



M E N U D I  
N A T A L E

DALL' 8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

---

Polpo croccante in salsa BBQ, crema di sedano rapa e funghi di stagione  
*Crunchy octopus with BBQ sauce, celeriac cream and seasonal mushrooms*

Tagliatelle caserecce con emulsione di aglio nero e gambero rosso  
*Home made tagliatelle, black garlic emulsion and red prawn*

Scampi del mar di Sardegna alla piastra, salsa olandese e insalatina dello chef  
*Grilled scampi from Sardinian Sea, Hollandaise sauce and chef's salad*  
o/or

Anatra alla piastra con la sua demi, funghi di stagione e ribes  
*Grilled duck with its demi, seasonal mushrooms and red currant*

Pandoro Casa Clàt  
*Casa Clàt's traditional Pandoro*

65€ · bevande escluse  
€65.00 · drinks non included