



SANNALE

RISTORANTE · PIZZERIA

GARDEN INSIDE

MENU

Via Roma, 6 · 72012 Carovigno

340 0750560

clipperbistrot@gmail.com

www.clipperristorazione.com

ANTIPASTI

CAPESANTE GRATINATE** Capesanta gratinata, fonduta di caciocavallo e bottarga Allergeni 4-7-14	6 / pz	DARNA DI SALMONE CROCCANTE CON JUS VEGAN Allergeni 1-4-6-9	14
ZUPPA DI PESCE Razza, pescatrice, cozze, gallinella e pane fritto Allergeni 1-4-14	20	TATAKI DI TONNO** Tataki di tonno in crosta di sesamo con marinatura asiatica, maionese alla soia Allergeni 1-3-4-6-10-11 Senape con solfiti (12): da valutare · Possibili tracce: 2-14	14
TEMPURA DI GAMBERI** Gamberi in tempura, burrata, carpaccio di zucchine, bacche di pepe rosa e salsa all'avocado Allergeni 1-2-7 · Gamberi con solfiti (12): da valutare Può contenere: 3-4-6-9-10-12-14 (etichette prodotti)	15	PARMIGIANA SANNALE Involtini di melanzane con fonduta di caciocavallo e coulis di pomodoro e basilico Allergeni 1-3-7 · Verifica etichette da completare	13
VITELLO TONNATO Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, fiore di capperi e pomodorino confit Allergeni 1-3-4-9 Può contenere: 2-14 (etichetta tonno)	14	FAVE E VERDURE Purea di fave con verdure di stagione saltate in padella Nessuno dei 14 negli ingredienti dichiarati	13
LA MELANZANA VEGANA Melanzana, pomodoro, basilico e olio Allergeni: preparazione da verificare	12	FRISE CON STRACCIATELLA, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO E SALSA AL BASILICO Allergeni 1-4-7	14

PRIMI PIATTI

PECCHERO & ARAGOSTA** Pacchero A. Agricola “Valdoro” con sugo di aragosta Allergeni 1-2-6-9-10 · Possibili tracce: 4-14 Brodo con solfiti (12): da valutare	21	RISOTTO CACIO E PEPE Riso Acquarello, cacio e pepe, gel al limone e carpaccio di gambero rosso** Allergeni 2-7-9 · Può contenere: 12 (solfiti)	20
PACCHERO & ASTICE Minimo per 2 persone Allergeni 1-2-6-9-10 · Possibili tracce: 4-14 Brodo con solfiti (12): da valutare	29 / pers.	PAELLA X2** Rivisitazione della paella dello Chef Piero Allergeni 2-9-14 · Può contenere: 4 (pesce) Gamberi e scampi con solfiti (12): da valutare	60
CAPPELLETTI ALLA CARBONARA Cappelletti ripieni alla carbonara su crema di zucca e guanciale croccante Allergeni 1-3-7 · da confermare	15	CAVATELLI HOME MADE Salsa di patate, pecorino, basilico e cozze Allergeni 1-7-14	16
STRASCINATE AI TRE POMODORI Con salsa al basilico e stracciatella Allergeni 1-7 Può contenere: 3-6-10 (etichetta pasta)	12	TUBETTINI CON LA ZUPPA DI PESCE Razza, pescatrice, cozze e crostini Allergeni 1-4-6-10-14	25

MENU BABY

ORECCHIETTE AL POMODORO Pasta tipica pugliese Allergeni 1	10	HAMBURGER AL PIATTO Scottona con patate fritte Ingredienti: nessuno dei 14 dichiarato Olio condiviso: rischio contaminazione allergeni	10
--	-----------	--	-----------

SECONDI PIATTI

CROSTACEI ALLA CATALANA Minimo per 2 persone. Astice, scampi, gamberoni, pomodorini, cipolla, carote e sedano Allergeni 2-9 · Possibili tracce: 4-14 Gamberi e scampi con solfiti (12): da valutare	39 / pers.	FRITTO MISTO** Frittura di pesce con gamberi, calamari e verdure croccanti Allergeni 1-2-14 · Può contenere: 4 (pesce) Gamberi con solfiti (12): da valutare	20
FILETTO DI MANZO AL PEPE 250 g di filetto di manzo al pepe verde Allergeni 1-7-9-10 · Può contenere: 3 (uova) Senape con solfiti (12): da valutare	26	TAGLIATA DI MANZO 250 g di manzo alla griglia con rucola e grana Allergeni 7	20
FILETTO AI PORCINI** 250 gr di filetto di manzo e porcini Allergeni 1-7-9	28		

IL NOSTRO PESCATO

SERVITO CRUDO, AL FORNO, ALLA GRIGLIA O CON LA PASTA
CRUDO MARE SECONDO DISPONIBILITÀ

Allergeni 2-12-14 · Scampi: crostacei e solfiti dichiarati in etichetta

Ostriche 5 / pz Allergeni 14	Scorfano 80 / kg Allergeni 4 · Vedi preparazione Cartoccio: 4-9 · Griglia: 4 · Con pasta fresca: 1-3-4	Pescato del giorno 70 / kg Allergeni 4 · Vedi preparazione
--	---	--

Altre paste e varianti: verificare gli allergeni del formato e della ricetta scelti.

CONTORNI

INSALATA MISTA Nessuno dei 14 negli ingredienti dichiarati	5	PATATE AL FORNO Nessuno dei 14 negli ingredienti dichiarati	5
PATATE FRITTE Ingredienti: nessuno dei 14 dichiarato Olio condiviso: rischio contaminazione allergeni	5	ERBETTA SALTATA ALL'AGLIO Nessuno dei 14 negli ingredienti dichiarati	5

Allergeni

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e ceppi ibridati. 2 Crostacei. 3 Uova. 4 Pesce. 5 Arachidi. 6 Soia. 7 Latte, incluso lattosio. 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia/Queensland. 9 Sedano. 10 Senape. 11 Sesamo. 12 Anidride solforosa e solfiti oltre 10 mg/kg o 10 mg/l come SO2 totale nel prodotto pronto al consumo. 13 Lupini. 14 Molluschi. Le categorie comprendono i prodotti derivati, salvo le esenzioni previste dall'allegato II del Reg. UE 1169/2011.

Per qualsiasi allergia o intolleranza, consultare i numeri del menu e informare il personale di sala per evitare contaminazioni.

** L'alimento può essere fresco o surgelato in base al periodo.

Pizze

BUFALA	8
Pomodoro, mozzarella di bufala, olio EVO e basilico	
Allergeni 1-7	
CRUDAIOLA	9
Base ciccio, pomodorini, fior di latte, prosciutto crudo, rucola e grana	
Allergeni 1-7	
MARGHERITA	6
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO e basilico	
Allergeni 1-7	
NAPOLI	7
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi e origano	
Allergeni 1-4-7	
QUATTRO FORMAGGI	8
Fior di latte, Emmenthal, scamorza affumicata ed erborinato Bergader	
Allergeni 1-7 · Emmenthal: etichetta da verificare	
VEGETARIANA	7,50
Crema di verdure con sedano, fior di latte e verdure grigliate	
Allergeni 1-7-9	
CAPRICCIOSA	8
Pomodoro, fior di latte, carciofi, champignons, olive, salame piccante e prosciutto cotto	
Allergeni 1-7 · Può contenere: 9-13 (olive)	
DIAVOLA	7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte e salame piccante	
Allergeni 1-7	
MARINARA	5
Pomodoro, aglio, olio EVO e origano	
Allergeni 1	
NICOLÒ	7,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel e patate fritte	
Allergeni 1-7 · Frittura in olio condiviso	
TONNO E CIPOLLA	7,50
Pomodoro, fior di latte, tonno sott'olio e cipolla fresca di Tropea	
Allergeni 1-4-7	

Pizze gourmet

CALABRESE	9,50
Fior di latte, salsiccia pezzente, patate al rosmarino, nduja calabrese e scaglie di caciocavallo	
Allergeni 1-7 · Caciocavallo: etichetta da verificare	
ELISA	10,50
Bufala, salsiccia pezzente, cardoncelli saltati e crema tartufata	
Allergeni 1-7 · Crema tartufata: da verificare	
SANNALE	11,50
Crema di zucca, fior di latte e scamorza affumicata, salsiccia pezzente, cardoncelli saltati, guanciale croccante e cipolla caramellata	
Allergeni 1-7	
VINCENZO	8,50
Fior di latte, pere caramellate, erborinato Bergader e noci	
Allergeni 1-7-8 (noci)	
ROMA AL MARE	13
Grana, pecorino, pepe nero, fior di latte, guanciale e tartare di tonno cruda**	
Allergeni 1-4-7 · Tonno confezionato: possibili 2-14	
CAPRI	9,50
Fior di latte, scamorza affumicata, datterino giallo, salsiccia pezzente e friarielli	
Allergeni 1-7	
TIROLESE	10
Pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata, friarielli, speck e noci	
Allergeni 1-7-8 (noci)	
MARTINESE	9,50
Fior di latte, cardoncelli, capocollo di Martina Franca e burrata	
Allergeni 1-7 · Capocollo: etichetta da verificare	
INTENSA	9
Fior di latte, salsiccia pezzente, stracciatella, cipolla caramellata e senape	
Allergeni 1-7-10 · Può contenere: 3	
Senape con solfiti (12): da valutare	
NERANO	11
Crema di verdure con sedano, fior di latte, zucchine fritte con aceto e menta, cacioricotta e crudo	
Allergeni 1-7-9 · Aceto con solfiti (12): da valutare	
Frittura in olio condiviso	
GIOVA'	12
Pomodoro, fior di latte, salsiccia pezzente, cardoncelli, champignon e cotto Praga in uscita	
Allergeni 1-7	

Supplementi Ingrediente +1 · Latticino o affettato +1,50 · Pesce fresco +4
Mozzarella senza lattosio +1,50 · Impasto senza glutine +2,50

Allergeni supplementi: da verificare per ingrediente. Mozzarella senza lattosio: 7.

** L'alimento può essere fresco o surgelato in base al periodo.



FUORI MENU

LE PROPOSTE DEL GIORNO

ANTIPASTI

CARPACCIO DI PORCINI

€ 16,00

RUCOLA, GRANA E GUANCIALE

FONDUTA DI CACIOCAVALLO

€ 16,00

CACIOCAVALLO PODOLICO E PORCINI

CALAMARETTI SPILLO

€ 14,00

RUCOLA, ACETO BALSAMICO E GUANCIALE

TARTARE DI SCAMPI

€ 19,00

PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO HOME MADE

€ 18,00

CON FUNGHI PORCINI

GNOCCHI DI PATATE HOME MADE

€ 15,00

ALLA CAROTA NERA CON SALSICCIA PEZZENTE,
FUNGHI CARDONCELLI E TALEGGIO

SECONDI PIATTI

FILETTO DI SPIGOLA, RICCIOLA O BACCALÀ

€ 15,00

SECONDO IL PESCATO, CON CRUDO DI PIZZAIOLA,
POMODORO MARRAZZO E PUNTARELLE

PIZZE

PIZZA AI PORCINI

€ 14,00

BASE BIANCA, FIOR DI LATTE, GUANCIALE,
DATTERINO GIALLO E PORCINI

PER INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI, RIVOLGERSI AL PERSONALE.
SEGNALATE AL PERSONALE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE.