

Casa Clàt

DALLA NOSTRA CUCINA

Insalata caprese	€ 14,00
<i>Caprese salad</i>	
Insalata Nizzarda	€ 16,00
<i>Nicoise salad</i>	
Club Sandwich classico	€ 14,00
<i>Classic Club Sandwich</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>	
Zuppetta Nieddittas	€ 12,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Zuppa del giorno	€ 10,00
<i>Soup of the day</i>	
PRIMI PASTA DISHES	
Trofie con Nieddittas e pomodorini	€ 16,00
<i>Trofie pasta with Nieddittas mussels and cherry tomatoes</i>	
Paccheri caserecci al ragù di agnello	€ 16,00
<i>Home made paccheri pasta with lamb ragù</i>	
SECONDI MAIN COURSES	
Pescato del giorno alla mediterranea	€ 18,00
<i>Mediterranean style fish of the day</i>	
Tagliata di manzo, funghi di stagione	€ 20,00
<i>Grilled beef steak, seasonal mushrooms</i>	
CONTORNI SIDE DISHES	
Insalata mista	€ 5,00
<i>Mix salad</i>	
DOLCI DESSERTS	
Dolci del giorno	€ 8,00
<i>Desserts of the day</i>	
Tagliata di frutta, gelato alla crema	€ 8,00
<i>Fresh fruit selection, cream ice cream</i>	

Casa
Clàt



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.*