



RISTORANTE LE CLOCHARD

Le Clochard nasce nel Gennaio del 1974

*Frequenta la famosa scuola di cuochi a Villa Santa Maria con grandi sacrifici
della sua famiglia dalle origini molto umili.*

*Già da lì è preso di mira per i suoi lunghi ricci, jeans strappati e
orecchini.... dormirà una settimana su una panchina per questo.*

I 5 anni di scuola lo porteranno a fare stage in tutta l'Italia.

*Appena diplomato inizierà il suo lungo giro tra vari paesi del mondo Germania,
Svizzera, Francia, Inghilterra Belgio e precisamente a Bruxelles dove il
Direttore di un noto hotel del luogo, andandolo a prendere in stazione e
vedendo il suo Look gli disse: "Sembri proprio un Clochard Italiano!!".*

Da lì il suo soprannome e quindi il nome del suo sogno finalmente realizzato!!

"Le Clochard".

*Il nostro MENU' è pensato e realizzato,
quanto più possibile,*

con prodotti a KM 0 e con prodotti

REGIONALI

quali formaggi, salumi, mozzarelle, olio,

vini ecc...

*In quanto la nostra terra è ricca di
prodotti genuini buonissimi che vanno*

valorizzati e CONDIVISI!

*La cucina TRADIZIONALE viene resa più
leggera grazie ad una rivisitazione*

CONTEMPORANEA

Pasta fresca FATTA A MANO

Carni nostrane...

ANTIPASTI

Variazione di antipastini caldi (minimo 2 persone) € 15,00

Tagliere salumi e formaggi piccolo € 10,00

grande € 18,00

Pallotte cacio e uova € 8,00

Patatine fritte € 4,00

Fritti misti della casa € 6,00

Pizza fritta 3 pz semplice € 4,00

3 pz farciti € 9,00

Bruschette 'amore e fantasia' 3 pz semplice € 8,00

3 pz farciti € 9,00

PRIMI PIATTI

Ravioli di ricotta ai sapori mediterranei € 12,00

Gnocchi di patate pomodoro e pecorino € 12,00

Rintrocili al ragù € 12,00

Primo piatto dello Chef € 12,00

SECONDI PIATTI

Galletto all'erbette con patate al forno	€ 18,00
Agnello porchettato all'Abruzzese con patate al forno ed insalata	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana sull'ardesia (min. gr. 400)	€ 7,00 l'etto
Tagliata di Pollo su letto di insalata croccante	€ 14,00
Hamburger artigianale 200gr al piatto con patatine	€ 15,00
Arrosticini	€ 1,20 cad

CONTORNI

Patate al forno	€ 4,00
Verdure alla griglia	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,00

APERITIVO CENATO

Diverse specialità della casa caldi e freddi con una bevanda (solo su prenotazione)	€ 20,00
--	---------

...Le nostre PIZZE sono realizzate con FARINE

selezionate e di qualità

L'IMPASTO a lenta e lunga levitazione con lievito

madre per renderle DIGERIBILI E FRAGRANTI...

LE BIANCHE

BIANCANEVE

Focaccia mozzarella fior di latte

€ 6,00

CRUDO

mozzarella fior di latte, prosciutto crudo

€ 9,00

CRUDO E RUCOLA

mozzarella fior di latte, crudo, rucola, pomodorini e grana € 12,00

RUSTICHELLA

mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia

€ 9,00

ORTOLANA

mozzarella fior di latte, verdure fresche grigliate

€ 9,00

CHECCO

mozzarella fior di latte, broccoli, salsiccia

€ 9,00

4 FORMAGGI

mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, grana, taleggio € 9,00

ZIO PEPPINO

mozzarella fior di latte, gorgonzola, ventricina, peperoncino € 9,00

TARTUFONA

mozzarella fior di latte, porcini, funghi champignons, tartufo € 14,00

IL PRINCIPE

mozzarella fior di latte, porcini, funghi champignons, salsiccia,

tartufo, crudo, grana

€ 14,00

TOMMASO

mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, mais

€ 9,00

LE ROSSE

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, origano € 7,00

NAPOLI

pomodoro, mozzarella fior di latte, alici, origano € 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto e funghi € 9,00

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, origano, grana € 9,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto, funghi, peperoni

carciofi, olive nere € 9,00

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina € 9,00

LE CLOCHARD

pomodoro, mozzarella fior di latte, ventricina, peperoni, olive

nere, cipolla € 10,00

SALSICCIA E PEPERONI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, peperoni € 9,00

MATTEO

pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine € 9,00

TONNO

pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, capperi,

cipolla e olive nere € 9,00

LE FORNARINE

FORNARINA

Olio extravergine di oliva biologico, sale grosso,
rosmarino

€ 4,00

CAPRESE

Rucola, mozzarella di bufala, olive nere, pomodorini pachini,
glassa all'aceto balsamico

€ 12,00

ANGELO

rucola, pomodorini pachini, mozzarella di bufala,
crudo, grana

€ 14,00

AMELIA

rucola, pomodorini pachini, mozzarella di bufala,
bresaola, grana

€ 14,00

GEORGE

rucola, pomodorini pachini, mozzarella di bufala, carpaccio di
manzo, grana, salsa al limone, glassa all'aceto balsamico

€ 14,00

ADRIANA

rucola, gamberetti, salsa rosa

€ 12,00

NORVEGIA

rucola, salmone marinato, salsa all'aneto (miele e senape)

€ 14,00

BACCALÁ E PEPERONI

€ 12,00

LE PIZZE DOC
CON MOZZARELLA DI BUFALA

BUFALINA

pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, basilico,
pomodorini pachini, olio extravergine di oliva biologico € 9,00

CARPACCIO

pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala,
carpaccio di vitello, rucola, pomodorini pachini , grana € 14,00

DOLCE VITA

pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala,
melanzane, zucchine, pomodorini pachini, pecorino € 14,00

REGINA

pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, porcini,
funghi champignons, salsiccia, crudo € 14,00

SOPHIALOREN

pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, rucola,
bresaola, grana, pomodorini pachini € 14,00

ALBA

pomodoro, mozzarella fior di latte , mozzarella di bufala,
crudo, pomodorini pachini € 14,00

MISS ITALIA

pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, rucola,
pomodorini pachini ,crudo , tartufo, grana € 14,00

CORONA

pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini, funghi champignons,
tartufo, pomodorini pachini, crudo, grana € 14,00

I NOSTRI CALZONI

GIOVANNI

mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto,
funghi champignons

€ 10,00

LE CLOCHARD

mozzarella fior di latte, pomodoro, taleggio,
ventricina e peperoncino

€ 10,00

SENZA GLUTINE

prezzo pizza base + € 3,00

SENZA LATTOSIO

prezzo pizza base + € 3,00

PER OGNI AGGIUNTA:

Mozzarella di bufala

€ 2

Tartufo

€ 2

Prosciutto, Rucola, ecc..

€ 1

DOLCI DELLA CASA

...realizzati dalla MAESTRIA del nostro CHEF con
prodotti naturali FRESCHI e di QUALITÀ.

Sorbetto al limone	€ 4,00
Tiramisu'	€ 5,00
Panna Cotta	€ 5,00
Semifreddi	€ 6,00
Cheesecake	€ 5,00
(frutti di bosco - cioccolata - caramello - pistacchio)	

Servizio per torta pasticceria	€ 1,00 Cad.
Servizio per Stappo	€ 1,00 Cad.

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante	1 L	€ 2,00
	500mL	€ 1,00
Coca Cola	1L	€ 5,00
	33 cl	€ 3,00
Fanta	1L	€ 5,00
	33 cl	€ 3,00
Esta-thè pesca/limone	33 cl	€ 3,00
Cocktail San Pellegrino		€ 3,00
Gassosa		€ 2,50

BIRRE

Bionda Alla spina	0,2 L	€ 2,00
	0,4 L	€ 4,00
	1L	€ 10,00
Weisse	0,5 L	€ 5,00
Rossa	0,5L	€ 5,00
Birra senza glutine	33cl	€ 5,00

VINI CANTINA ORSOOGNA 'LUNARIA' (Bag in Box)

Un Calice	€ 3,00
Un quartino	€ 4,00
Mezzo litro	€ 6,00
1litro	€ 8,00
Flùte diProsecco	€ 3,00

CAFFE'/AMARI

Caffè alla Moka		€ 1,00
Caffè Corretto		€ 2,00
Decaffeinato		€ 1,00
Orzo		€ 1,20
Amari nazionali/internazionali		€ 3,00
Grappa		€ 3,00
Grappa Barricata		€ 3,50
Rhum		€ 5,00
Rhum Zacapa		€ 8,00
Whisky	10 anni	€ 4,00
	18 anni	€ 5,00

*Per intolleranze ed allergie alimentari "ALLERGENI" si
prega di comunicarlo al personale.*

Provenienza della Carni

<i>Agnello</i>	<i>Italia/Spagna/ Eu</i>
<i>Pollo</i>	<i>Italia</i>
<i>Galletto</i>	<i>Italia</i>
<i>Maiale</i>	<i>Italia</i>
<i>Manzo</i>	<i>Italia/Germania</i>
	<i>Irlanda/Francia</i>
	<i>Danimarca/Europa</i>
	<i>Argentina</i>

**In mancanza di ingrediente fresco si useranno prodotti
congelati/surgelati*

Coperto € 2 ,50



Vini Biodinamici
e Biologici
Biodynamic and Organic Wines



LIMITI SOLFITI VINI BIANCHI SULFITES LIMIT FOR WHITE WINE (mg/l)	< 10	< 80	< 150	< 200
LUNARIA ARCHESTRALE	LUNARIA			
Solo uva natural	Biodinamica Demeter	Biologico	Convenzionale	
LIMITI SOLFITI VINI ROSSI SULFITES LIMIT FOR RED WINE (mg/l)	< 10	< 70	< 100	< 150
LUNARIA ARCHESTRALE	LUNARIA			
Solo uva natural	Biodinamica Demeter	Biologico	Convenzionale	
STABILIZZAZIONE TARTARICA NATURALE NATURAL TARTARIC STABILIZATION				
FERMENTAZIONE SPONTANEA SPONTANEOUS FERMENTATION				



VINI TRANQUILLI

- Civitas Pecorino
- Charisma
- Trebbiano d'Abruzzo
- LaBelle Malvasia
- Ramoro Pinot Grigio
- Harbine Passerina
- Pettirosce Cerasuolo d'Abruzzo
- Ruminat Primitivo
- Coste di Moro Montepulciano d'Abruzzo
- Coste di Moro RISERVA Montepulciano d'Abruzzo

19€



VINI DA UVE APPASSITE

- Bucefalo Malvasia Orange
- Bucefalo Pinot Grigio
- Bucefalo Primitivo
- Bucefalo Rosso

21€



SPUMANTI CHARMAT

- Civitas Spumante Brut Pecorino
- Ramoro Spumante Brut Pinot Grigio
- LaPirale Spumante Dolce Moscato

16€



BAG IN BOX 3 LT

da uve biodinamiche - with biodynamic grapes

Pecorino - Trebbiano d'Abruzzo - Malvasia - Pinot Grigio - Cerasuolo d'Abruzzo
Primitivo - Montepulciano d'Abruzzo - Vino rosso da uve appassite



BAG IN BOX 2+2 LT

Pecorino
Pinot Grigio
Primitivo
Montepulciano d'Abruzzo



INFORMATIVA ALLERGENI

Il regolamento (CE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011 ha predisposto un nuovo elenco degli allergeni (allegato II):

1. Cereali contenenti **GLUTINE** cioè: **GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI** e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **CROSTACEI** e prodotti derivati.
3. **UOVA** e prodotti derivati.
4. **PESCE** e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **ARACHIDI** e prodotti derivati.
6. **SOIA** e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo
8. **FRUTTA A GUSCIO**, cioè: **MANDORLE** (*Amygdalus communis* L.), **NOCCIOLE** (*Corylus avellana*), **NOCI COMUNI** (*Juglans regia*), **NOCI DI ANACARDI** (*Anacardium occidentale*), **NOCI DI PECAN** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **NOCI DEL BRASILE** (*Bertholletia excelsa*), **PISTACCHI** (*Pistacia vera*), **NOCI DEL QUEENSLAND** (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. **SEDANO** e prodotti derivati.
10. **SENAPE** e prodotti derivati.
11. **SEMI DI SESAMO** e prodotti derivati.
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. **LUPINI** e prodotti derivati.
14. **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI VENGONO PREPARATI, MANIPOLATI E SOMMINISTRATI IN UN UNICO LOCALE, PERTANTO È POSSIBILE UNA
CONTAMINAZIONE CROCIATA O ACCIDENTALE
DI SOSTANZE ALLERGENICHE ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE
CONTENGONO IN FORMULAZIONE O RICETTA O CHE SONO CONTENUTE
INDIRETTAMENTE NELLE NOSTRE MATERIE PRIME.

LE INFORMAZIONI PIÙ DETTAGLIATE CIRCA LA REALE PRESENZA DELLE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI NEL

REGISTRO INGREDIENTI E ALLERGENI