

Casa
Clàt

I GIOVANI TALENTI DELLA CUCINA SARDA INTERPRETANO



DAVIDE ATZENI

5 settembre

Orata mantecata e aglio selvatico
Creamed sea bream, wild garlic

Muggine cotto alle erbe,
sorbetto di finocchio marino e ziba
Mullet cooked with herbs, sea fennel and local ziba herb sorbet

Polpo in emulsione di agliata algherese
Octopus in Alghero's agliata style (sun dried tomatoes, garlic)

Anguilla e bietole e gelato di pesche
affumicate in agrodolce
Eel and chard, bittersweet and smoked peach ice cream

Riso, bottarga e cozze
Rice, dried mullet roe and mussels

Pesci e molluschi in zuppa di datterini arrosto
Roasted datterini tomatoes soup, fishes and molluscs

Mont'e Prama al lentisco, limone e pesca
Mont'e Prama dessert with lentisk, lemon and peach

€70 a persona · bevande escluse