

Casa
Clàt

I GIOVANI TALENTI DELLA CUCINA SARDA INTERPRETANO



MAURO LADU
9 OTTOBRE

Anguilla incasada
Muggine in scabecciu

Ostrica alla marinara
Uovo 65, polpo soffocato, bieta e funghi cardoncelli

Fregula con cocciula, Nieddittas e pomodoro candito

Zuppetta di Nieddittas, crostacei, razza e finocchietto di mare
Ricciola o dentice, ceci, verza, limone e bottarga

Ricordo di una sevada di ricotta, zafferano e pompia

“La tradizione è la conservazione del fuoco e non l’adorazione delle ceneri”

75€ a persona · acqua e coperto incluso



Partner **CORONA RUITA**
lenta vendemmia.