

Casa
Clàt

Brunch



in collaborazione con **nieddittas®**
SARDEGNA

DOMENICA 6 APRILE

ANGOLO NIEDDITTAS

**Ostriche al naturale, polpo e patate,
insalatina di Nieddittas con sedano e bottarga,
tartare di orata con mela verde e lime, salmone marinato,
zuppetta Nieddittas, rana pescatrice con cipolle in agrodolce e pomodorini,
orata in crosta di carasau, trofie con pomodorino fresco e Nieddittas**

SALATO

Angolo della verdura, selezione salumi e formaggi, selezione di pane,
pancia di maiale CBT, gnocchi di patata al ragù di manzo e crema di pecorino,
verdure alla piastra, cous cous vegetariano, quiche, croissants vegetariani, plumcake salato

UOVA

(da preparare al momento)

Omelette, uovo al tegamino, uovo strapazzato,
Benedict (pancetta), Royale (salmone affumicato), Florentine (vegetariana),
aggiunte di pancetta/salmone affumicato

PANCAKES

Sciroppo d'acero/cema al cioccolato/frutti di bosco

DOLCE

Selezione di frutta fresca, Babà, mini tiramisù, cheesecake alla pardula,
panna cotta alla camomilla e miele

€60 a persona · incluso buffet e una bottiglia di bollicine italiane al tavolo

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

070 152 56371 · WhatsApp 340 502 7156