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 helicrysum on the night of Sr. 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 sussurrate 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

Tutti i prodotti ittici sono forniti da Nieddittas
All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas

*Gambero rosso del Mar di Sardegna crudo, salsa cannellino, muggine marinato e scottato, bottarga, pane tostato e olio al finocchietto *(1, 2, 4)*
**Raw red prawns from the Sardinian Sea, cannellini sauce, marinated and seared mullet, bottarga, toasted bread and fennel-infused oil*
Saeprus, Brut Nature, Metodo Classico - CANTINA CASTIADAS · Castiadas SU

*Capesante scottate, il loro corallo, pera, bernese al porro e cracker ai semi di chia *(3, 7, 12, 14)*
**Seared scallops, its coral, pear, leek-flavoured Bernese sauce and chia seed crackers*
Nudo, Cannonau di Sardegna Rosato DOC - SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA · Luogosanto SS

*Tortello casereccio con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia, battuta di gambero e Gourmet House Caviar *(1, 2, 3, 4, 6, 7, 12)*
**Home made tortello pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Gourmet House Caviar*
Bessìu, Nasco di Cagliari DOC - AUDARYA · Serdiana CA

*Polpo scottato, crema di patate al prezzemolo, mayo al polpo *(3, 7, 9, 14)*
**Seared octopus, parsley potato purée, octopus mayonnaise*
Emù, Vermentino di Gallura Superiore DOCG - TIBULAS · Arzachena SS

Dolce sorpresa
Sweet surprise
Assoluto, IGT - PALA · Serdiana CA

Degustazione 5 portate € 90,00 | 4 portate € 80,00 vino escluso
5 courses tasting menu € 90,00 | 4 courses € 80,00 wine non included

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

nieddittas®
SARDEGNA

Casa Clàt | nieddittas® SARDEGNA

CRUDI | RAW

OSTRICHE DEL GIORNO, SCELTE PER VOI

Serviamo solo ostriche delle migliori qualità francesi, le apriamo e selezioniamo una per una: è il nostro mestiere, la nostra specialità. Chiedeteci qual è la scelta del giorno -ogni giorno- e seguiteci in un'indimenticabile esperienza gourmet.
Only the most exquisite French and Italian oysters, carefully opened and chosen one by one - this is our métier, our passion. Discover the day's selection and indulge in an unforgettable gourmet journey.

Ostrica Amélie Cocktail di Marennes, Francia *(14)* ..... € 8,00 pz
Amélie Cocktail Oyster from Marennes, France

Ostrica Amélie XO di Marennes, Francia *(14)* ..... € 9,00 pz
Amélie XO Oyster from Marennes, France

Trilogia di ostriche: naturale, Gourmet House Caviar, dragoncello e scalogno *(4, 14)* ..... € 25,00
Oyster Trilogy: plain, caviar Gourmet House Caviar, tarragon and shallot

*Gambero rosso del Mar di Sardegna *(2)* ..... € 11,00 pz
**Red prawn from Sardinian Sea*

*Scampo del Mar di Sardegna *(2)* ..... € 12,00 pz
**Scampi from Sardinian Sea*

Carpaccio al coltello di pescato del giorno, mela verde e lampone *(4)* ..... € 18,00
Fish of the day hand sliced carpaccio, green apple and raspberry

*Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi), carpaccio di pescato del giorno *(2, 4, 12, 14)* .. € 63,00
**Raw seafood platter (2 oysters, 2 red prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio*

*Plateau Royal (4 ostriche, 4 gamberi, 4 scampi), carpaccio di pescato del giorno e caviale House Gourmet Caviar *(2, 4, 12, 14)* ..... € 150,00
**Plateau Royal: 4 oysters, 4 red prawns, 4 scampi, fish of the day hand sliced carpaccio and House Gourmet Caviar*

Caviale Gourmet House Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e burro montato *(4,7)* .....
Gourmet House Caviar (10gr) served with pan brioche, sour cream and whipped butter € 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 francesi di altissima qualità. Dalla regione Marennes-Oléron le ostriche **Amélie**, dalla qualità, forma e gusto ineguagliabili, come la **Amélie Cocktail**, dalla polpa densa e profumata, e l'**Amélie XO**, la regina delle ostriche.
We select only the finest French oysters for you. From the Marennes-Oléron region, Amélie oysters stand out for their exceptional quality, shape and flavour, including the Amélie Cocktail, with its dense, fragrant flesh, and the Amélie XO, the undisputed queen of oysters.

Casa
Clàt

À LA CARTE

Tutti i prodotti ittici 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)* ..... € 24,00
Beef tartare: marinated egg yolk, burrata cream, toasted hazelnuts, and brioche bread

*Gambero rosso del Mar di Sardegna crudo, salsa cannellino, muggine marinato e scottato, bottarga, pane tostato e olio al finocchietto *(1, 2, 4)* ..... € 26,00
**Raw red prawns from the Sardinian Sea, cannellini sauce, marinated and seared mullet, bottarga, toasted bread and fennel-infused oil*

Zuppetta Nieddittas *(1, 12, 14)* ..... € 20,00
Nieddittas steamed molluscs of the day

*Sapere di mare in guazzetto: gamberi rossi del Mar di Sardegna, Nieddittas, vongole, polpo e trancio di pescato del giorno, in una riduzione di fumetto e pomodoro *(2, 4, 9, 12, 14)* € 28,00
**Sea tails: red prawns from the Sardinian Sea, Nieddittas mussels, clams, octopus and fillet of the catch of the day, in a reduction of fish stock and tomato*

*Capesante scottate, il loro corallo, pera, bernese al porro e cracker ai semi di chia *(3,7,12,14)* € 24,00
**Seared scallops, its coral, pear, leek-flavoured Bernese sauce and chia seed crackers*

Cavolfiore in osmosi e aromatizzato, crema di cavolfiore, gel di peperoni in agrodolce *(12)* € 20,00
Flavoured osmosis-treated cauliflower, cauliflower purée, sweet-and-sour pepper gel

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 House Gourmet House Caviar *(1, 2, 3, 4, 6, 7, 12)* ..... € 32,00
**Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Gourmet House Caviar*

Risotto con jus di maiale, Nieddittas e polvere di cavolo nero *(2, 4, 9, 12, 14)* ..... € 26,00
Risotto with pork jus, Nieddittas mussels and kale dust

* Tagliolino casereccio, burro affumicato al limone, tartare di gambero rosso del Mar di Sardegna aromatizzata al tartufo e bottarga *(1, 3, 14)* ..... € 30,00
**Homemade tagliolino, lemon-flavoured smoked butter, red prawns tartare from the Sardinian Sea, flavoured with truffle and bottarga*

Bottoni di pasta fresca ripieni di coniglio alla cacciatora, il suo consommè, olio all alloro *(1, 3, 7, 9, 12)* ..... € 27,00
Fresh pasta buttons ravioli stuffed with rabbit alla cacciatora, served with its consommé and bay leaf oil

Pasta mista, cavolo nero, crumble di castagne e ricotta di nocciole *(1, 8)* ..... € 23,00
Mixed pasta, kale, chestnut crumble and hazelnut ricotta

Tutta la pasta fresca è prodotta in casa con grani selezionati, dai migliori pastifici locali.
All our fresh pasta is made in-house using selected grains, from the finest local pasta makers.

Casa
Clàt

À LA CARTE

SECONDI | MAIN COURSES

*Fritto Casa Clàt *(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)* ..... € 25,00
**Mix fried seafood Casa Clàt style*

Il pescato del giorno (al sale/al forno/in umido) e il suo contorno *(4, 9, 12)* ..... € 9,00/etto
Catch of the day (backed/in salt crust/stewed) and its side dish

Trancio di pescato del giorno, beurre blanc, caviale Gourmet House Caviar, Nieddittas, emulsione di prezzemolo *(2, 4, 7, 9, 12, 14)* ..... € 30,00
Catch of the day fillet, beurre blanc, caviar Gourmet House Caviar, Nieddittas mussels, parsley emulsion

*Polpo scottato, crema di patate al prezzemolo, mayo al polpo *(3, 7, 9, 14)* ..... € 28,00
**Seared octopus, parsley potato purée, octopus mayonnaise*

Filetto di manzo, carciofo e salsa al pecorino e tartufo *(7, 9)* ..... € 31,00
Beef fillet, artichoke, pecorino cheese and truffle sauce

Petto di faraona in CBT, foie gras, finferli, fondo di Cannonau e gel ai frutti rossi *(9, 12)* .... € 28,00
Slow cooked guinea fowl breast, foie gras, chanterelle mushrooms, Cannonau wine reduction and red berry gel

Lattuga scottata, crema di legumi, emulsione al chimichurri, panure all aglio e guttiau *(1)* € 20,00
Seared lettuce, legume purée, chimichurri emulsion, garlic breadcrumbs and guttiau crunchy bread

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate arrosto speziate, fonduta di taleggio e erba cipollina *(7)* ..... € 8,00
Spiced roasted potatoes, Taleggio fondue and chives

Insalata dell'orto ..... € 7,00
Garden salad

Verdure del giorno saltate ..... € 7,00
Sautéed vegetables of the day

Casa
Clàt

À LA CARTE

DOLCI | DESSERT

Seada, gelato alla pardula, mandorla *(1, 3, 7, 8)* ..... € 11,00
Seada, Pardula ice cream, almond

Soffice al caramello, gelato alla vaniglia, sesamo caramellato *(3, 7, 8, 11)* ..... € 11,00
Sticky Toffee Pudding, vanilla ice cream, caramelised sesame

Cremoso al mascarpone, savoiardo al caffè, gelato al porcino *(3, 7)* ..... € 11,00
Mascarpone cream, coffee-soaked ladyfinger, porcini mushroom ice cream

Panna cotta al riso, ganache al cocco, sorbetto al mango e lime *(7, 8)* ..... € 11,00
Rice panna cotta, coconut ganache, mango and lime sorbet

Mousse al cioccolato al latte, caramello salato, gelato agli arachidi *(3, 5, 7, 8)* ..... € 11,00
Milk chocolate mousse, salted caramel, peanut ice cream

Tagliata di frutta, gelato alla vaniglia *(7)* ..... € 9,00
Fresh fruit selection, vanilla ice cream

Selezione di formaggi locali, confettura casereccia e miele *(7, 8, 12)* ..... € 14,00
Local cheese board, honey and home made jams

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 suphites*,
13.lupini/*lupin,* **14**.molluschi/*molluscs*.

Vegetariano/*vegetarian*