

Casa
Clàt

Di fortuna resti intriso chi si adorna di elicriso

La tradizione sarda vuole che nella notte di San Giovanni si unisca l'acqua all'elicriso. Si raccoglie da nove fonti diverse, il numero nove indica il completamento e la chiusura di un ciclo. Con quest'acqua terapeutica e benedetta ci si lava e la si beve durante la cerimonia del falò.

Of good fortune remain those who adorn themselves with helichrysum

Sardinian tradition is to unite water with helichrysum on the night of St. John's Day. Water is collected from nine different sources, the number nine indicates the completion and closing of a cycle. With this therapeutic and blessed water one washes and drinks it during the bonfire ceremony.



Casa
Clàt

"I piatti della tradizione sono pozioni d'amore sussurrate dalla natura al tempo"

Giorgio Casu, Casa Clàt Art Director

"Traditional recipes are love potions whispered from nature to time"

Giorgio Casu, Casa Clàt Art Director



Casa Clàt

PERCORSO NIEDDITTAS NIEDDITTAS TASTING MENU

Dove tutti i prodotti a base di pesce sono forniti da Nieddittas

Where all fishery products are supplied exclusively by Nieddittas

Tartare di tonno

Tuna tartare

Saeprus Brut Nature Metodo Classico · CANTINA DI CASTIADAS, Castiadas SU

Delizie del nostro mare al vapore

Selection of steamed local molluscs and crustaceans

Samas IGT Isola Dei Nuraghi · AGRICOLA PUNICA, Santadi SU

Tortello casereccio con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia,
battuta di gambero e Real caviar

*Home made tortello pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc,
red prawn tartare and Real caviar*

Tzinnigas Vernaccia Valle del Tirso IGT · FAMIGLIA ORRO, Tramatza OR

Pescato del giorno in guazzetto con molluschi e crostacei

Fish of the day, seafood sauce with molluscs and crustaceans

Emù Vermentino di Gallura Superiore DOCG · TIBULAS, Arzachena SS

Piccola pasticceria

Petit fours

Assoluto IGT · PALA, Sordiana CA

Degustazione 5 portate 80,00 € | 4 portate 70,00 € vino escluso
5 courses tasting menu 80,00 € | 4 courses 70,00 € wine non included

Abbinamento vino 5 portate € 40,00 | 4 portate € 35,00
5 courses wine pairing € 40,00 | 4 courses € 35,00



nieddittas®
SARDEGNA

Casa
Clàt



CRUDI | RAW

Ostrica della Normandia	€ 6,00
<i>Normandy oyster</i>	
Trilogia di ostriche	€ 16,00
<i>Oyster trilogy</i>	
Gambero rosso del mar di Sardegna	€ 9,00
<i>Red prawn from Sardinian Sea</i>	
Scampo del mar di Sardegna	€ 10,00
<i>Scampi from Sardinian Sea</i>	
Carpaccio al coltello di pescato del giorno	€ 16,00
<i>Fish of the day hand sliced carpaccio</i>	
Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi), carpaccio al coltello di pescato del giorno	€ 39,00
<i>Raw seafood platter (2 oysters, 2 prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio</i>	
Caviale Real Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e burro montato	€ 32,00
<i>Real Caviar (10gr) served with pan brioche, sour cream and whipped butter</i>	

Tutti i crudi sono serviti accompagnati da limone e dalle salse dello chef
All raw seafood will be served accompanied by lemon and the chef's sauces

Gli scampi e i gamberi possono essere serviti anche cotti alla piastra
Both scampi and red prawns can be served grilled

Tutti i prodotti della pesca sono forniti esclusivamente da Nieddittas e sottoposti
ad abbattimento rapido della temperatura per garantire qualità e sicurezza.
*All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas and undergo blast chilling to ensure
quality and safety.*

Serviamo solo Ostriche della Normandia, pregiate e deliziose, sono allevate nelle pure acque
fredde della regione, conferendo loro una consistenza croccante e un sapore unico, dolce e
salmastro, con note di nocciola. Queste ostriche sono un'esperienza culinaria da non perdere
*We only serve Normandy oysters, delicious and precious, farmed in the region's pure and cold
waters, which makes them unique in their taste and texture, sweet and brackish, with hazelnuts
notes. These oysters are an unmissable culinary experience.*

Casa Clàt

À LA CARTE

I prodotti a base di pesce sono forniti da Nieddittas
All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas

ANTIPASTI | STARTERS

Carpaccio di vitello alla Mediterranea	€ 19,00
<i>Veal carpaccio, Mediterranean style</i>	
Tartare di tonno	€ 20,00
<i>Tuna tartare</i>	
Zuppetta Nieddittas	€ 16,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Polpo al vapore su patata allo scalogno e verdure croccanti	€ 18,00
<i>Steamed octopus, shallots infused mashed potatoes, crunchy vegetables</i>	
Delizie del nostro mare al vapore	€ 28,00
<i>Selection of steamed local molluscs and crustaceans</i>	
I marinati	€ 16,00
<i>Selection of marinated fish carpaccios</i>	
Giardiniera di verdure croccanti, gazpacho di pomodoro	€ 15,00 
<i>Bitter-sweet crunchy vegetables, tomato gazpacho</i>	

Casa
Clàt

À LA CARTE


PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tortelli caserecci con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia, battuta di gambero e caviale Real Caviar	€ 25,00
<i>Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real Caviar</i>	
Fregula Nieddittas	€ 22,00
<i>Traditional fregula pasta with Nieddittas daily seafood products</i>	
Spaghetti caserecci con Nieddittas e bottarga di muggine	€ 20,00
<i>Spaghetti pasta with Nieddittas mussels and grey mullet bottarga</i>	
Maccheroni caserecci con salsa alle erbe, guanciale croccante, pecorino	€ 20,00
<i>Home made maccheroni pasta, herbs sauce, crunchy guanciale, pecorino cheese</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

SECONDI | MAIN COURSES

Pescato del giorno in guazzetto con molluschi e crostacei	€ 26,00
<i>Fish of the day, seafood sauce with molluscs and crustaceans</i>	
Tataki di tonno, salsa ponzu, verdure croccanti	€ 26,00
<i>Tuna tataki, ponzu sauce, crunchy vegetables</i>	
Calamaro alla piastra, cavolo viola croccante, mayo al nero	€ 25,00
<i>Grilled calamari, crunchy purple cabbage, squid ink mayo</i>	
Filetto di manzo alla piastra, patate novelle saltate alle erbe, salsa dello chef	€ 25,00
<i>Beef fillet steak, herb sauteed new potatoes, chef's sauce</i>	
Terrina di maialino, bietola	€ 25,00
<i>Suckling pig terrine, beets</i>	
Melanzana cotta a bassa temperatura, il suo jus, crema di caprino e polvere di pomodoro	€ 15,00 
<i>Slow cooked aubergine, its own jus, goat cheese cream, tomato dust</i>	

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate saltate alle erbe	€ 7,00 
<i>Herb sautéed potatoes</i>	
Insalata dell'orto	€ 7,00 
<i>Garden salad</i>	
Verdure del giorno saltate	€ 7,00 
<i>Sautéed vegetables of the day</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

DOLCI | DESSERTS

Ganache cioccolato fondente e caffè, cardamomo e chantilly ai fiori d'arancio	€ 11,00
<i>Fondant and coffee ganache, cardamom, orange blossom chantilly cream</i>	
“Strudel Casa Clàt” bavarese alla vaniglia, mele caramellate e amaretto	€ 11,00
<i>“Casa Clàt’s strudel” vanilla bavarois, caramelized cinnamon apples and amaretto</i>	
Cheesecake al frutto della passione, yuzu e spugna alla menta	€ 11,00
<i>Passion Fruit cheesecake, yuzu and mint sponge</i>	
Selezione di formaggi locali	€ 14,00
<i>Local cheese board</i>	

Casa Clàt

COCKTAILS

WASABI SENSHI	€ 14,00
Tequila infusa con wasabi, agrumi, zenzero, soia, Yuzu <i>Wasabi infused tequila, citrus, ginger, soy, Yuzu</i>	
EUPHORIA	€ 14,00
Gomme Campari, albicocca, agrumi, vermouth dry, tonica allo Yuzu <i>Gomme Campari, apricot, citrus, dry vermouth, Yuzu tonic</i>	
AMAZONIAN BREEZE	€ 14,00
Cachaça, agrumi, ananas, miele di eucalipto, orzata, ginger beer <i>Cachaça, citrus, pineapple, eucalyptus honey, orgeat, ginger beer</i>	
ENCHANTMENT	€ 14,00
Tequila, mezcal, albicocca, agrumi, falernum, mix di bitters della casa <i>Tequila, mezcal, apricot, citrus, alernum, house bitters mix</i>	
PASSION'S ALCHEMY	€ 14,00
Pisco, gin, falernum, agrumi, frutto della passione, mix di bitters della casa <i>Pisco, gin, falernum, citrus, passion fruit, house bitters mix</i>	
LAVENDER BLISS	€ 14,00
Gin infuso lavanda, frutti di bosco, agrumi, Aperol, Chartreuse <i>Lavender infused gin, berries, citrus, Aperol, Chartreuse</i>	
TSUKUYOMI	€ 14,00
Whisky giapponese, riso e sesamo tostati, fino sherry, Umami <i>Japanese whisky, toasted rice and sesame, fino sherry, Umami</i>	
AURORA	€ 14,00
Calvados, mix agrumi, shrub di mela e cannella <i>Calvados, citrus mix, apple and cinnamon shrub</i>	

Casa Clàt

Gentili clienti, vi preghiamo di informarci su vostre eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Vi rendiamo noto che i nostri piatti potrebbero contenere tracce di allergeni riportati di seguito.

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della 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.

*Dear Customers we kindly ask you to inform us of any food allergies you might have.
Our dishes might contain traces of allergens. Please see the list below.*

All the fish products served raw and cooked are treated by blast chiller to guarantee safety and quality as described in the HACCP company's plan as per Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.

Allergeni / Allergens

glutine/*gluten* - crostacei/*crustaceans* - uova/*eggs* - pesce/*fish* - arachidi/*peanuts* - soia/*soy beans*
latte e derivati/*milk* - frutta secca con guscio/*nuts* - sedano/*celery* - senape/*mustard*
sesamo/*sesame* - anidride solforosa e solfiti/*sulphur dioxide and suphites* - lupini/*lupin*
molluschi/*molluscs*

