

Casa Clàt

DALLA NOSTRA CUCINA

PREPARATI AL MOMENTO

Acciughe del Cantabrico, crostini, pomodoro, burro montato	€ 16,00
<i>Cantabrian anchovies, tomato crostini and whipped butter</i>	
Club sandwich classico	€ 14,00
<i>Classic club sandwich</i>	
Fingers selection di 4 varietà	€ 12,00 p.p.
<i>Finger food selection 4 types</i>	
Selezione di salumi e formaggi locali con carasau	€ 21,00
<i>Local charcuterie board</i>	
Cous-cous vegetariano	€ 13,00 
<i>Vegetarian cous cous</i>	
Bikini omaggio Rafa Zafra · Toast di pan brioche ripassato al burro, formaggio fresco con erba cipollina, salmone affumicato e Real caviar Amur Beluga	€ 25,00
<i>Bikini tribute to Rafa Zafra · butter toasted pan brioche, fresh cheese cream with chives, smoked salmon and Real caviar Amur Beluga</i>	
Uova alla Benedict (pancetta)	€ 10,00
<i>Egg Benedict (bacon)</i>	
Insalata Nizzarda	€ 16,00
<i>Nicoise salad</i>	
Zuppa del giorno	€ 10,00 
<i>Soup of the day</i>	
Fritto Casa Clàt	€ 20,00
<i>Mix fried seafood Casa Clàt</i>	
I marinati	€ 16,00
<i>Selection of marinated fish carpaccios</i>	
Dessert del giorno	€ 11,00
<i>Dessert of the day</i>	

Casa
Clàt



CRUDI | RAW

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

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.