

Casa Clàt

PERCORSO NIEDDITTAS NIEDDITTAS TASTING MENU

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

Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante ^(4,8)
Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, sweetcorn
Nudo, Cannonau di Sardegna Rosato DOC (Cannonau), Società Agricola Siddura · Luogosanto SS

Mosaico di mare ^(2, 4, 14)
Sea food mosaic
Milleluci, Nuragus di Cagliari DOC (Nuragus) · Pala - Sardinia CA

Tortello casereccio con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia,
battuta di gambero e caviale Real Caviar ^(1, 2, 3, 4, 6, 7)
*Home made tortello pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc,
red prawn tartare and Real Caviar*
Tzinnigas, Vernaccia Valle del Tirso IGT (Vernaccia) · Famiglia Orro, Tramatzza OR

Il nostro filetto in crosta ^(1, 2, 3, 4, 7, 9, 12)
Our fillet in pastry
Emù, Vermentino di Gallura Superiore DOCG (Vermentino) · Tibulas, Arzachena SS

Dolce sorpresa ^(1, 3, 7, 12) 
Sweet surprise
Su Luci, passito IGT (Uve aromatiche della Sardegna) · Su Entu - Sanluri SU

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 ⁽¹⁴⁾	€ 7,00
<i>Normandy oyster</i>	
Trilogia di ostriche ^(4, 12, 14)	€ 18,00
<i>Oyster trilogy</i>	
Gambero rosso del Mar di Sardegna ⁽²⁾	€ 11,00
<i>Red prawn from Sardinian Sea</i>	
Scampo del Mar di Sardegna ⁽²⁾	€ 12,00
<i>Scampi from Sardinian Sea</i>	
Carpaccio al coltello di pescato del giorno ⁽⁴⁾	€ 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 ^(2, 4, 14)	€ 43,00
<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 ^(4,7)	€ 36,00
<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.


Pregiate e deliziose, le ostriche della Normandia sono allevate nelle pure acque fredde della regione, conferendo loro una consistenza croccante e un sapore unico, dolce e salmastro, con note di nocciola: un'esperienza culinaria da non perdere.
Delicious and precious, Normandy oysters are farmed in the region's pure and cold waters, which makes them unique in their taste and texture, sweet and brackish with hazelnuts notes: 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

Tartare di manzo: tuorlo marinato, crema burrata, nocciole tostate e pan brioche (1, 3, 7, 8, 10, 12)	€ 20,00
<i>Beef tartare: marinated egg yolk, burrata cream, toasted hazelnuts, and brioche bread</i>	
Mosaico di mare (2, 4, 14)	€ 22,00
<i>Sea food mosaic</i>	
Zuppetta Nieddittas (12, 14)	€ 16,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Burrida di razza, pralinato di noci, sablé aglio e parmigiano, datterino confit (1, 4, 7, 8, 12)	€ 18,00
<i>Our take on the traditional skate stew, walnut praline, garlic and Parmesan sablé, confit cherry tomatoes</i>	
Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante (4, 8)	€ 20,00
<i>Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, crunchy sweetcorn</i>	
Crudo di capesante, gambero rosso, caviale albino Real Caviar (2, 6, 14)	€ 25,00
<i>Raw scallops, red prawn, Real Caviar albino</i>	
Uovo a 63°C, crema di sedano rapa, tartufo (3, 7, 9, 12)	€ 18,00 
<i>63°C egg, celeriac cream, truffle</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 ^(1, 2, 3, 4, 6, 7)	€ 25,00
<i>Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real Caviar</i>	
Tagliolino casereccio, dentice, zucchine in osmosi, tonnetto affumicato ^(1, 3, 4, 9)	€ 22,00
<i>Home made tagliolini pasta, red snapper, osmotic courgettes, smoked tuna</i>	
Risotto con Nieddittas e jus di maiale, polvere di cavolo nero ^(2, 9, 14)	€ 22,00
<i>Risotto with Nieddittas mussels and pork jus, kale dust</i>	
Fusilli con crema di caprino, fondo di pollo, cipolle croccanti ^(1, 6, 7, 9)	€ 20,00
<i>Fusilli pasta with goat cheese cream, chicken reduction, crispy onions</i>	



Casa Clàt

À LA CARTE

SECONDI | MAIN COURSES

Fritto Casa Clàt ^(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)	€ 21,00
<i>Mix fried seafood Casa Clàt style</i>	
Trancio di pescato del giorno alla piastra, spuma di pesce aromatizzata alle erbe, bietola saltata ^(2, 4, 9, 12, 14)	€ 22,00
<i>Grilled fillet of the catch of the day, herb-infused fish mousse, sautéed chard</i>	
Il pescato del giorno (al sale/alla griglia/al forno) e il suo contorno ^(4, 9, 12)	€ 9,00/etto
<i>Catch of the day (grilled/backed/in salt crust) and its side dish</i>	
Trancio di baccalà confit, salsa al parmigiano, bastoncini di patatine caserecce ^(1, 2, 4, 7, 9, 14) ..	€ 21,00
<i>Confit salt cod loin, parmesan sauce, home made potato sticks</i>	
Petto d'anatra alla piastra, il suo fondo, rosa di patate ^(7, 9, 12)	€ 24,00
<i>Grilled duck breast, its jus, potato rose</i>	
Guancia di manzo CBT glassata al Cannonau, radicchio e carota arrosto ^(9, 12)	€ 24,00
<i>Slow braised and Cannonau wine glazed beef cheek, roasted carrot and red chicory</i>	
Cavolo viola CBT, emulsione al prezzemolo, pane all'aglio, humus, ceci aromatizzati al finocchio ^(1, 3, 11)	€ 16,00 
<i>Slow cooked and purple cabbage, crispy garlic bread, parsley emulsion, hummus, fennel chickpeas</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

Sinfonia di limone ^(3, 7, 8)	€ 11,00	
Tartelletta, frangipane con mandorle tostate e polpa di limone, meringa e cremoso al limone <i>Lemon Symphony: tartlet, frangipane with toasted almonds and lemon pulp, meringue, lemon cream</i>		
Babà tropicale ^(1, 3, 7, 8, 12)	€ 11,00	
Bagna aromatica alcolica, crema al cocco e ananas <i>Tropical Babà: aromatic alcoholic soak, coconut and pineapple cream</i>		
Sole e vaniglia ^(3, 7)	€ 11,00	
Meringa francese, bavarese al mango e frutto della passione, ganache al cioccolato bianco e vaniglia <i>Sun and Vanilla: French meringue, mango and passion fruit bavarois, white chocolate and vanilla ganache</i>		
Lampone e cioccolato ^(1, 3, 7)	€ 11,00	
Bigné con crema al lampone, sablé al cioccolato, cremoso al caffè, polvere di lamponi <i>Raspberry and Chocolate: choux pastry with raspberry cream, chocolate sablé, coffee cream, raspberry powder</i>		
Tagliata di frutta, gelato alla vaniglia ⁽⁷⁾	€ 11,00	
<i>Fresh fruit selection, vanilla ice cream</i>		
Selezione di formaggi ^(7, 8, 12)	€ 14,00	
<i>Cheese board</i>		

Casa Clàt

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

1.Glutine/*gluten*, **2.**crostacei/*crustaceans*, **3.**uova/*eggs*, **4.**pesce/*fish*, **5.**arachidi/*peanuts*,
6.soia/*soy beans*, **7.**latte e derivati/*milk*, **8.**frutta secca con guscio/*nuts*, **9.**sedano/*celery*,
10.senape/*mustard*, **11.**sesamo/*sesame*, **12.**anidride solforosa e solfiti/*sulphur dioxide and sulphites*,
13.lupini/*lupin*, **14.**molluschi/*molluscs*.

