

Casa Clàt

Di fortuna resti intriso chi si adorna di elicriso

La tradizione sarda vuole che nella notte di San Giovanni si unisca l'acqua all'elicriso. Si raccoglie da nove fonti diverse, il numero nove indica il completamento e la chiusura di un ciclo. Con quest'acqua terapeutica e benedetta ci si lava e la si beve durante la cerimonia del falò.

Of good fortune remain those who adorn themselves with helichrysum

Sardinian tradition is to unite water with helichrysum on the night of St. John's Day. Water is collected from nine different sources, the number nine indicates the completion and closing of a cycle. With this therapeutic and blessed water one washes and drinks it during the bonfire ceremony.



Casa Clàt

"I piatti della tradizione sono pozioni d'amore sussurate dalla natura al tempo"

Giorgio Casu, Casa Clàt Art Director

"Traditional recipes are love potions whispered from nature to time"

Giorgio Casu, Casa Clàt Art Director



Casa Clàt

Gentili clienti, vi preghiamo di informarci su vostre eventuali allergie o intolleranze alimentari. Vi rendiamo noto che i piatti potrebbero contenere tracce degli allergeni riportati di seguito. Qualora abbiate specifiche esigenze alimentari, saremo lieti di proporre alternative dedicate: non esitate a comunicarci le vostre preferenze.

Dear Customers we kindly ask you to inform us of any food allergies you might have. Our dishes might contain traces of allergens. Please see the list below. Should you have any specific dietary requirements, we will be happy to offer suitable alternatives: please don't hesitate to let us know your preferences.

I nostri alimenti freschi sono conservati refrigerati e sottoposti ad abbattimento termico o refrigerazione profonda effettuata in loco. L'indicazione riguarda ingredienti e alimenti il cui trattamento a basse temperature è tecnologicamente necessario o non altera sicurezza e qualità.

Our fresh food is stored chilled and undergoes either blast chilling or deep refrigeration on site. This applies to ingredients and products for which low-temperature treatment is technologically necessary or does not compromise their safety and quality.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, fornito esclusivamente da Nieddittas, è stato sottoposto ad abbattimento conforme alle prescrizioni del Reg.CE 852-853/2004 per garantire qualità e sicurezza.

Fish intended to be consumed raw or nearly raw, supplied exclusively by Nieddittas, has been blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulations 852-853/2004 to ensure quality and safety.

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine qualora non disponibili freschi. Casa Clàt utilizza solo prodotti ittici locali, forniti esclusivamente da Nieddittas, freschi o sottoposti a congelamento appena pescati per conservarne intatti la freschezza e il sapore.

**Some products may be frozen or deep-frozen at source if fresh ones are not available. Casa Clàt uses only local seafood, supplied exclusively by Nieddittas, either fresh or frozen immediately after being caught to preserve their freshness and flavour.*

 Vegetariano/vegetarian



Casa Clàt

PERCORSO NIEDDITTAS NIEDDITTAS TASTING MENU

I prodotti a base di pesce sono forniti da Nieddittas
All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas

Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante ^(4,8)
Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, sweetcorn
Nudo, Cannonau di Sardegna Rosato DOC (Cannonau), Società Agricola Siddura · Luogosanto SS

*Mosaico di mare ^(2, 4, 12, 14)
Sea food mosaic
Milleluci, Nuragus di Cagliari DOC (Nuragus) · Pala - Sordiana CA

Lasagnetta Nieddittas ^(1, 2, 3, 4, 7, 14)
Home made lasagna with Nieddittas seafood products
Bessiu, Nasco di Cagliari DOC (Nasco) · Audarya - Sordiana CA

Pesce spada scottato, insalatina fresca di finocchi, gel all'arancia, tuile all'oliva ^(4, 6, 7, 14)
Seared sword fish, fresh fennel salad, orange gel, olive tuile
Emù, Vermentino di Gallura Superiore DOCG (Vermentino) · Tibulas - Arzachena SS"

Dolce sorpresa ^(1, 3, 7, 12) 
Sweet surprise
Su Luci, passito IGT (Uve aromatiche della Sardegna) · Su Entu - Sanluri SU

Degustazione 5 portate € 80,00 | 4 portate € 70,00 vino escluso
5 courses tasting menu € 80,00 | 4 courses € 70,00 wine non included

Abbinamento vino 5 portate € 40,00 | 4 portate € 35,00
5 courses wine pairing € 40,00 | 4 courses € 35,00

CRUDI | RAW

Ostrica Golden/Black Oyster® della laguna di Goro <i>Golden/Black Oyster® from Goro lagoon</i>	€ 5,00
Ostrica Tarbouriech - La Perlina del Delta <i>Tarbouriech - The Little Pearl of the Po Delta</i>	€ 5,00
Ostrica della Normandia Déesse Blanche <i>Normandy oyster Déesse Blanche</i>	€ 6,00
Ostrica Tarbouriech - La Perla del Delta <i>Tarbouriech - The Pearl of the Po Delta</i>	€ 7,00
Trilogia di ostriche ^(4, 12, 14) <i>Oyster trilogy</i>	€ 23,00
*Gambero rosso del Mar di Sardegna ⁽²⁾ <i>Red prawn from Sardinian Sea</i>	€ 11,00
*Scampo del Mar di Sardegna ⁽²⁾ <i>Scampi from Sardinian Sea</i>	€ 12,00
Carpaccio al coltello di pescato del giorno ⁽⁴⁾ <i>Fish of the day hand sliced carpaccio</i>	€ 16,00
*Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi), carpaccio al coltello di pescato del giorno ^(2, 4, 12, 14) <i>Raw seafood platter (2 oysters, 2 prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio</i>	€ 43,00
Caviale Real Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e burro montato ^(4,7) <i>Real Caviar (10gr) served with pan brioche, sour cream and whipped butter</i>	€ 36,00

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.

Selezioniamo per voi solo ostriche delle migliori qualità: francesi, come le delicate Déesse Blanche della Normandia, e italiane, come le Perle e Perline del Delta e le Black e Golden Oyster dell'Adriatico, per offrirvi una imperdibile esperienza gourmet.
A selection of the finest oysters: from the delicate Déesse Blanche of Normandy to the Italian Perle, Perline, Black and Golden Oysters from the Adriatic, for a unique gourmet experience.

Casa Clàt

À LA CARTE

I prodotti a base di pesce sono forniti da Nieddittas
All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas

ANTIPASTI | STARTERS

Tartare di manzo: tuorlo marinato, crema burrata, nocciole tostate e pan brioche (1, 3, 7, 8, 10, 12)	€ 20,00
<i>Beef tartare: marinated egg yolk, burrata cream, toasted hazelnuts, and brioche bread</i>	
*Mosaico di mare (2, 4, 12, 14)	€ 22,00
<i>Sea food mosaic</i>	
Zuppetta Nieddittas (12, 14)	€ 16,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante (4, 8)	€ 20,00
<i>Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, crunchy sweetcorn</i>	
La selezione di salumi di Michelangelo Salis	€ 26,00
<i>Michelangelo Salis' selection of cured meats</i>	
Tartare di tonno (4, 6)	€ 21,00
<i>Tuna tartare</i>	
Carpaccio di gambero del Mar di Sardegna, caviale Real Caviar, lampone (2, 4)	€ 23,00
<i>Red prawn from Sardinian sea carpaccio, caviar Real Caviar, raspberry</i>	
Selezione di verdure in agrodolce, gazpacho (1, 12)	€ 14,00
<i>Bitter-sweet crunchy vegetables, tomato gazpacho</i>	



Casa Clàt

À LA CARTE

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Tortelli caserecci con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia, battuta di gambero e caviale Real Caviar (1, 2, 3, 4, 6, 7, 12)	€ 25,00
<i>Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real Caviar</i>	
Spaghetti caserecci con Nieddittas e bottarga di muggine (1, 3, 4, 12, 14)	€ 20,00
<i>Spaghetti pasta with Nieddittas mussels and grey mullet bottarga</i>	
Fregula al nero di seppia, seppia marinata agli agrumi (1, 4, 6, 12, 14)	€ 22,00
<i>Squid ink fregula pasta, citrus marinated squid</i>	
Paccheri al pesto di agrumi, pomodorini confit (1,8)	€ 19,00 
<i>Paccheri pasta with citrus pesto, confit cherry tomatoes</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

SECONDI | MAIN COURSES

*Fritto Casa Clàt (1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)	€ 22,00
<i>Mix fried seafood Casa Clàt style</i>	
Trancio di pescato del giorno alla piastra, spuma di pesce aromatizzata alle erbe, bietola saltata (2, 4, 9, 12, 14)	€ 23,00
<i>Grilled fillet of the catch of the day, herb-infused fish mousse, sautéed chard</i>	
Il pescato del giorno (al sale/alla griglia/al forno) e il suo contorno (4, 9, 12)	€ 9,00/etto
<i>Catch of the day (grilled/backed/in salt crust) and its side dish</i>	
Polpo scottato, patata viola e zenzero, mayo al polpo, salsa teriyaki (3, 6, 12, 14)	€ 23,00
<i>Seared octopus, purple potato and ginger, octopus mayo, teriyaki sauce</i>	
Tagliata di pecora sarda, salsa all'albicocca, broccoli al timo (7, 9, 12)	€ 23,00
<i>Sliced Sardinian sheep steak, apricot sauce, thyme broccoli</i>	
Pancia di manzo CBT, riduzione di balsamico, salsa al datterino, melanzana (9, 12)	€ 25,00
<i>Slow cooked beef belly, balsamic vinegar reduction, datterino tomato sauce, aubergine</i>	
Tataki di barbabietola marinata alla soia, sesamo, insalatina croccante, germogli di soia e ceci (6, 9, 11, 12)	€ 16,00 
<i>Beetroot tataki with sesame and soy marinade, crispy salad, soy sprouts, chickpeas</i>	

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate saltate alle erbe	€ 7,00 
<i>Herb sautéed potatoes</i>	
Insalata dell'orto	€ 7,00 
<i>Garden salad</i>	
Verdure del giorno saltate	€ 7,00 
<i>Sautéed vegetables of the day</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

DOLCI | DESSERTS

Note esotiche: mango, frutto della passione, ananas ^(2, 7)	€ 11,00	
<i>Exotic notes: passion fruit, mango, pineapple</i>		
Essenza fondente: cioccolato fondente, avocado, sesamo ⁽⁸⁾	€ 11,00	
<i>Dark essence: dark chocolate, avocado, sesame</i>		
Ambra e lampone: toffee montato, lampone, cioccolato bianco ⁽⁷⁾	€ 11,00	
<i>Amber and raspberry: whipped toffee, raspberry, white chocolate</i>		
Soffice italiano: mascarpone, savoiardo, caffè ^(1, 3, 7)	€ 11,00	
<i>Italian soffice: mascarpone, ladyfingers, coffee</i>		
Seada Casa Clàt: pasta violata, dolce sardo, miele ^(1, 7)	€ 11,00	
<i>Seada Casa Clàt: sardinian shortcrust pastry, dolce sardo cheese, honey</i>		
Gelato e sorbetto artigianali ⁽⁷⁾	€ 8,00	
<i>Artisan ice cream and sorbet</i>		
Tagliata di frutta, gelato alla vaniglia ⁽⁷⁾	€ 11,00	
<i>Fresh fruit selection, vanilla ice cream</i>		
Selezione di formaggi ^(7, 8, 12)	€ 14,00	
<i>Cheese board</i>		

Casa Clàt

Gentili clienti, vi preghiamo di informarci su vostre eventuali allergie o intolleranze alimentari. Vi rendiamo noto che i piatti potrebbero contenere tracce degli allergeni riportati di seguito. Qualora abbiate specifiche esigenze alimentari, saremo lieti di proporre alternative dedicate: non esitate a comunicarci le vostre preferenze.

Dear Customers we kindly ask you to inform us of any food allergies you might have. Our dishes might contain traces of allergens. Please see the list below. Should you have any specific dietary requirements, we will be happy to offer suitable alternatives: please don't hesitate to let us know your preferences.

I nostri alimenti freschi sono conservati refrigerati e sottoposti ad abbattimento termico o refrigerazione profonda effettuata in loco. L'indicazione riguarda ingredienti e alimenti il cui trattamento a basse temperature è tecnologicamente necessario o non altera sicurezza e qualità.

Our fresh food is stored chilled and undergoes either blast chilling or deep refrigeration on site. This applies to ingredients and products for which low-temperature treatment is technologically necessary or does not compromise their safety and quality.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, fornito esclusivamente da Nieddittas, è stato sottoposto ad abbattimento conforme alle prescrizioni del Reg.CE 852-853/2004 per garantire qualità e sicurezza.

Fish intended to be consumed raw or nearly raw, supplied exclusively by Nieddittas, has been blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulations 852-853/2004 to ensure quality and safety.

*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine qualora non disponibili freschi. Casa Clàt utilizza solo prodotti ittici locali, forniti esclusivamente da Nieddittas, freschi o sottoposti a congelamento appena pescati per conservarne intatti la freschezza e il sapore.

**Some products may be frozen or deep-frozen at source if fresh ones are not available. Casa Clàt uses only local seafood, supplied exclusively by Nieddittas, either fresh or frozen immediately after being caught to preserve their freshness and flavour.*

Allergeni / Allergens

- 1.Glutine/*gluten*, 2.crostacei/*crustaceans*, 3.uova/*eggs*, 4.pesce/*fish*, 5.arachidi/*peanuts*,
- 6.soia/*soy beans*, 7.latte e derivati/*milk*, 8.frutta secca con guscio/*nuts*, 9.sedano/*celery*,
- 10.senape/*mustard*, 11.sesamo/*sesame*, 12.anidride solforosa e solfiti/*sulphur dioxide and sulphites*,
- 13.lupini/*lupin*, 14.molluschi/*molluscs*.

 Vegetariano/*vegetarian*

