



MENU

VIA ROMA,6 ~ 72012 CAROVIGNO

📞 340 0750560

✉️ clipperbistrot@gmail.com

www.clipperristorazione.com



ANTIPASTI

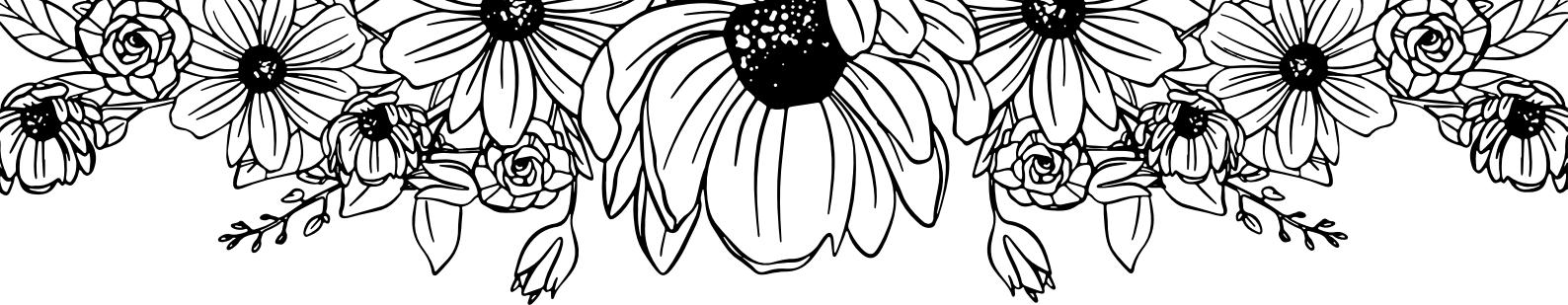
CAPESANTE GRATINATE**	5 AL PZ	IL POLPO**	15
Capasanta Gratinata, Fonuta di Caciocavallo e Bottarga		Tocchetti di polpo Croccante Spuma di Patate e Guanciale, Paprika dolce Affumicata	
CARPACCIO DI SALMONE	14	TATAKI**	14
Carpaccio Di Salmone Marinato e leggermente Affumicato Home Made con Cipolla Rossa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

PRIMI PIATTI

PACCHERO & ARAGOSTA**	19	RISOTTO CACIO E PEPE	20
Pacchero A.Agricola "Valdoro" con sugo di Aragosta		Riso Azienda Agricola "Marherita" Cacio e Pepe con Gel al Limone e Carpaccio di Gamberi Rosa	
CAPPELLETTI ALLA CARBONARA	15	PAELLA X2**	60
Cappelletti ripieni alla Carbonara su Crema di Zucca e Guanciale croccante		Rivisitazione della Paella dello Chef Piero	
STRASCINATE	14	ORECCHIETTE AL POMODORO	10
Strascinate Pasta Fresca Tipica Pugliese alle Cime di Rapa e Guanciale Croccante		Orecchiette Pasta Tipica Pugliese al Pomodoro e Caciocotta	

COPERTO € 2,50 A PERSONA

PER QUALESiasi TIPO DI ALLERGIA O INTOLLERANZA SIETE PREGATI DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA



SECONDI PIATTI

SEPPIE DOPPIA COTTURA ** 14

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

FRITTO MISTO **

Frittura di Pesce con Gamberi Calamari e Verdurine croccanti

20

FILETTO DI MANZO AL PEPE 26

250 GR Di Filetto di Manzo al pepe Verde

TAGLIATA DI MANZO

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

17

HAMBURGER AL PIATTO 12

250 GR DI CARNE SCELTA CON PATATE AL FORNO

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



PIZZE

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

PIZZE GOURMET

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

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 LATOSIO €1,50 - IMPASTO PIZZA SENZA GLUTINE € 2,50

COPERTO € 2,50 A PERSONA

** L'ALIMENTO PUOÌ ESSERE FRESCO O CONGELATO IN BASE AL PERIODO