



CLANN
CUCINA CONVIVIALE



menu

WI-FI
RISTORANTE CLANN
PASSWORD: CLANNCUCINA CONVIVIALE

CLANN

CUCINA CONVIVIALE

PER INIZIARE..

OSTRICA	gratinata alla Rockfeller	6
PATATA	bravas o Blu di capra	8
ACCIUGHE DI MARZAMEMI	- pane e burro d'alpeggio	10
UOVO - BACCALÀ E PATATE	- chorizo iberico - friggittello	13
CECINA DI VACCA DI LEON	- foie gras d'oca	13
PALAMITA LOCALE	con caponata di melanzane	13
COZZE	patate fritte e blu di capra o Marinara	13
SARDINE FRESCHE ARROSTO	- chimichurri - lime	13
TRIGLIA LOCALE	alla puttanesca - capperi - olive - origano	13
SEPPIA NOVELLA	alla plancia - carpaccio di zucchine - briciole	16
CAPELANTE ARROSTO	- chorizo iberico - friggittelli - kalamata	16
TONNETTO LOCALE	leggermente scottato - pomodori alla diavola	16
GAMBERI MAZZANCOLLE AL GHEE	- gremolada d'erbe - limone	16
POLPO ALLA GALIZIANA	- patate - Pimenton de la Vera - aioli	16

CRUDI DI MARE

OSTRICHE	secondo il mercato	5
GAMBERI ROSSI		16
	cuore di bue fritto - stracciatella - basilico	
TARTARE DEL GIORNO		16
	porri - pomodori arrosto salsa al burro acido	
CEVICHE DI PESCATO DEL GIORNO		16
	leche de tigre - lime e zenzero - camote	
TONNO LOCALE		16
	cappero di salina - melanzana fumè - datterino giallo	
SELEZIONE MISTA DI CRUDO AL NATURALE	p.p (min. 2 p)	45

FRITTI

ACRAS DI BACCALÀ	con salsa al chipotle	10
MOZZARELLA DI BUFALA		13
	in carrozza - datterini gialli - capperi - acciuga	
SARDINE FRESCHE	con salsa aioli	13
TACOS DI PESCATO DEL GIORNO		
	lattuga - pico de gallo - 2pz	16
FRITTURA DI CALAMARETTI	la nostra salsa tartara	16
FISH&CHIPS		23
	nasello di tramaglio - patate - salsa tartara	

SPECIAL FRENCH TOAST

GAMBERO ROSA CRUDO		16
	lattuga romana - aioli - limone - cipollina	
TONNETTO CRUDO		16
	lattuga romana - stracciatella - cipollina - limone	
TARTARE DI FASSONA		16
	senape antica -capperi - cipollina - tabasco	
CLANN FRENCH TOAST		25
	gambero rosa - gamberi rossi - king crab - lattuga	

BRUSCHETTE

POMODORO PISANELLO	aglio - olio extra vergine	6
ACCIUGHE DI MARZAMEMI	pomodoro pisanello	8
POLPO	formaggio Galiziano - Pimenton de la Vera	8
SALSICCIA	nostrana battuta a coltello - caciotta - cipolla confit	8

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

LA PASTA

SPECIALI DEL GIORNO	vegetariani e di carne	14
FUSILLO INTEGRALE SENATORE CAPPELLI		16
	passata di datterino giallo - tonnetto -melanzane perline	
	cappero di salina - oliva kalamata	
LINGUINA DI GRANO DURO		16
	crudo di seppia - colatura di alici - lime - briciole	
SPAGHETTI ARTIGIANALI		16
	vongole veraci - datterini colorati	
MACCHERONI		16
	burro d'alpeggio - bottarga di tonno rosso	
	di Marzamemi - limone	
STRASCINATI DI GRANO SARAGOLLA DI TRAMAGLIO		
	gamberi rosa - cicale - cozze - vongole - polpo	16

SPECIALI DAL MERCATO DEL PESCE DI CASTIGLIONE

TRANCI DI PESCATO DEL GIORNO		25
	con ortaggi di stagione mugnaia - milanese alla plancia	

CONVIVIALI

PESCATO INTERO E CHATEAUBRIAND DI PESCATO		
	secondo l'arrivo	hg 7\10\15
SPIEDO DI PESCATO DEL GIORNO	alla plancia - ortaggi	48
FRITTO CLANN		25
	pescato - molluschi - crostacei - salsa tartara p.p (min. 2 p)	
AL TEGAME		30
	bouillabaisse pescato - crostacei - molluschi p.p (min. 2 p)	
ALLA PLANCIA		30
	pescato - crostacei - molluschi p.p (min. 2 p)	

CARNE & FORMAGGI LOCALI

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI	a latte crudo	16
SELEZIONE DI SALUMI ARTIGIANALI		16
	maiale - manzo - selvaggina	
COSTATA DI MAIALE NOSTRANO		20
	alla plancia - patate - origano - olive	
SCOTTADITO D'AGNELLO GALLESE		23
	patata con cheddar - cipollotto - friggittello	
IL MANZO	secondo il taglio del macellaio - ortaggi	23

DALL'ORTO

FRIGGITELLI	fritti al maldon fumè	6
PISANELLO	origano fresco - basilico	6
PATATE	novelle al forno	6
LATTUGA	zeste di limone - olio	6
MELANZANE PERLINE	aglio - olio e peperoncino	6
ZUCCHINE	nostrane	6
CIPOLLOTTI	verdi arrosto	6

CONSIGLI UTILI

CHIEDI AI RAGAZZI DI SALA
PER UN APERITIVO, DRINK O
SEMPLICEMENTE UN OTTIMA
BIRRA GHIACCIATA !

COPERTO 2.50