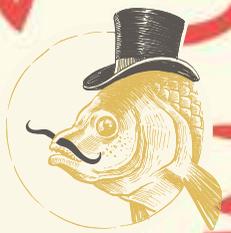






# CLANN

CUCINA CONVIVIALE



## PER INIZIARE..

<b>Ostrica</b> gratinata alla Rockfeller	6,00
<b>Patata</b> bravas o Blu di capra	8,00
<b>Acciughe</b> di Marzamemi - pane e burro d'alpeggio	10,00
<b>Palamita</b> locale con caponata di melanzane	13,00
<b>Cozze</b> patate fritte e blu di capra o Marinara	13,00
<b>Sardine</b> fresche arrosto - chimichurri - lime	13,00
<b>Seppia</b> novella alla plancia - cipollotto - n'duja - pomodoro - olive	13,00
<b>Triglia</b> locale alla puttanesca	13,00
<b>Conchiglie di San Giacomo</b> alla plancia - funghi - patata soffice	16,00
<b>Bonito</b> locale leggermente scottato - cipolla caramellata - peperone corno	16,00
<b>Gamberi mazzancolle</b> ghee all'aglio - gremolada - peperoncino fresco	16,00
<b>Polpo</b> alla Galiziana - patate - Pimenton de la Vera - aioli	16,00

## CRUDI DI MARE

<b>Le nostre Ostriche</b> secondo il mercato	5,00
<b>Conchiglie di San Giacomo</b> marinata - salsa mugnaia - vongole - cipollina	16,00
<b>Gamberi viola</b> cuore di bue fritto - stracciatella - basilico	16,00
<b>Tartare del giorno</b> porri - pomodori arrosto - salsa al burro acido	16,00
<b>Gamberi rosa</b> pomodori colorati - pepe di Kampot - cipollotto arance	16,00
<b>Chevice di pescato</b> del giorno leche de tigre - lime e zenzero - camote	16,00
<b>Tonnetto locale</b> , capperi di salina - melanzana fume' - datterino giallo	16,00
<b>Selezione mista</b> di crudo al naturale	p.p (min. 2 p) 45,00

## FRITTI

<b>Acras di Baccala</b> con salsa al chiplotè	10,00
<b>Mozzarella di bufala</b> in carrozza, datterini gialli - capperi - acciuga	13,00
<b>Sardine fresche</b> salsa aioli	13,00
<b>Tacos di pescato del giorno</b> lattuga - pico de gallo	2pz 16,00
<b>Frittura di calamaretti</b> la nostra salsa tartara	16,00
<b>Fish&amp;chips...</b> Nasello di tramaglio e patate - salsa tartara	23,00

## BRUSCHETTE

<b>Pomodoro Pisanello</b> aglio rosso - olio extra vergine	6,00
<b>Acciughe di Marzamemi</b> pomodoro pisanello	8,00
<b>Polpo</b> formaggio Galiziano - Pimenton de la Vera	8,00
<b>Salsiccia</b> nostrana battuta a coltello, caciotta - cipolla confit	8,00
<b>Cecina di vacca di Leon</b> foie gras d'oca	8,00

## LA PASTA

<b>Speciali del giorno</b> vegetariani e di carne	14,00
<b>Fusillo integrale senatore Cappelli</b> passata di datterino giallo - tonneto melanzane perline - capperi di salina - oliva kalamata	14,00
<b>Linguina di grano duro</b> crudo di seppia - colatura di alici - lime - briciole	16,00
<b>Spaghetti artigianali</b> con vongole veraci - datterini colorati	16,00
<b>Maccheroni</b> burro d'alpeggio - bottarga di tonno rosso di Marzamemi - limone	16,00
<b>Strascinati di grano Saragolla</b> di tramaglio.. gamberi rosa - cicale, cozze - vongole polpo	16,00

## SPECIALI DAL MERCATO DEL PESCE DI CASTIGLIONE

<b>Tranci di pescato del giorno</b> alla plancia con ortaggi di stagione - mugnaia - milanese	23,00
---	-------

## CONVIVIALI

<b>Pescato intero</b> del giorno secondo l'arrivo	hg 7,00/10,00
<b>Chateaubriand di pescato</b> Locale secondo l'arrivo	hg 7,00/10,00
<b>Spiedo di pescato</b> del giorno alla plancia	x 2 46,00
<b>Fritto Clann</b> calamari - gamberi - nasello - sardine - tonnetto - capesante	p.p-min. x 2 25,00
<b>Al Tegame ...</b> bouillabaisse pescato - crostacei e molluschi	p.p-min. x 2 25,00
<b>Alla plancia...</b> pescato - crostacei e molluschi	p.p-min. x 2 25,00

## CARNE & FORMAGGI LOCALI

<b>Selezione di formaggi</b> Locali latte crudo	16,00
<b>Selezione di salumi artigianali</b> maiale - manzo - selvaggina	16,00
<b>Cecina di vacca di Leon</b> foie gras d'oca	13,00
<b>Salsiccia e capocollo</b> di maiale grigio alla plancia - patate - chimichurri	20,00
<b>Scottadito d'agnello gallese</b> patata - cheddar - cipollotto - frigitello	23,00
<b>Il manzo</b> secondo il taglio del macellaio - ortaggi	23,00

## DALL'ORTO

<b>Friggitelli</b> fritti al maldon fume'	6,00
<b>Pisanello</b> origano fresco - basilico	6,00
<b>Patate</b> Novelle al forno	6,00
<b>Lattuga</b> zeste di limone - olio	6,00
<b>Melanzane perline</b> aglio - olio e peperoncino	6,00
<b>Zucchine</b> nostrane	6,00
<b>Cipollotti verdi</b> arrosto	6,00

## CONSIGLI UTILI

Chiedi ai ragazzi di sala per un aperitivo, drink o semplicemente un'ottima birra ghiacciata!  
 Az. Saba formaggi, Orto primo fiore verdure,  
 Az. Podere Cantoni carne e salumi, Pasta Cav.  
 Cocco \ Az. Montauto, Pesce amici di Castiglione della Pescaia, Az. Pietrasanta

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

La lista degli allergeni disponibile su richiesta