



SANNALE

MENU

VIA ROMA,6 ~ 72012 CAROVIGNO

☎ 340 0750560

✉ clipperbistrot@gmail.com

www.clipperristorazione.com





ANTIPASTI

CAPELANTE GRATINATE	5 AL PZ	IL POLPO	15
Capasanta Gratinata, Fonduta di Caciocavallo e Bottarga di Tonno		Tocchetti di polpo Croccante Spuma di Patate e Guanciale, Paprika dolce Affumicata	
CARPACCIO DI SALMONE	15	TATAKI	14
Carpaccio Di Salmone Marinato e Affumicato Home Made con Cipolla Rossa e Crostini		Tataki in crosta Sesamo con Marinatura Asiatica	
TEMPURA DI GAMBERI	15	TARTARE DI MANZO	14
Gamberi in Tempura, Burrata, Carpaccio di Zucchine e Salsa all'Avocado		Carne di Manzo Trita al coltello, Stracciatella e Croccante di Bacon	
VITELLO TONNATO	15	FAVE E VERDURE	14
Carne di Manzo Cotta a Bassa Temperatura con salsa Tonnata		Purea di Fave Con Verdure di Stagione saltate in padella	

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI E VONGOLE	19	RISOTTO CACIO E PEPE	20
Tagliolini di pasta fresca con Vongole Veraci		Riso Azienda Agricola "C" Cacio e Pepe con Gel al Limone e Carpaccio di Gamberi Rosa	
TROCCOLI CON CICALA	18	PAELLA X2	60
Troccoli Pasta fresca con Cicala Greca		Rivisitazione della Paella dello Chef Piero	
CAPPELLETTI BICOLORE	18	ORECCHIETTE AL POMODORO	10
Cappelletti Bicolore alla Carbonara su Crema di Zucca e Guanciale croccante		Orecchiette Pasta Tipica Pugliese al Pomodoro e Cacioricotta	
STRASCINATE	14		
Strascinate Pasta Fresca Tipica Pugliese alle Cime di Rapa e Guanciale Croccante			

COPERTO € 3,00 A PERSONA



SECONDI PIATTI

SEPPIE RIPIENE

14

Seppioline, Cotte a Bassa
Temperatura, Ripiene con Pane
Raffermo, Formaggio, Uova, su Crema
di Patate, 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

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

HAMBURGER AL PIATTO 12

250 GR DI CARNE SCELTA CON PATATE
AL FORNO

IL NOSTRO PESCATO

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

ARAGOSTA 160 AL KG

SCORFANO 80 AL KG

PESCATO DEL GIORNO 70 AL KG

CONTORNI

INSALATA MISTA

5

PATATE AL FORNO

5

PATATE FRITTE

5

COPERTO € 3,00 A PERSONA



PIZZE

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

CRUDAIOLA 9
Base Ciccio, Datterino, Fior di
Latte, Crudo San Daniele

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 e
Grana

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

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
Stracciatella

BRASCIOLE 10
Base Margherita, con Braciole e
polpettine al sugo

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

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

COPERTO € 3,00 A PERSONA