

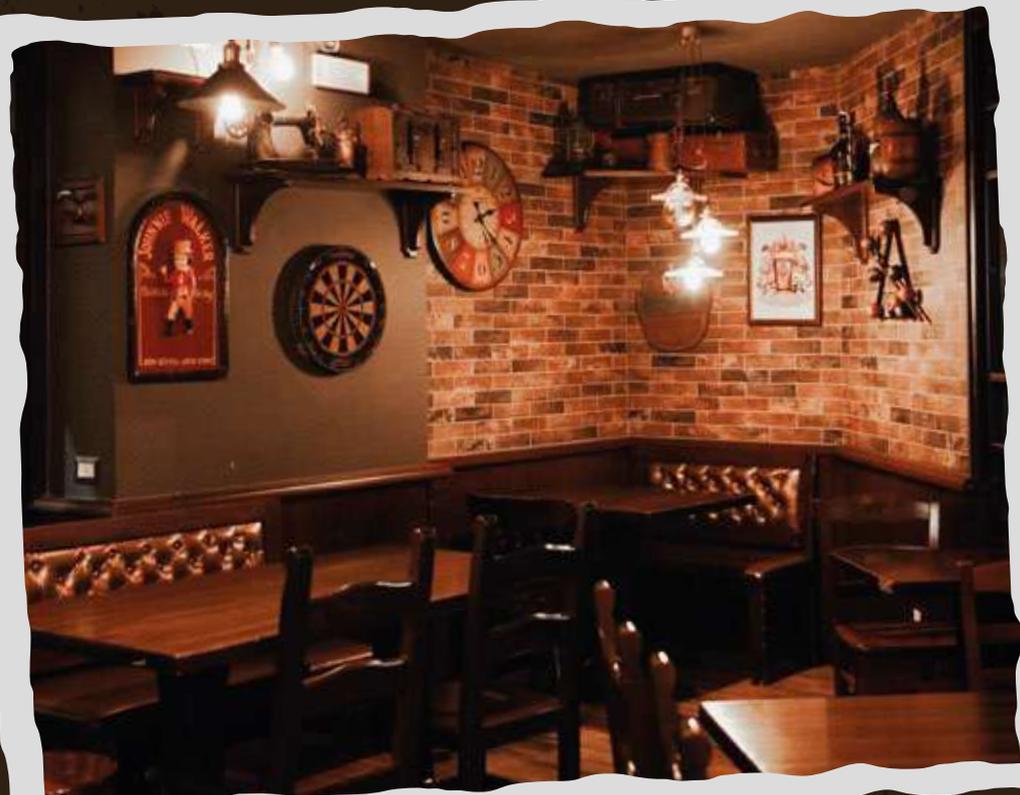


THE
CLOVERIRISH
PUB

New THE
MENU

The Clover

CIBO, BIRRA E FAMIGLIA



Caro ospite,

sei il benvenuto, è un piacere averti qui con noi!

Da oltre dieci anni, la nostra famiglia è impegnata a fare del The Clover Pub un luogo accogliente, in cui dare vita alla nostra passione per la cucina e all'arte dell'ospitalità.

Dal momento in cui entrerai qui potrai percepire un'energia potente... Quella è mamma Mena, la nostra chef, una donna determinata e dalle porzioni abbondanti!

I piatti che ti proponiamo sono ispirati alle ricette tradizionali e realizzati con ingredienti genuini, provenienti dal nostro territorio e che papà Pietro ricerca personalmente.

Dai una lettura al menù, fatti un'idea, ma ascolta anche i consigli di Valentina, ha la dote innata di indovinare i gusti di tutti!

Infine, grazie di cuore per aver scelto di trascorrere del tempo con noi. Ci auguriamo che il tuo viaggio attraverso il nostro menù ti avvicini ancora di più alla nostra storia! ❤️

STARTER



STARTER

BETTER se condivisi!

Chik'n Double Stick 5pz 6

Alette di Pollo 6pz 5.5

Accompagnate da mayo al pepe nero

Nuggets di Pollo ai Corn Flakes 4pz 6 

Accompagnate da mayo al limone

Pulled Balls 4pz 6.5

Bombette di pulled pork ripiene di cheddar West Country

Chips di Patate di Avezzano 6.5 

*Gusti: Fonduta di provola e pulled pork D'Alterio -
Fonduta di Fossa, guanciale norcino e pepe -
Pepe e limone*

Nuggets di Porchetta D'Aricecia 4pz 6 

Accompagnate da salsa piccante homemade

Fry'n Dip (Patate Fritte) 6.5 

*Gusti: Fonduta di provola e tender di pollo -
Cheddar e porchetta D'Aricecia -
Crema 4 formaggi e bacon*

Patate Dolci 7 

Burro di arachidi e bacon crispy

Polpette al Pomodoro San Marzano 6.5 

Polpette di melanzane 6pz 5 

Jalapeños 6pz 6

Onion Rings 10pz 6



BAOZI



*Nella cucina tradizionale cinese un Baozi è un piccolo panino ripieno e cotto al vapore. Nella cucina tradizionale **The Clover**, invece, non solo lo cuociamo al vapore ma è anche panato e fritto con un ripieno da leccarsi i baffi.*

Jack's 6

Pulled pork "D'Alterio", vortici di patate D'Avezzano, cipolla crispy, BBQ all'Amaro del Capo

La Genovese della Domenica 6.5

Genovese alla napoletana e pecorino sardo in scaglie

Porchetta Vesuviana 6

Peperoni alla napoletana, porchetta D'Ariccina e mayo piccante



BAOZI JACK'S

CROCCHETTONE

crunchy and yummy

Caciaro 8.5

Crocchettone di patate D'Avezzano, crema cacio e pepe, guanciale croccante

Porchettoso 9

Porchetta D'Ariccina, funghi porcini, mayo al pepe nero

Verace 9

Broccoli, pancetta arrotolata, fili di peperoncino e crema di provola alla 'nduja



INSALATONE



Fresh vibes ad ogni MORSO!

Caesar 10

Insalata gentile, tender di pollo, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzato e salsa Caesar

Selvaggia IGP 10

Punta d'anca IGP, rucola selvatica, pomodori secchi, scaglie di grana, gherigli di noci e glassa di aceto balsamico

TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi misti 28 (x2 persone)

*Selezione per due persone di salumi
e formaggi locali, accompagnati da
confetture di vario genere, miele di
Acacia, pane bruschettato e taralli
misti artigianali*

Tagliere The Clover fritto 9.5

*Selezione di fritti per una persona,
preparati rigorosamente in casa,
scelti e selezionati del nostro Chef*

*Per informazioni e qualsiasi richieste,
chiedere al nostro personale di sala.*

THE CLOVER

STYLE



PASTA DAY FIRMATO THE CLOVER!

*Arriva la PASTA a menù
tutte le sere da gustare
da noi o sceglila da asporto.*

*A partire da 10 euro a porzione
(il prezzo varia in base al tipo di pasta)*

**Chiedere al personale che tipo di pasta è disponibile ogni sera*

THE
BUNS



THE UNS

RONEY 13

Pulled pork, provola affumicata, anelli di cipolla alla birra, insalata mista, cheddar West Country, salsa BBQ all'Amaro del Capo

SAN PATRICK 10

Hamburger di Scottona, provola affumicata, patate al forno, formaggio al pepe verde e bacon crispy

VEGAN 9

Hamburger vegano, patate dolci americane, burro di arachidi homemade, misticanza e cipolla caramellata

GALWAY 11

Hamburger di Scottona, cipolla caramellata, funghi porcini saltati al burro e prezzemolo, provola affumicata, pancetta arrotolata e fonduta di fossa

ENNIS 11

Salamella di cinghiale, fior di latte, friarielli napoletani saltati in padella e crema di provola alla 'nduja

SMASH BURGER 14

Triplo smash di Scottona da 80gr, provola affumicata, cheddar West Country, uovo all'occhio di bue, cipolla crispy e salsa segreta Clover

BANTRY 8.5

Hamburger di Scottona, provola, bacon crispy, fonduta blu di bufala, pomodori secchi e miele

THE ROCK 9.5

Bistecca di pollo ai corn flakes, bacon crispy, insalata gentile, pomodoro ramato, mayo al bacon

SANTRY 10

Hamburger di Scottona, melanzane a funghetto, provola, bacon crispy, crochè di patate

VEGETARIANO 9.5

Parmigiana di zucchine, provola frita croccante, rucola selvatica, chips di zucchine, mayo basilico

PANINO DEL MESE

Chiedere al nostro personale di sala

* +1,5 senza glutine

* +3 al piatto

CIA BATTLE



CIABATTE

CON PASTRAMI O SENZA 14

PANE CAFONE IN CROSTA RIPASSATO AL BURRO E PIASTRATO

Pastrami arrosto di manzo affumicato, senape in grani, rucola, caciocavallo semi piccante fuso e cipolla caramellata

MALLOW 10

Polpette di Scottona al pomodoro San Marzano, parmigiana di melanzane, fonduta di provola, scaglie di grana

CORK 11

Porchetta D'Ariccìa, friarielli napoletani saltati in padella, provola affumicata, mayo piccante fatta in casa e tarallo napoletano

RUSH 11

Costina di maiale, peperoni alla napoletana, polvere di olive nere caiazzane, caciocavallo semi piccante e mayo al pepe



CON PASTRAMI O SENZA



CROCCHIA RELLA

SICULA 9.5

Provola affumicata, melanzane a funghetto rosse, tarallo napoletano, salsiccia di maiale a punta di coltello, olio evo e basilico

GENOVIA 12

Fior di latte e genovese cotta secondo la tradizione napoletana

THE QUEEN 9

Crema e tocchetti di patate, guanciale norcino, pepe nero in grani, provola affumicata, scaglie di pecorino sardo, olio evo e basilico

SCARULELLA 8.5

Scarola stufata insaporita da olive taggiasche, salsiccia di maiale a punta di coltello, crema di provola, fior di latte, olio evo e basilico

NAPLES 9.5

Mozzarella fior di latte, polpette di Scottona al ragù, crema di Parmigiano Reggiano, olio evo e basilico

FIT&BLUE 9.5

Fior di latte, punta d'anca, rucola selvatica, crema di blu di bufala, crema di noci, gherigli di noci, miele, olio evo e basilico

MULIGNANELLA 8

Provola affumicata, prosciutto crudo, scaglie di grana e melanzane grigliate



THE QUEEN

WANTED

THE CLOVER RIBS



ARMED AND VERY HUNGRY

CASH REWARD **20000\$**

Only the brave...
NON TEMERE DI SPORCARTI!



PIATTI UNICI

The American Party 35 (x2 persone)

Tagliere di carne in stile USA: ribs in salsa BBQ cotte a bassa temperatura, balls di pulled pork con cheddar West Country, pulled pork, pastrami "New York Style", pork belly (bocconcini di pancetta di maiale marinati e cotti a bassa temperatura in salsa BBQ affumicata) con contorno a scelta



Ribs da 700gr 18 (X)

Contorno di patatine fritte

Salamella di cinghiale 13 (X)

Contorno a scelta

Entrecote o tagliata da 7.5€ all'etto (X)

Taglio minimo 350gr

Contorno a scelta

Hamburger di Scottona 3P 14 (X)

Con provola, purè e funghi porcini al burro e prezzemolo

Stufato Guinness 14 (X)

Ricetta tipica irlandese in cui la carne, una volta rosolata, viene cotta e stufata nella birra Guinness, accompagnato da patate d'Avezzano e carote

Burger Clover 15 (X)

Doppio hamburger di scottona 180 gr, cheddar, provola, bacon, cipolla rossa caramellata e insalata mista

Tagliata di Pollo 200gr 13 (X)

Servita con insalata gentile e scaglie di grana, pomodori secchi, crostini di pane e glassa al lime

Genovese napoletana 14 (X)

Servita con crostoni di pane casereccio

DOLCI

a partire da 5 €

*Chiedi al nostro personale
di sala i dolci disponibili*

BIBITE

Coca cola c133 | 2.5

Coca cola zero c133 | 2.5

Fanta c133 | 2.5

Spezi c133 | 4

Spezi è una bevanda analcolica soft drink, zuccherata ed effervescente, ottenuta miscelando cola e aranciata e/o limonata, contenente caffeina.

Lola mola sangria lt1 | 13

Sangria spagnola originale Lola Mola fatta con uva e succhi di frutta mediterranei naturali e un'attenta selezione di spezie ed erbe.



BIRRE ALLA SPINA



WARSTEINER 5°



3,5



5,5

Fra le lager tedesche questa pilsener premium, ottenuta con le tecnica della bassa fermentazione, rinfrescante e dal colore dorato chiaro, sprigiona un intenso aroma di luppolo accompagnato da una nota di caramella d'orzo, perfettamente bilanciato. Questa pilsner premium è una birra assai piacevole da bere e molto digeribile, leggera e di colore giallo paglierino pallido con gradazione alcolica moderata.



BASS SCOTCH 9°

3

6

Scotch ale, originaria della scozia, di colore ambrato, doppio malto ad alta fermentazione, dal gusto intenso, corposo al punto giusto, rinfrescante e speziato. Prevala il dolce e il "biscottato" del malto con una piacevole nota di amaro e una gradazione alcolica gratificante



GUINNESS

GUINNESS 4.2°

3,5

6

La Guinness è una birra di tipo stout scura e corposa, prodotta in Irlanda dal 1759 dalla Arthur Guinness Son & Co., nella sua fabbrica di Dublino. È una delle birre Stout più famose al mondo. Il gusto della Guinness è amarognolo, dovuto alla tostatura dell'orzo, con note di caffè e cacao, dall'aspetto e sapore inconfondibili, e dal colore scuro, quasi nero, sormontato dall'inconfondibile schiuma biancastra, compatta e cremosa.



SPITFIRE 9°

3,5

7

Strong lager di alta qualità, prodotta in Inghilterra. Evoca sapori ed emozioni dell'antica tradizione inglese. Si distingue per il gusto raffinato e morbido, ma contemporaneamente secco e abboccato al primo assaggio. Evidenzia una buona luppolatura in sede rete olfattiva.

BIRRE ALLA SPINA

Pilsener
Kwak

KWAK 8°

Birra ambrata belga, creata nel lontano 1791. La Kwak è una tra le più famose e conosciute birre belghe, sia per il sapore speziato con note di caramello e una leggera affumicatura, sia per il gusto è complesso e tendente al dolce. La Kwak è una di quelle birre che bisogna bere almeno una volta nella vita.



4,5



8

La Chouffe Blonde 8°

— LA —
CHOUFFE'
BIÈRE N. 1000000 D'ARTOIS - ARTISANS BIÈVRES BELGES

6,5 /

Birra torbida di colore dorato con la schiuma ben bianca e densa. Questa birra è dolce, leggermente amara con un finale fresco e asciutto, dotata di note fruttate, speziate al coriandolo e luppolate. La Chouffe, o la "birra del folletto", gode di un'immensa popolarità per le sue caratteristiche organolettiche in molte parti del mondo.



BIRRA DEL MESE

Chiedi al nostro personale di sala

BIRRE IN BOTTIGLIA



Hobgoblin IPA 5° | 6€

Ci sono IPA e IPA leggendarie, la Hobgoblin è una di queste, vincitrice del miglior premio IPA al mondo. Di colore dorato pallido con riflessi arancioni, questa birra è forgiata dai migliori luppoli britannici e dalle varietà raccolte dalle lontane coste del Pacifico. Preparatevi per un'intensa esplosione tropicale di arance piccanti, pompelmo, miele e succosa amarezza.



Riegele Augustus 8° | 6,50€

La Riegele Augustus è una Weiss scura doppio malto della tradizione tedesca. Ha un tenore alcolico ben presente, rendendola ancora più corposa, ma dal sentore dolce. Schiuma cremosa, dal sapore aromatico con note di cannella. Prodotta con malto di frumento, orzo, lieviti selezionati e note di caramello.



La Chouffe Blonde 8° cl 0,75 | 13€

Birra torbida di colore dorato con la schiuma ben bianca e densa. Questa birra è dolce, leggermente amara con un finale fresco e asciutto, dotata di note fruttate, speziate al coriandolo e luppolate. La Chouffe, o la "birra del folletto", gode di un'immensa popolarità per le sue caratteristiche organolettiche in molte parti del mondo.



Kwak 8° cl 0,75 | 13€

Birra ambrata belga, creata nel lontano 1791. La Kwak è una tra le più famose e conosciute birre belghe, sia per il sapore speziato con note di caramello e una leggera affumicatura, sia per il gusto complesso e tendente al dolce. La Kwak è una di quelle birre che bisogna bere almeno una volta nella vita.



Birra senza glutine | 4€

Chiedi al nostro personale di sala per scoprire quale birra senza glutine è disponibile oggi.

CALICI DI VINO

Aglianico delle Volture D.O.P. | 4,5€

L'Aglianico è un vino pieno, asciutto e corposo, dotato di una eccellente struttura e di un'ottima persistenza. Al palato è caratterizzato da tannini possenti e ben levigati, coadiuvati da una spiccata acidità che conferisce lunghezza alla beva. Questi due elementi e la gradazione alcolica, assicurano al vino un'eccellente capacità di invecchiamento. La spiccata acidità e il tannino pronunciato rendono l'Aglianico un perfetto abbinamento per piatti con tendenza grassa e untuosa.

Oltrepo' Pavese DOC Frizzante Dolce "Sangue di Giuda" | 5€

Il Sangue di Giuda è un vino DOC dell'Oltrepò Pavese, ha un colore rubino acceso, con riflessi violacei. Al naso si presenta fine, intenso, vinoso, fragrante, con leggeri sentori di confettura e fiori appassiti. Al palato è secco o dolce.

Solemo Primitivo di Manduria | 4,5€

All'occhio il Primitivo di Manduria si presenta con un colore rosso rubino intenso con tendenze al viola. Il sapore è fruttato e richiama alla memoria il gusto e i profumi dei frutti neri come il ribes, le ciliegie e le prugne. Il retrogusto, invece, richiama al palato il profumo della liquirizia.

Fiano Sannio D.O.P | 5,5€

Il Fiano è fra le uve più tipiche e rappresentative della Campania. Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre in leggerissimo anticipo di maturazione e vinificate in purezza per esaltarne le peculiari caratteristiche. Ne nasce un vino particolarmente tipico dal colore paglierino, odore gradevolmente fruttato e sapore secco, armonico, delicato.

