

SANNALE

# MIENU

VIA ROMA,6 ~ 72012 CAROVIGNO

 340 0750560

 clipperbistrot@gmail.com

[www.clipperristorazione.com](http://www.clipperristorazione.com)





## ANTIPASTI

CAPELANTE GRATINATE**	5 AL PZ	IL POLPO**	15
Capasanta Gratinata, Fonduta di Caciocavallo e Bottarga	4-7-14	Tocchetti di polpo Croccante Spuma di Patate e Guanciale, Paprika dolce Affumicata	4
CARPACCIO DI SALMONE	14	TATAKI DI TONNO**	14
Carpaccio Di Salmone Marinato e leggermente Affumicato Home Made con Cipolla Rossa e Frise Paesane	1-4	Tataki di tonno in crosta di Sesamo con Marinatura Asiatica, Maionese alla Soya e Wasabi	1-3-4-6-10-11
TEMPURA DI GAMBERI**	15	PARMIGIANA SANNALE	13
Gamberi in Tempura, Burrata, Carpaccio di Zucchine, Bacche di Pepe Rosa e Salsa all'Avocado	1-2-4-7-8	Involtini di Melanzane con fonduta di formaggio e coulis di pomodoro e basilico	1-3-7
VITELLO TONNATO	14	FAVE E VERDURE	13
Magatello di Vitello Cotta a Bassa Temperatura con salsa Tonnata, Fiore di Capperone e Pomodorino Confit	3-4-7	Purea di Fave Con Verdure di Stagione saltate in padella	

---

## PRIMI PIATTI

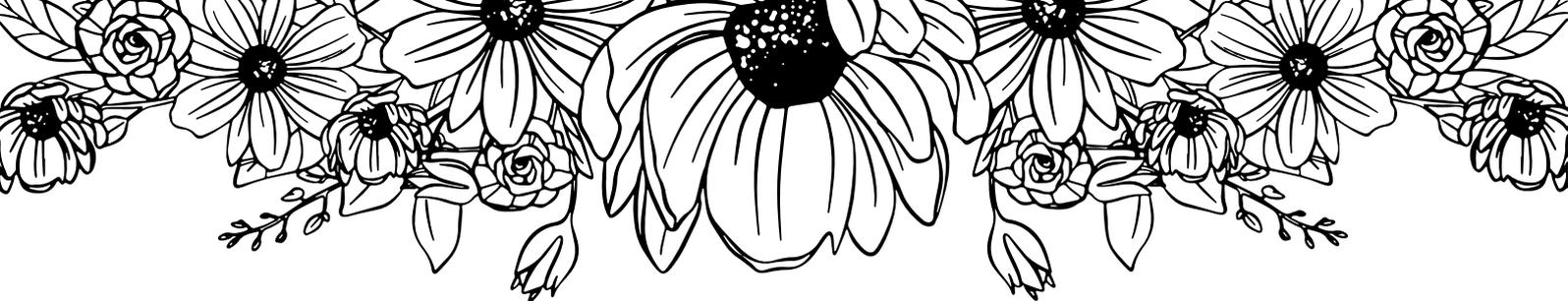
PACCHERO & ARAGOSTA**	21	RISOTTO CACIO E PEPE	20
Pacchero A.Agricola "Valdoro" con sugo di Aragosta	1-2-9-12	Riso Azienda Agricola "Marherita" Cacio e Pepe con Gel al Limone e Carpaccio di Gamberi Rosa	2-7-9
CAPPELLETTI ALLA CARBONARA	15	PAELLA X2**	60
Cappelletti ripieni alla Carbonara su Crema di Zucca e Guanciale croccante	1-3-7	Rivisitazione della Paella dello Chef Piero	2-4-9-12-14
STRASCINATE	14		
Strascinate Pasta Fresca Tipica Pugliese alle Cime di Rapa e Guanciale Croccante	1		

### MENU BABY

ORECCHIETTE AL POMODORO	8
ORECCHIETTE PASTA TIPICA PUGLIESE AL POMODORO	1
HAMBURGHIER AL PIATTO	8
HAMBURGHIER DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE	

COPERTO € 2,50 A PERSONA

PER QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA SIETE PREGATI DI CONTROLLARE I NUMERI SUL MENU' E COMUNQUE DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA PER EVITARE CONTAMINAZIONI



## SECONDI PIATTI

SEPIE DOPPIA COTTURA\*\* 14

Seppioline, Cotte a Bassa Temperatura, E Grigliate su Spuma di Piselli, e Capocollo Croccante 1-4

FRITTO MISTO\*\* 20

Frittura di Pesce con Gamberi Calamari e Verdure croccanti 2-12-14

FILETTO DI MANZO AL PEPE 26

250 GR Di Filetto di Manzo al pepe Verde 1-7-10

TAGLIATA DI MANZO 17

250 GR Di carne di manzo alla griglia con rucola e grana 7

---

## IL NOSTRO PESCATO

IL NOSTRO PESCATO VIENE SERVITO CRUDO, AL FORNO, ALLA GRIGLIA O CON LA PASTA

CRUDO MARE (IN BASE ALLA DISPONIBILITA')

OSTRICHE 3 € AL PZ

SCORFANO 80 AL KG

PESCATO DEL GIORNO 70 AL KG

---

## CONTORNI

INSALATA MISTA 5

PATATE AL FORNO 5

PATATE FRITTE 5

ERBETTA SALTATA IN PADELLA ALL'AGLIO 5

COPERTO € 2,50 A PERSONA

1 GLUTINE: CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO KAMUT E LORO CEPPI IBRIDATI) - 2 CROSTACEI : GAMBERI, GAMBERETTI, SCAMPI, GRANCHI, ARAGOSTE, ASTICI E LORO PRODOTTI - 3 UOVA: UOVA DI TUTTI GLI UCCELLI E PRODOTTI DERIVATI - 4 PESCE: TUTTE LE SPECIE DI PESCE CON PINNE E PRODOTTI DERIVATI - 5 ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI - 6 SOIA E PRODOTTI DERIVATI - 7 LATTE: LATTE DI TUTTI GLI ANIMALI E PRODOTTI DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO) - 8 FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHIO, PINOLI E ALTRI - 9 SEDANO: SEDANO E PRODOTTI DERIVATI - 10 SENAPE : SENAPE E PRODOTTI DERIVATI - 11 SESAMO E PRODOTTI DERIVATI - 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13 LUPINI LUPINI E PRODOTTI DERIVATI - 14 MOLLUSCHI: COZZE, OSTRICHE, CAPELANTE LUMACHE, POLPI, CALAMARI E LORO PRODOTTI.

PER QUALSIASI TIPO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA SIETE PREGATI DI CONTROLLARE I NUMERI SUL MENU E COMUNQUE DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA PER EVITARE CONTAMINAZIONE



## PIZZE

BUFALA	8	CAPRICCIOSA	8
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Olio Evo e Basilico 1-7		Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Carciofi, Champignons, Olive, Salame Piccante e Prosciutto Cotto 1-7	
CRUDAIOLO	9	DIAVOLA	7,50
Base Ciccio, Pomodorini, Fior di Latte, Prosciutto Crudo, Rucola e grana 1-7		Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e Salame Piccante 1-7	
MARGHERITA	6	MARINARA	5
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Olio Evo e Basilico 1-7		Pomodoro, Aglio, Olio Evo e Basilico 1	
NAPOLI	7	NICOLO'	7,50
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Acciughe, Capperi ed Origano 1-4-7		Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Wurstel e Patate Fritte 1-7	
QUATTRO FORMAGGI	8	TONNO E CIPOLLA	7,50
Base Mozzarella Fior di Latte, Emmenthal, Scamorza, Gorgonzola 1-7		Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Tonno e Cipolla 1-4-7	
VEGETARIANA	7,50		
Base Crema di Verdure, Mozzarella Fior di Latte e Verdure Grigliate 1-7			

---

## PIZZE GOURMET

CALABRESE	9,50	CAPRI	9,50
Base Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Patate Saltate al Rosmarino, Nduja Calabrese e Scaglie di Caciocavallo 1-7		Base Provola Affumicata, Datterino Giallo, Salsiccia e Friarelli 1-7	
ELISA	10,50	GUSTOSA	10,50
Base Mozzarella di Bufala, Salamella, Funghi Cardoncelli, Crema Tartufata 1-7-8-9		Base Fior di Latte, in Uscita Mortadella, Burratina e pasta di Pistacchio 1-7-8-9	
SANNALE	11,50	MARTINESE	9,50
Base Crema di Zucca, Provola Affumicata, Salsiccia, Cardoncelli Saltati, Guanciale croccante e Cipolla Caramellata 1-7		Base Fior di Latte, Cardoncelli, Capocollo di Martina Franca e Burrata 1-7	
VINCENZO	8,50	INTENSA	9
Base Fior di Latte, Pere Caramellate, Mascarpone al Gorgonzola, Noci 1-7-8		Base Fior di Latte, Salsiccia, Stracciatella, Cipolla Caramellata e Senape 1-7-10	
ROMA AL MARE	13,00		
Base Cacio e pepe e Fior di Latte, Guanciale e Tartare di Tonno 1-4-7			

SUPPLEMENTI: PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO €1,00 - PER OGNI LATTICINO O AFFETTATO AGGIUNTO €1,50

SUPPLEMENTO AGGIUNTA DI PESCE FRESCO €4,00

SUPPLEMENTI: MOZZARELLA SENZA LATTOSIO €1,50 - IMPASTO PIZZA SENZA GLUTINE € 2,50

COPERTO € 2,50 A PERSONA

\*\* L'ALIMENTO PUO' ESSERE FRESCO O SURGELATO IN BASE AL PERIODO