



# PIZZA CLAR

A stylized yellow sun with a human-like face, including eyes with spiral pupils, a nose, and a smiling mouth. The sun has wavy rays and is surrounded by small yellow stars.



## Aperitivi | Cocktails

Crodino 4,00 €

Bitter Campari 7,00 €

Prosecco 5,00 €

Bellini 7,00 €

*(Peach juice and prosecco)*

Martini Bianco/Rosso 6,00 €

Aperol/Campari Spritz 7,00 €

*Spritz (Aperol/Campari, prosecco, soda)*

Negroni 7,00 €

*Negroni (Gin, Campari, Martini Red)*

Americano 7,00 €

*Americano (Bitter Campari, Martini Red, Soda)*





## Antipasti di Terra | Starters from the earth...

Bruschetta al Pomodoro **3,00 € (A)**  
*Bruschetta with tomatoes*



Mozzarella di Bufala e pomodorini **8,50 € (G)**  
*Buffalo Mozzarella Cheese (DOC)*

Tris di carciofi **15,00 € (A)**  
*Tris of artichokes*

Prosciutto e Melone **11,50 €**  
*Fresh Melon topped with Parma ham*



Tagliere di Salumi e Formaggi **16,00 € (G)**  
*Selection of typical cold cuts and cheese*

Rucola, Bresaola e parmigiano **15,00 € (G)**  
*Rocket salad, beef and parmigiano*

Carpaccio di Manzo **22,00 €**  
*Beef carpaccio*



## Fritti e sfizi | fried

Fritto misto\* (suppli, crocchette, montanare e bruschette) **11,50 € (A C G)**  
*Mixed fried*

Sfizio di mare\* (calamaro fritto, gambero pastellato, insalata di mare) **21,00 € (D Q A)**  
*Seafood appetizer (fried squid, shrimps, seafood salad)*

Mozzarella in carrozza\* **8,00 € (A G)**  
*Fried mozzarella*

Fiori di zucca\* **6,50 € (A C)**  
*Deep fried Zucchini Flowers*

Baccalà fritto\* **7,50 € (A D)**  
*Fried cod*

Suppli\* **5,00 € (A D)**  
*Rice meatballs*



## Antipasti di Mare | ...from the sea

Ostriche **4,00 € cad. (Q)**  
*Oysters*

Soute di Cozze **11,00 € (Q)**  
*Mussels sauteè*

Insalata di Mare **15,00 € (D Q)**  
*Seafood salad*

Soute di Vongole **13,00 € (D Q)**  
*Clams sauteè*

Impepata di cozze **11,00 € (Q)**  
*Pepper mussels*

Salmone affumicato **15,00 € (D)**  
*Smoked salmon*

Insalata di polpo **13,50 € (D)**  
*Octopus salad*



## Primi di terra | main courses of meat

Spaghetti alla napoletana **8,00 € (A)**  
*Spaghetti with tomato sauce and basil*

Spaghetti al pesto di basilico fresco **9,00 € (A F G H)**  
*Spaghetti with fresh basil pesto sauce*

Spaghetti alla Carbonara **10,00 € (A C F G)**  
*Spaghetti carbonara with egg, crispy pork cheek and pecorino cheese*

Bucatini all'Amatriciana con guanciale croccante **10,00€**  
*Bucatini with tomato sauce and crispy bacon* (A G)

Mezze maniche alla Gricia **10,00 € (A D G)**  
*Short pasta with cheese, black pepper and bacon*

Zuppa di pomodoro **8,00 € (L P)**  
*Tomato soup*

Zuppa di Verdure **8,00 € (L P)**  
*Vegetable soup*



## Primi di mare | seafood main courses

Spaghetti Cozze, Pecorino **13,00 € (A D F Q)**  
*Spaghetti with mussels and pecorino cheese*

Spaghetti alle Vongole **13,00 € (A D F Q)**  
*Spaghetti with clams*

Spaghetti Polpo e pachino **13,00 € (A D F Q)**  
*Spaghetti with octopus and cherry tomatoes*

Linguine gamberi\* e pachino **15,00 € (A D F Q)**  
*Linguine with shrimps\* and cherry tomatoes*

Scialatielli all'Astice **22,00 € (A C D Q)**  
*Scialatielli with lobster*

Linguine al Cartoccio\* **26,00 € (A C D Q)**  
*Linguine with seafood and*

Paccheri dello Chef (zucchine e vongole) **15,00 € (A D Q)**  
*Chef's paccheri special*

Linguine allo Scoglio\* **16,00 € (A C D Q)**  
*Seafood linguine*

Risotto del Pescatore\* **16,00 € (D Q)**  
*Seafood risotto*

Risotto alla Crema di Scampi\* **14,00 € (D Q)**  
*Risotto with prawn's cream*

Zuppa di Pesce\* **28,00 € (D Q)**  
*Fish Soup\**





## **Pasta fresca** | *fresh homemade pasta*

Tonnarelli cacio e pepe **10,00 €** (A D G)  
*Tonnarelli with pecorino and black pepper*

Fettuccine Alfredo **13,00 €** (A F G H)  
*Fresh fettuccine Alfredo's style*

Fettuccine tartufo e porcini\* **18,00 €** (A C F G)  
*Fresh fettuccine with porcini mushrooms and truffle*

Ravioli burro e salvia **11,00 €** (A G C)  
*Ravioli with butter and sage*

Ravioli alla caprese **11,00 €** (A G C)  
*Ravioli with mozzarella and cherry tomatoes*

Lasagna **10,00 €** (A C G)  
*Lasagna with tomato sauce and mozzarella*

Gnocchi alla Sorrentina **11,00 €** (A C G)  
*Fresh pasta with tomato and mozzarella*

Gnocchi ai 4 Formaggi **12,00 €** (A C G)  
*Four cheese gnocchi*

Fettuccine alla Bolognese **10,00 €** (A C G)  
*Fresh pasta with tomato ragù and mozzarella*





## Secondi di Terra | Main courses of Meat

Salsiccia di Napoli **13,00 €**  
*Pork sausage from Napoli*

Bistecca di Maiale **14,00 €**  
*Pork steak*

Scaloppina a piacere **13,00 € (A)**  
*Escalope of your wishes - you choose the ingredients*

Filetto di Manzo al:  
Pepe verde / Aceto Balsamico / Porcini **25,00 €**  
*Beef fillet with Green pepper/ Balsamic vinegar /porcini mushrooms*

Grigliata Mista **32,00 €**  
*Grilled meat platter*

Bistecca di Manzo **20,00 €**  
*Beef Steak*

Fiorentina **6,00 € /etto**  
*T-Bone steak /hectogram*

Abbacchio allo Scottadito **18,00 € (L)**  
*Roast Lamb*

Saltimbocca alla Romana **16,00 € (A G)**  
*Roman sautéed veal cutlets with prosciutto*

Straccetti di filetto, rucola e pachino e aceto balsamico **22,00 € (G)**  
*Strips of beef, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar*

Straccetti di pollo, rucola e pachino e aceto balsamico **16,00 € (G)**  
*Strips of chicken, rocket salad, cherry tomatoes, balsamic vinegar*

Petto di pollo grigliato **13,00 €**  
*Grilled chicken breast*

Cotoletta alla Milanese **13,00 € (A C)**  
*Chicken cutlet Milanese style*



## Secondi di Mare | Fish courses

Pesce spada\* alla griglia **16,00 € (D)**  
*Grilled swordfish*

Pesce spada\* al guazzetto **16,00 € (D)**  
*Stew swordfish*

Frittura di Gamberi\* e Calamari\* **16,00 € (D Q)**  
*Fried squid and shrimps*

Trancio di Salmone alla griglia **18,00 € (D)**  
*Grilled salmon*

Pescato del giorno alla griglia **5,50 €/etto/hectogram**  
*Grilled fish of the day*

Astice alla Griglia **6,50 €/etto/hectogram (D Q)**  
*Grilled lobster*

Astice alla Catalana **7,50 €/etto/hectogram (DL)**  
*Lobster Catalan style*



## Insalate | Fresh Salad

Mista **7,00 €**  
Mixed green salad (lettuce, rocket salad, chicory, tomatoes, corn, olives)

Insalata verde **6,00 €**  
Green salad

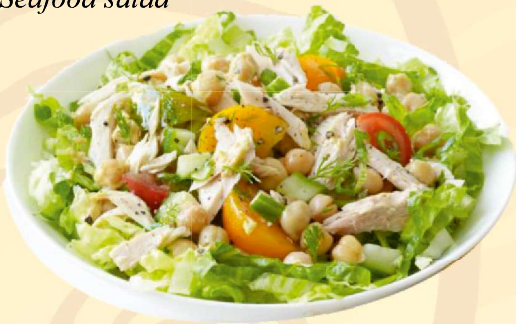
Greca **10,00 € (G P)**  
Greek salad (lettuce, tomatoes, olives, red onion, feta cheese)

Caesar **11,00 € (AGCP)**  
Caesar salad (lettuce, tomatoes, chicken breast, croutons, Parmesan cheese)

Caprese di Bufala **13,00 € (G)**  
Caprese salad (buffalo mozzarella, tomatoes, basil)

Insalata di tonno **10,00 € (D G)**  
Tuna salad (tomatoes, tunafish, lettuce, olives)

Insalata di mare **15,00 € (D Q)**  
Seafood salad



## Contorni | Side dishes

Patate al forno **5,00 €**  
Baked potatoes

Patate Fritte\* **5,00 €**  
Fried potatoes

Cicoria ripassata **5,00 €**  
Sautéed chicory

Spinaci all'agro **5,00 €**  
Sautéed spinach

Friarielli **5,00 €**  
Broccoli

Verdure grigliate **5,00 €**  
Grilled vegetables





## Pizza | Pizza

Marinara - pomodoro, aglio, basilico, origano 7,00 € (A)  
Tomato, oil, garlic, basil, origan

Margherita - pomodoro e mozzarella 8,00 € (G A)  
Tomato sauce and mozzarella cheese

Bufalina - pachino, mozzarella di bufala DOP, formaggio, basilico 10,50 € (G A)  
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella DOP, cheese and basil

Quattro Stagioni - pomodoro, mozzarella, funghi, cozze, alici 10,00 € (G A)  
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, mussels, anchovies

Capricciosa - pomodoro, mozzarella, uovo, funghi, olive 10,00 € (A C G P)  
Tomato sauce, mozzarella cheese, eggs, mushrooms, artichokes, Parma ham

Romana - pomodoro, mozzarella, basilico, alici 9,00 € (D G A Q)  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, basil

Diavola - pomodoro, mozzarella, salame piccante 10,00 € (G A P)  
Tomato sauce, mozzarella, hot salami

Super Regina - pomodoro, mozzarella, ricotta, salame dolce 10,50 € (G A P)  
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella DOP, cheese and basil

Siciliana - pomodoro, olive, capperi, acciughe, aglio, origano 9,00 € (G A O)  
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, mussels, anchovies

4 Formaggi 9,00 € (A G)  
4 cheeses

Boscaiola - mozzarella, salsiccia, funghi 9,50 € (O P G A)  
Mozzarella, mushrooms, sausage

Rughetta - mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano 12,00 € (G A P)  
Mozzarella, ham, rucola, parmesan cheese

Pulcinella - mozzarella, salsiccia napoletana, friarielli, formaggio, olio 11,00 € (G A)  
Mozzarella, napolitan sausage, broccoli, oil, cheese

Vegetariana - pachino, verdure miste, mozzarella 9,00 € (G A)  
Fresh cherry tomatoes, mixed vegetables, mozzarella

Porcina\* - mozzarella di Bufala DOP, funghi porcini 10,50 € (G A O)  
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella DOP, cheese and basil

Caprese - bocconcini di bufala DOP, pachino e parmigiano 10,00 € (G A)  
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella and parmesan cheese

Pizza della Nonna - Mozzarella, tonno, cipolla 10,00 € (A C G O)  
Mozzarella, onions, tunafish

Focaccia 4,00 € (A)  
Pizza bread

\* Prodotto surgelato / Frozen product





## Caffetteria | Coffee and more

Caffè espresso 2,00 €  
Espresso

Decaffeinato 2,50 €  
Decaffeinated coffee

Caffelatte 3,50 €  
Coffee and milk

Cappuccino 3,50 €

Caffè Americano 3,50 €

Tè caldo 3,50 €  
Hot Tea

Caffè Shakerato 3,50 €  
Iced coffee

Camomilla 3,50 €

Irish Coffee 9,00 €

French Coffee 9,00 €

Frullati 6,00 €

Frappè 6,00 €

Biscotti da tè 3,50 €

Amari 5,50 €

Liquori 6,00 €

Grappa bianca 5,00 €

Grappa barrique 8,00 €

Whisky 5 years 6,00 €



## Bevande | Beverages

Acqua 0,50 lt. 2,00 €  
Water still / sparkling 0,50 lt.

Acqua 0,75 lt. 3,50 €  
Water still / sparkling 0,75 lt.

Soft Drink 3,50 €  
(coca cola, fanta, sprite)

Lemon Soda 3,50 €

Acqua tonica 3,50 €

Succhi di frutta 4,00 €  
Fruit juice

Spremuta d'Arancia 5,00 €  
Fresh orange juice



## Birre | Beer

Birra 20 cl. 4,00 €  
Beer 20 cl.

Birra 40 cl. 6,00 €  
Beer 40 cl.

Peroni Gran Riserva 7,50 €

Corona 6,00 €

Heineken 6,00 €

Beck's 6,00 €

Bud 6,00 €

Ichnusa 6,00 €



## Gelateria | Ice Cream

Coppa Gelato ( 3 gusti) 6,00 €  
Ice Cream cup ( 3 flavors)



Tutti Frutti - macedonia con gelato di frutta 8,50 €  
Fruit salad with mixed fruit ice cream

Banana Split - Banana, gelato di crema, cioccolata, nocciola, panna 8,50 €  
Ice cream with banana, whipped cream, chocolate and hazelnut cream

Fragolito - fragole fresche, gelato di crema, panna, crema di fragola 8,50 €  
Fresh strawberries, vanilla ice cream, whipped cream, strawberry sauce

Affogato al caffè - gelato alla vaniglia, affogato al caffè, panna 8,50 €  
Vanilla ice cream with espresso coffee and cream



## Dolci | Dessert

Tiramisù 6,00 € (A C G)

Panna cotta 6,00 € (G)

Creme Caramel 6,00 € (C G)

Cannolo Siciliano (A C G O) 6,00 €

Pastiera Napoletana (A C G O) 6,00 €

Ricotta e pere 6,00 €

Sacher 8,00 € (A O)  
Sacher Cake

Torta del giorno 6,00 €  
Cake of the day



## Frutta | Fruits

Macedonia 6,00 €  
Fruit salad

Fragole 6,00 €  
Strawberries

Ananas 6,00 €

Melone 6,00 €  
Melon







Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
*We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.*

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con delle lettere, alle quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente:

*The allergens have been indicated next to each dish with letters, to which they correspond the allergenic substances reported in the following table:*

elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011  
*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the Eu Reg. N° 1169/2011*  
*'Substances or products causing allergies or intolerances'*

<b>A</b>	Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
<b>B</b>	Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
<b>C</b>	Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
<b>D</b>	Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
<b>E</b>	Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
<b>F</b>	Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
<b>G</b>	Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
<b>H</b>	Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
<b>L</b>	Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
<b>M</b>	Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
<b>N</b>	Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
<b>O</b>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
<b>P</b>	Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
<b>Q</b>	Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request*



PIAZZA SANT' APOLLINARE 37/38 - 00186 ROMA

