWERY ROTATING CRAFT BEERS

VINO IN MESCITA DEL GIORNO €7/8/9

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 BARRICATE

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



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 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.



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

BOLLITO E FRITTO

Polpette di bollito panate nel panko e fritte, mayonese al rafano e salsa verde
Boiled meatballs breaded in panko and fried,
horseradish mayonnaise and green sauce

DUMPLINGS ALLA CACCIATORA

Gyoza ripieni di pollo, spuma alla cacciatora e tuile al rosmarino
Chicken-stuffed Gyoza, "Cacciatore" foam and rosemary tuile

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

PECORA E RADICI

Pappardella al ragù di pecora, scalogno bruciato marinato
alla birra e fondo di radici

Pappardella with sheep ragù, seared shallot marinated in beer and roots gravy

TERRINA DEL CORTILE

Terrina di coniglio, pollo ruspante e faraona, crumble di olive e baby ortaggi
Rabbit, chicken and Guinea fowl terrine, olive crumble and baby vegetables

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.



starters

antipasti

AGNELLO, CARCIOFI E LIQUIRIZIA ^{3, 10, 16}

€ 17

Tartare di agnello, carciofi alla brace, mayonese alla liquirizia e wafer al sesamo
Lamb tartare, grilled artichokes, licorice mayonnaise and sesame wafers

RAMEN DI CALAMARO ^{1, 4, 5, 6, 10, 13, 15, 17}

€ 16

Fettuccine di calamaro su brodo dashi, cipollotto fresco e funghi prataioli
Raw squid strings on dashi broth, fresh spring onion and mushrooms

SPRING ROLLS A ROMA ^{6, 9, 10, 12, 15, 16}

€ 13

Spring rolls ripieno di scarola alla brace laccata con salsa yakiniku, uvetta e pinoli
Spring rolls stuffed with grilled escarole laced with yakiniku sauce, raisins and pine nuts

UOVO FONDENTE ^{3, 7, 16}

€ 14

Uovo pochè, fonduta di parmigiano, asparagi, gel ai 5 pepi e tartufo nero
Poached egg, parmesan fondue, asparagus, 5-pepper gel and black truffle

SPIEDO DI PESCE ^{2, 4, 13, 16, 17}

€ 17

Spiedo di mazzancolle, cefalo, melanzane, chutney di pomodoro giallo e kefir
Skewer of prawns, grey mullet, eggplant, yellow tomato chutney and kefir

BOLLITO E FRITTO ^{1, 3, 8, 9, 15}

€ 14

Polpette di bollito panate nel panko e fritte, mayonese al rafano e salsa verde
Boiled meatballs breaded in panko and fried, horseradish mayonnaise and green sauce

I DUE BACCALÀ ^{1, 2, 4, 7, 10, 11, 12}

€ 16

Filetto di baccalà panato nei corn flakes e fritto, baccalà mantecato su polenta croccante, mayonese al peperone crusco e misticanza
Cod fillet breaded in corn flakes and fried, creamed cod on crispy polenta, "Crusco" pepper mayonnaise and mixed salad

DUMPLINGS ALLA CACCIATORA ^{1, 15, 16} € 14

Gyoza ripieni di pollo, spuma alla cacciatora e tuile al rosmarino
Chicken-stuffed Gyoza, "Cacciatore" foam and rosemary tuile

first courses

primi

CAPPELLACCIO

CARCIOFI E PECORINO ^{1, 3, 4, 7, 16} € 17

Cappellaccio ripieno di carciofi, spuma di pecorino e caviale di brandy Vecchia Romagna Riserva 3 botti
Home made "Cappellaccio" filled with artichokes, Pecorino cheese foam and Vecchia Romagna Riserva 3 Botti brandy caviar

BOTTARGA, AGLIO NERO

E LIMONE ^{1, 4, 16} € 18

Spaghettone "Ajo e Ojo", bottarga, gel di limone e aglio nero
Spaghettone "Ajo e Ojo", bottarga, lemon gel and black garlic

CARBONARA RIPIENA

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

Bottoni ripieni di pecorino e tartufo nero, spuma di tuorlo, polvere di guanciale e scaglie tartufo nero
Home made "Bottoni" filled with Pecorino cheese and black truffle, egg yolk foam, bacon powder and black truffle scales

FREGULA ALLA PESCATORA ^{1, 2, 4, 5, 8, 15, 16, 17} € 20

Fregula, pescato del giorno marinato, cozze e crostacei, yuzu e salicornia
Fregula, marinated catch of the day, mussels and shellfish, yuzu and salicornia

RISOTTO ASPARAGI

E ROQUEFORT ^{7, 13, 16} € 16

Risotto Carnaroli con crema di asparagi, Roquefort, riduzione di aceto balsamico ai lamponi
Carnaroli rice with creamed asparagus, Roquefort cheese and raspberries balsamic vinegar reduction

PECORA E RADICI ^{1, 3, 6, 8, 15} € 16

Pappardella al ragù di pecora, scalogno bruciato marinato alla birra e fondo di radici
Pappardella with sheep ragù, seared shallot marinated in beer and roots gravy





main courses

secondi

TERRINA DEL CORTILE ^{1, 7, 8, 15} € 20

Terrina di coniglio, pollo ruspante e faraona, crumble di olive e baby ortaggi

Rabbit, chicken and Guinea fowl terrine, olive crumble and baby vegetables

POLPO E VIGNAROLA DI MARE ^{3, 4, 5, 7, 15} € 22

Polpo CBT grigliato, su crema di piselli, salicornia, agretti, lattuga di mare e lemongrass

Grilled LTC octopus, on green peas cream, salicornia, agretti, sea lettuce and lemongrass

AGNELLO E MISTICANZA ^{1, 7, 8, 15, 16} € 24

Sella di agnello, panure alle erbe, misticanza di campo ripassata e yogurt al pomodoro secco

Lamb, herb panure, sautéed mixed salad and dried tomato yogurt

RIBS DI MANZO ^{1, 6, 8, 15, 16} € 20

Ribs di manzo laccate con BBQ alle bacche Goji, chimichurri e melanzana laccata con salsa yakitori

Beef ribs glazed with Goji berry BBQ, chimichurri and eggplant laced with yakiniku sauce

BRANZINO 28° PARALLELO ^{4, 17} € 24

Branzino scottato, pak choi alla brace, kefir al coriandolo e limone

Seared sea bass, seared pak choi, coriander aromatized kefir and lemon

TROPIC TUNA ^{4, 8, 15} € 22

Tataki di tonno alla catalana con mango, patate, variazioni di pomodori, cipolla al lampone, H2O di sedano

Tuna tataki with mango, potatoes, tomato variations, raspberry onion, celery H2O

side dishes

contorni

SCAROLA ALLA BRACE ¹⁶ € 7

Grilled escarole

FRIGGITELLI ¹⁶ € 7

Fried sweet green peppers

MISTICANZA FRESCA DI CAMPO ¹⁶ € 8

Fresh mixed salad

PATATE AL FORNO ¹⁶ € 7

Roasted potatoes

PATATINE FRITTE ¹ € 7

French fries



desserts

dolci

CLOROFILLAMISÙ ^{1, 3, 7} € 8

Tiramisù fatto in casa con terra di cacao

Home made tiramisù with cocoa crumble

CARAMEL CHEESECAKE ^{1, 7, 17} € 8

Cheesecake al caramello salato, biscotto al miele e fava di cacao tostata

Salted caramel cheesecake, honey cookie and roasted cocoa bean

MAGNUM AL LIMONE ^{3, 7, 12} € 9

Magnum ripieno di bavarese al limone, bisquit allo shiso, gel di yuzu e mandorle pralinate

"Magnum" filled with lemon bavarois, shiso biscuit, yuzu gel and praline almonds

BABÀ, GIN E ROSMARINO ^{1, 3, 7, 13} € 9

Babà scottato, gelato al rosmarino, gin e lamponi

Babà, rosemary ice cream, gin and raspberries

CIOCCOLATO BIANCO, PASSION FRUIT E MANGO ^{1, 7} € 9

Taco di pasta fillo, namelaka al cioccolato bianco, passion fruit e mango

Filo pastry taco, white chocolate namelaka, passion fruit and mango

