

Casa Clàt

DALLA NOSTRA CUCINA

PREPARATI AL MOMENTO

Acciughe del Cantabrico, crostini, pomodoro, burro montato (1, 4, 7) € 16,00
Cantabrian anchovies, tomato crostini and whipped butter

Club sandwich classico (1, 3) € 14,00
Classic club sandwich

Fingers selection di 4 varietà (1, 2, 3, 4, 7) € 12,00 p.p.
Finger food selection 4 types

Selezione di salumi e formaggi locali con carasau (1, 7) € 21,00
Local charcuterie board

Selezione di mare (4, 9, 14) € 25,00
Sea food selection

Gyoza Éclat (1, 11) € 10,00
Gyoza

Cous-cous vegetariano (1) € 13,00 
Vegetarian cous cous

Nieddittas sandwich (1, 3, 4) € 16,00
Nieddittas sea bream sandwich

Fritto Casa Clàt (1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) € 21,00
Mix fried seafood Casa Clàt

Selezione di culurgiones d'autore (1, 4, 7, 14) € 15,00
Selection of sardinian culurgiones stuffed ravioli

Patatine fritte caserecce € 7,00 
Home made fries

Piccola Pasticceria (1, 3, 7, 8) € 8,00 
Petits Four

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*.

Casa
Clàt



Ostrica della Normandia (14)	€ 7,00 pz
<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 pz
<i>Red prawn from Sardinian Sea</i>	
Scampo del Mar di Sardegna (2)	€ 12,00 pz
<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 (1, 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.