OFFICINE DEGLI APULI | THE CLURICAUNE IRISH PUB EST.1995

Sfoglia il nostro Menu e fai il tuo ordine

Tel. 051 236042 | 347 1082393

ORARI DI CONSEGNA

Dal Lunedì al Giovedì e Domenica
12.00 - 14.30 | 19.00 - 22.00

Venerdì e Sabato
12.00 - 14.30 | 19.00 - 22.30

Menu Delivery

ANTIPASTI

Terra freddo e caldo **€ 12**
Capocollo di Martina Franca (presidio slow food), soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato DOP, caciocavallo Silano DOP, nodino di Martina Franca, pomodori secchi e lampascioni, scamorzina in pancetta, purea di fave e cicoria e parmigiana di melanzane

Tagliere di Puglia **€ 19**
Prosciutto crudo di Faeto, capocollo di Martina Franca (presidio slow food), soppressata dolce, salsiccia al finocchietto, pecorino canestrato DOP, caciocavallo Silano DOP, caciocavallo affinato in grotta, giuncata

Friselle al pomodoro con nodini di Martina Franca **€ 7**
Burrata di Andria su letto di cicoria scottata **€ 9**
Polpettine di melanzane con provolone e mentuccia **€ 8**
Crescentine (8 pezzi) **€ 4**
Crescentine con affettati e stracciatella **€ 11**

HAMBURGER

Red Quinn **€ 11,50**
Carne di manzo 225g, mostarda al miele, lattuga, cipolla caramellata, cheddar, bacon, servito con patate fritte

Mister It **€ 11,50**
Carne di manzo 225g, maionese, basilico, mozzarella di bufala, pomodoro, servito con patate fritte

Delight **€ 11,50**
Carne di manzo 225g, salsa al mango, melanzane alla griglia, formaggio caprino, servito con patate fritte

Crunchy Chicken **€ 7**
Filetto di pollo panato, lattuga, prosciutto cotto, fontina

PANINI GOURMET

Pizzle **€ 7**
Pan pizza con maionese, pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Apulian **€ 8,50**
Pane pugliese tostato, salsa guacamole, misticanza, petto di pollo alla griglia, bacon, scaglie di grana

FRITTI

Patate fritte rustiche **€ 4**

Patate fritte stick **€ 4**

Anelli di cipolla **€ 5**

Alette di pollo con salsa mango e patate fritte **€ 7,50**

Bocconcini di pollo in pastella con salsa ranch e patate fritte **€ 7**

Frittura mista: **€ 8**
Con alette di pollo, bocconcini di pollo, anelli di cipolla, jalapeno, mozzarella in carrozza, mozzarelline

INSALATONE

Chicken Salad **€ 9**
Insalata di pollo con misticanza, olive, pomodori secchi e pollo alla griglia

Seafood Salad **€ 10**
Insalata di mare con calamari, gamberi, polpo e vongole veraci

PRIMI PIATTI

Orecchiette con sugo di pomodoro fresco e basilico Con orecchiette fatte a mano (Secondo disponibilità)	**€ 9** **€ 10**
Orecchiette con cime di rapa Con orecchiette fatte a mano (Secondo disponibilità)	**€ 11** **€ 12**
Strascinate con polpette al sugo	**€ 12**
Panciotti di melanzane e ricotta di pecora fatti a mano con sugo di pomodoro fresco	**€ 12**
Spaghetti alla chitarra con prosciutto crudo di Faeto e scorza di cedro	**€ 11**
Spaghetti con le vongole	**€ 11**
Spaghetti neri con vongole veraci, pesce spada e fiori di zucca	**€ 13**
Paccheri al ragù di ricciola (Secondo disponibilità)	**€ 14**
Orecchiette di grano arso fatte a mano con mazzancolle, pomodoro fresco e granella di pistacchio (Secondo disponibilità)	**€ 14**

PASTA FRESCA DA CUCINARE

ABBATTUTA E MONO PORZIONE

Orecchiette	**€ 3**
Orecchiette di grano arso	**€ 4**
Spaghetti neri	**€ 3,50**
Spaghetti alla chitarra	**€ 3**
Panciotti	**€ 4,50**

SUGHI FATTI IN CASA

MONO PORZIONE

Sugo alle cime di rapa	**€ 5**
Sugo con polpette	**€ 5**
Sugo con prosciutto crudo di faeto e scorza di cedro	**€ 4**
Sugo alle vongole veraci, pesce spada e fiori di zucca	**€ 6**
Sugo con mazzancolle, pomodoro fresco, granella di pistacchio	**€6**
Ragù di ricciola	**€ 6**

CONTORNI

Patate al forno al rosmarino	**€ 4**
Fave e cicoria	**€ 7**
Verdurine saltate con olio, aglio e peperoncino	**€ 5**
Fave novelle stufate	**€ 4**
Zucchine alla poverella	**€ 5**

SECONDI PIATTI

Polpette con sugo di pomodoro fresco, basilico e scaglie di pecorino dolce	**€ 10**
Straccetti di filetto su verdurine saltate	**€ 14**
Tagliata di manzo all'olio profumato e rosmarino	**€ 15**
Filetto di manzo al primitivo e pepe rosa	**€ 18**
Parmigiana di zucchine	**€ 11**
Tortino di melanzane su fondente di pomodoro e cacioricotta	**€ 11**
Costine di maiale in salsa barbecue al Jack Daniel's	**€ 12**
Polpo alla griglia su purea di fave e cicoria	**€ 15**
Baccalà in umido con cime di rapa, pomodorini, capperi e olive	**€ 13**
Galletto alla griglia	**€ 12**
Frittura di pesce	**€ 14**
Stinco di maiale	**€ 11**
Beef & Guinness Stufato di manzo alla birra Guinness con patate al forno	**€ 10**
Fish and Chips Filetto di merluzzo in pastella di birra con lattuga, pomodoro, salsa tartara e patate fritte	**€ 9,50**
Bombette di vitello alla griglia ripiene di capocollo di Martina Franca e caciocavallo	**€ 13**
Pronte da cucinare	**€ 10**

PIZZE

CLASSICHE

Piada **€ 2,50**

Margherita **€ 6**
Pomodoro, mozzarella e basilico

Bufala **€ 8**
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

4 Stagioni **€ 9**
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, olive, prosciutto cotto e cicoria

Capricciosa **€ 9**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive

Diavola **€ 7,50**
Pomodoro, mozzarella e salame piccante

Caprese **€ 7,50**
Mozzarella, pomodorini, origano e basilico

U.S.A. **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

Napoli **€ 7,50**
Pomodoro, mozzarella e acciughe

Fumè **€ 9**
Mozzarella, scamorza affumicata e speck

Vegetariana **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, radicchio, cicoria e patate

4 Formaggi **€ 9**
Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e parmigiano

SPECIALI

Murgese **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella, cicoria e ricotta

Odorosa **€ 8**
Mozzarella, pomodorini e basilico, tutto in cottura

Bari vecchia **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella, cime di rapa e salsiccia

Ricostituente **€ 10**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, pancetta e rucola

Calzone **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi

Faetana **€ 10**
Pomodoro, mozzarella, stracciatella e prosciutto crudo di Faeto

Norma **€ 9,50**
Mozzarella, melanzane, pomodorini, ricotta e basilico

Martinese **€ 10**
Pomodoro, mozzarella, stracciatella e capocollo di Martina Franca (presidio slow food)

Briosa **€ 10**
Schiacciata condita all'uscita con mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Faeto e rucola

Gagliarda **€ 8**
Pomodoro, mozzarella e 'nduja

Delizia **€ 9**
Bufala e cime di rapa

Victor **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola e olive

Carpino **€ 9,50**
Purea di fave di Carpino (presidio slow food), cicoria, bufala, pangrattato e olive nere

Gallipolina **€ 10**
Pomodoro, molluschi, gamberi e prezzemolo

Saporosa **€ 11**
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi porcini, bresaola e scaglie di parmigiano

Tirolese **€ 10**
Pomodoro, mozzarella, speck, funghi e scaglie di parmigiano

AGGIUNTE

Bufala	**€ 3**	Carciofi	**€ 3**
Pomodorini	**€ 2**	Gamberi	**€ 3**
Crudo, bresaola, speck	**€ 3**	Molluschi	**€ 3**
Funghi porcini	**€ 3**	Cime di rapa	**€ 2**
Capocollo di Martina Franca	**€ 3**	'Nduja	**€ 2**
Scaglie Parmigiano Reggiano	**€ 2**	Tonno	**€ 2**
Stracciatella	**€ 3**	Altri ingredienti	**€ 1,50**

Impasto con farina di Kamut 100% biologico **€ 1**

DOLCI E FRUTTA

Tenerina al cioccolato con crema chantilly, pinoli tostati e salsa gianduia	**€ 5,50**
Tortino al cioccolato con cuore caldo	**€ 5,50**
Cheesecake	**€ 5**
Tortino caldo al pistacchio	**€ 5,50**
Millefoglie alla frutta con crema chantilly	**€ 5,50**
Ricotta fresca delle Murge con fioroni caramellati	**€ 5**
Cannolo di ricotta scomposto	**€ 5,50**
Ananas	**€ 4,50**
Crostata ricotta e cioccolato (per 4 persone) Solo su preordinazione	**€ 12**
Crostata di marmellata (per 4 persone) Solo su preordinazione	**€ 12**

BEVANDE

BIRRE IN BOTTIGLIA

Moretti La Bianca 33 cl	€ 3,50
Moretti Doppio Malto bionda 33 cl	€ 3,50
Moretti Doppio Malto rossa 33 cl	€ 3,50
Ichnusa non filtrata 33 cl	€ 3,50
Messina Cristalli di Sale 33 cl	€ 3,50
Menabrea 33 cl	€ 3,00
Tennents 33 cl	€ 4,00
Ceres 33 cl	€ 4,00
Heineken 33 cl	€ 3,00
Valdesteiner Pils 50 cl	€ 4,00
Eucharius Pils 50 cl	€ 5,00
Augustiner Edelstoff 50 cl	€ 5,00
Franziskaner 50 cl	€ 4,00
Paulaner Weisse 50 cl	€ 4,00
Heineken 66 cl	€ 4,00

BIBITE

Coca Cola 1,5 lt	€ 3,50
Coca Cola 33 cl	€ 2,50
Coca Cola Zero 33 cl	€ 2,50
Fanta 33 cl	€ 2,50
Sprite 33 cl	€ 2,50
The al limone 33 cl	€ 2,50
The alla pesca 33 cl	€ 2,50

Vini, birre e bibite alla giusta temperatura. Disponibile ghiaccio.

VINI

CHAMPAGNE E SPUMANTI

Prosecco di Valdobbiadene Docg Conegliano – Sutto	**€ 14,00**
Prosecco di Valdobbiadene Bareta Docg Sup. Brut – Merotto	**€ 16,00**
Franciacorta Brut Docg – Bosio	**€ 26,00**
Franciacorta Brut Cuvèe Prestige – Cà del Bosco	**€ 33,00**
Champagne Drappier Carte d'Or – Drappier	**€ 45,00**

MEZZINE

Primitivo Salento Igt Punta Aquila – Tenute Rubino	**€ 10,00**
Vermentino Igt Salento Salende – Tenute Rubino	**€ 10,00**
Negroamaro Rosato Igt Salento Saturnino – Tenute Rubino	**€ 11,00**
Verdeca Salento Igt Messapia – Leone de Castris	**€ 10,00**
Primitivo di Manduria Doc Villa Santera – Leone de Castris	**€ 10,00**
Salice Salentino Riserva Doc – Leone de Castris	**€ 11,00**
Valpolicella "Rio Albo" Doc – Cà Rugate	**€ 9,00**
Sangiovese di Romagna Sup. Cru "Prugneto" Doc – dal Nespoli	**€ 9,00**
Morellino di Scansano Docg – Terenzi	**€ 9,00**
Anthilia Sicilia Doc Bianco – Donnafugata	**€ 10,00**

VINI BIANCHI

PUGLIA

Chardonnay Salento Igt – Cantele	**€ 13,00**
Chardonnay Igt Teresa Manara – Cantele	**€ 19,00**
Locorotondo Doc – Leone de Castris	**€ 13,00**
Verdeca del Salento Igt Messapia – Leone de Castris	**€ 15,00**
Negroamaro Bianco Puglia Igt Rocci – Cantina Coppola	**€ 16,00**
Bianco Frizzante Salento Igp Briosè – Vecchia Torre	**€ 12,00**

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewurztraminer Doc – Kössler	**€ 18,00**
Pinot Bianco Doc – Kössler	**€ 16,00**
Sauvignon Doc – Kössler	**€ 16,00**

EMILIA-ROMAGNA

Pignoletto Frizzante Doc Colli Bolognesi – F. Cinti	**€ 11,00**

ABRUZZO

Pecorino Igt Riseis – Agriverde	**€ 16,00**
Passerina Igt Riseis – Agriverde	**€ 16,00**

Vini, birre e bibite alla giusta temperatura. Disponibile ghiaccio.

VINI BIANCHI

CAMPANIA

Greco di Tufo Docg – Cantina dei Monaci	**€ 16,00**
Fiano di Avellino Docg – Cantina dei Monaci	**€ 17,00**
Falanghina Beneventana Doc – Cantina dei Monaci	**€ 16,00**

SICILIA

Etna Bianco Doc Mari di Ripiddu – Filippo Grasso	**€ 21,00**

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna Doc – Audarya	**€ 16,00**

VINI ROSATI

Negroamaro Salento Igt Rohesia – Cantele	**€ 16,00**
Five Roses Anniversario Salento Igt – Leone de Castris	**€ 18,00**

VINI ROSSI

PUGLIA

Primitivo Salento Igt – Cantele	**€ 14,00**
Negramaro Salento Igt – Cantele	**€ 14,00**
Salice Salentino Ris. Doc – Cantele	**€ 16,00**
Negroamaro Salento Igt Teresa Manara – Cantele	**€ 19,00**
Salento Igt Amativo – Cantele	**€ 22,00**
Salice Salentino Doc. Ris. – Leone De Castris	**€ 18,00**
Primitivo di Manduria Villa Santera Doc – Leone De Castris	**€ 16,00**
Primitivo Salento Igt Patitari – Cantina Coppola	**€ 16,00**
Alezio Doc. Rosso Ris. Doxi – Cantina Coppola	**€ 16,00**
Primitivo del Salento Igt Visellio – Tenute Rubino	**€ 30,00**
Brindisi Rosso Doc Jaddico – Tenute Rubino	**€ 30,00**
Oltremè Susumaniello Igt Salento – Tenute Rubino	**€ 16,00**
Primitivo di Manduria Doc Memoria – Prod. Vini Manduria	**€ 16,00**
60 Anni Primitivo di Manduria Dop – San Marzano	**€ 30,00**
"F" Negroamaro Igp – San Marzano	**€ 30,00**
Anniversario 62 Primitivo di Manduria Ris. Dop – San Marzano	**€ 35,00**

PIEMONTE

Langhe Nebbiolo Doc – Cà del Baio	**€ 20,00**
Barolo Docg List 2005-2006 – Damilano	**€ 45,00**

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero Doc – Kossler	**€ 17,00**

Vini, birre e bibite alla giusta temperatura. Disponibile ghiaccio.

VINI ROSSI

VENETO

Valpolicella "Rio Albo" Doc – Cà Rugate	**€ 14,00**
Valpolicella Ripasso Doc – Cà Rugate	**€ 18,00**
Punta Tolotti Amarone della Valpolicella Docg 2013 – Cà Rugate	**€ 45,00**
Vigneti di Jago Amarone della Valpolicella Docg 2012 Domini Veneti - Negrar	**€ 50,00**

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese di Romagna Sup. Cru "Prugneto" Doc – dal Nespoli	**€ 13,00**
Sangiovese di Romagna Sup. Doc Ris. Il Nespoli – dal Nespoli	**€ 17,00**
Borgo dei Guidi Igt – dal Nespoli	**€ 24,00**
Lambrusco Vino Frizzante Igt Emilia Otello – Ceci	**€ 14,00**
"L'acino" Lambrusco Grasparossa Dop – Corte Manzini	**€ 13,00**

TOSCANA

Morellino di Scansano Docg – Terenzi	**€ 16,00**
Morellino di Scansano Ris. "Purosangue" Docg – Terenzi	**€ 20,00**
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Docg 2012 – Antinori	**€ 50,00**

UMBRIA

Rosso di Montefalco Doc – Arnaldo Caprai	**€ 17,00**
Rosso di Montefalco Ris. Doc – Arnaldo Caprai	**€ 28,00**
Sagrantino di Montefalco Docg Collepiano 2007-2008 Arnaldo Caprai	**€ 35,00**
Sagrantino di Montefalco Docg Ris. 25° 2007 – Arnaldo Caprai	**€ 50,00**

SICILIA

Etna Rosso Doc Ripiddu – Filippo Grasso	**€ 21,00**

Vini, birre e bibite alla giusta temperatura. Disponibile ghiaccio.