



SANNALE

MENU

VIA ROMA,6 ~ 72012 CAROVIGNO

☎ 340 0750560

✉ clipperbistrot@gmail.com

www.clipperristorazione.com





ANTIPASTI

CAPELANTE GRATINATE**

Capasanta Gratinata, Fonduta di Caciocavallo e Bottarga

5 AL PZ

CARPACCIO DI SALMONE

Carpaccio Di Salmone Marinato e leggermente Affumicato Home Made con Cipolla Rossa e Frise Paesane

14

TEMPURA DI GAMBERI**

Gamberi in Tempura, Burrata, Carpaccio di Zucchine, Bacche di Pepe Rosa e Salsa all'Avocado

15

VITELLO TONNATO

Magatello di Vitello Cotta a Bassa Temperatura con salsa Tonnata, Fiore di Capperi e Pomodorino Confit

14

IL POLPO**

Tocchetti di polpo Croccante Spuma di Patate e Guanciale, Paprika dolce Affumicata

15

TATAKI**

Tataki in crosta di Sesamo con Marinatura Asiatica, Maionese alla Soya e Wasabi

14

PARMIGIANA SANNALE

Involtini di Melanzane con fonduta di formaggio e coulis di pomodoro e basilico

13

FAVE E VERDURE

Purea di Fave Con Verdure di Stagione saltate in padella

13

PRIMI PIATTI

PACCHERO & ARAGOSTA**

Paccheri A.Agricola "Valdoro" con sugo di Aragosta

19

CAPPELLETTI ALLA CARBONARA

Cappelletti ripieni alla Carbonara su Crema di Zucca e Guanciale croccante

15

STRASCINATE

Strascinate Pasta Fresca Tipica Pugliese alle Cime di Rapa e Guanciale Croccante

14

RISOTTO CACIO E PEPE

Riso Azienda Agricola "Marherita" Cacio e Pepe con Gel al Limone e Carpaccio di Gamberi Rosa

20

PAELLA X2**

Rivisitazione della Paella dello Chef Piero

60

ORECCHIETTE AL POMODORO

Orecchiette Pasta Tipica Pugliese al Pomodoro e Cacioricotta

10

COPERTO € 2,50 A PERSONA

PER QUALSIASI 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**

20

Frittura di Pesce con Gamberi
Calamari e Verdurine croccanti

FILETTO DI MANZO AL PEPE 26

250 GR Di Filetto di Manzo al pepe
Verde

TAGLIATA DI MANZO

17

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

HAMBURGHIER 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 8
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Olio
Evo e Basilico

CRUDAIOLA 9
Base Ciccio, Pomodorini, Fior di Latte,
Prosciutto Crudo, Rucola e grana

MARGHERITA 6
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte,
Olio Evo e Basilico

NAPOLI 7
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte,
Acciughe, Capperi ed Origano

QUATTRO FORMAGGI 8
Base Mozzarella Fior di Latte,
Emmenthal, Scamorza, Gorgonzola

VEGETARIANA 7,50
Base Crema di Verdure, Mozzarella
Fior di Latte e Verdure Grigliate

CAPRICCIOSA 8
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte,
Carciofi, Champignons, Olive, Salame
Piccante e Prosciutto Cotto

DIAVOLA 7,50
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte e
Salame Piccante

MARINARA 5
Pomodoro, Aglio, Olio Evo e Basilico

NICOLO' 7,50
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte,
Wurstel e Patate Fritte

TONNO E CIPOLLA 7,50
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte,
Tonno e Cipolla

PIZZE GOURMET

CALABRESE 9,50
Base Mozzarella Fior di Latte,
Salsiccia, Patate Saltate al
Rosmarino, Nduja Calabrese e Scaglie
di Caciocavallo

ELISA 10,50
Base Mozzarella di Bufala, Salamella,
Funghi Cardoncelli, Crema Tartufata

SANNALE 11,50
Base Crema di Zucca, Provola
Affumicata, Salsiccia, Cardoncelli
Saltati, Guanciale croccante e
Cipolla Caramellata

VINCENZO 8,50
Base Fior di Latte, Pere Caramellate,
Mascarpone al Gorgonzola, Noci

ROMA AL MARE 13,00
Base Cacio e pepe e Fior di Latte,
Guanciale e Tartare di Tonno

CAPRI 9,50
Base Provola Affumicata, Datterino
Giallo, Salsiccia e Friarelli

GUSTOSA 10,50
Base Fior di Latte, in Uscita
Mortadella, Burratina e pasta di
Pistacchio

MARTINESE 9,50
Base Fior di Latte, Cardoncelli,
Capocollo di Martina Franca e Burrata

INTENSA 9
Base Fior di Latte, Salsiccia,
Stracciatella, Cipolla Caramellata e
Senape

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 CONGELATO IN BASE AL PERIODO