

CLANN

CUCINA CONVIVIALE



Per iniziare.. mare



Ostrica gratinata alla Rockefeller	6
Bruschetta acciughe del Cantabrico pomodoro pisanello	8
Bruschetta con Polpo formaggio Galiziano	
<i>Pimenton de la Vera</i>	8
Acciughe del Cantabrico pane e burro d'alpeggio	10
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
Uovo e Baccalà patate - chorizo iberico - friggietello	16
Seppia novella alla plancia	
<i>carpaccio di zucchine - salsa mugnaia</i>	16
Capesante arrosto	
<i>chorizo iberico - friggietelli - kalamata</i>	16
Tonnetto locale leggermente scottato	
<i>pomodori alla diavola</i>	16
Gamberi mazzancolle al ghee - gremolada d'erbe - limone	16
Polpo alla Galiziana - patate - Pimenton de la Vera - aioli	16

Per iniziare.. terra



Patata bravas o Blu di capra	8
Bruschetta pomodoro Pisanello aglio	
<i>olio extra vergine</i>	6
Bruschetta Salsiccia nostrana battuta a coltello	
<i>caciotta - cipolla confit</i>	8
Cecina di vacca di Leon - foie gras d'oca	13
Selezione di salumi Iberici - olive condite	16
Jamon Iberico - pan tomate - origano	16
Piatto del buttero salame di cervo - cinghiale	
<i>capocollo - giardiniera</i>	16
Selezione di formaggi Locali a latte crudo	16
Tartare di razza Piemontese - chips di patata dolce	
<i>aioli - senape antica</i>	16
Camembert de Normandie 250g al forno	
<i>mandorle, miele di castagno</i>	16
Torchon di foie Gras pan brioche	
<i>confettura di arance - fior di sale</i>	18

Crudi di Mare



Le nostre Ostriche secondo il mercato	5
Gamberi rossi cuore di bue fritto	
<i>stracciatella - basilico</i>	16
Tartare del giorno porri	
<i>pomodori arrosto - salsa al burro acido</i>	16
Gambero viola - carote colorate	
<i>limone - aioli - pistacchio</i>	16
Ceviche di pescato del giorno	
<i>leche de tigre - lime e zenzero - camote</i>	16
Tonno locale capperi di salina	
<i>melanzana fumè - datterino giallo</i>	16
Selezione mista di crudo al naturale p.p (min. 2 p)	45

Fritti

Acras di Baccalà con salsa al chiplote	10
Mozzarella di bufala in carrozza	
<i>datterini gialli - capperi - acciuga</i>	13
Sardine fresche con salsa aioli	13
Tacos di pescato del giorno lattuga	
<i>pico de gallo - 2pz</i>	16
Frittura di calamaretti la nostra salsa tartara	16
Fish&chips nasello di tramaglio patate - salsa tartara	23



La Pasta

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

Speciali del mercato del pesce di Castiglione



Tranci di pescato del giorno con ortaggi di stagione	
<i>mugnaia - milanese</i>	25
Lomo di baccalà in olio cottura -crema di patate	
<i>cipolla confit -chorizo</i>	25

Speciali di Carne

Costata di maiale nostrano alla plancia - patate	
<i>origano - olive</i>	23
Scottadito d'agnello gallese patata con cheddar	
<i>cipollotto - friggietello</i>	25
Il manzo secondo il taglio del macellaio - ortaggi	25

Conviviali

Buonissimi!

PESCE	
Pescato intero e Chateaubriand di pescato	
<i>secondo l'arrivo</i>	hg 7\10\15
Spiedo di pescato del giorno alla plancia - ortaggi	48
Fritto Clann pescato - molluschi - crostacei,	
<i>salsa tartara p.p (min. 2 p)</i>	25
Al Tegame bouillabaisse pescato - crostacei	
<i>molluschi p.p (min. 2 p)</i>	30
Alla plancia pescato - crostacei - molluschi	
<i>p.p (min. 2 p)</i>	30
CARNE	
Spiedo di carne del giorno - ortaggi - pita frita	46
Alla plancia selezione mista di carne	
<i>patate rustiche p.p (min. 2 p)</i>	25

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
Ortaggi misti di stagione	13



Consigli utili

Prova la nostra Kombucha !
Chiedi ai ragazzi di sala per un aperitivo,
drink o semplicemente
un'ottima birra ghiacciata !

KOMBUCHA
CLANN

