

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 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*

Ceviche in stile kinilaw <sup>(4)</sup>

*Kinilaw-style cevich*

Saeprus, Brut Nature, Metodo Classico - CANTINA CASTIADAS · Castiadas SU

\*Sapere di mare <sup>(2, 4, 14)</sup>

*Sea Tales*

Nudo, Cannonau di Sardegna Rosato DOC - SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA · Luogosanto SS

\*Raviolo casereccio ripieno di scampo, salsa alle erbe e dragoncello fritto <sup>(1, 2, 3, 4, 7, 9, 14)</sup>

*Homemade raviolo stuffed with scampi, herby sauce and fried tarragon*

Bessiu, Nasco di Cagliari DOC - AUDARYA · Sordiana CA

\*Mare in Zuppetta <sup>(2, 4, 9, 12, 14)</sup>

*Seafood Stew*

Emù, Vermentino di Gallura Superiore DOCG - TIBULAS · Arzachena SS

Dolce sorpresa

*Sweet surprise*

Assoluto, IGT - PALA · Sordiana 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

## 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 seguitemi 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 <sup>(14)</sup> ..... € 8,00 pz  
*Amélie Cocktail Oyster from Marennes, France*

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

Trilogia di ostriche: naturale, caviale Real Caviar,  
dragoncello e scalogno <sup>(4, 14)</sup> ..... € 25,00  
*Oyster Trilogy: plain, caviar Real Caviar, tarragon and shallot*

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

\*Scampo del Mar di Sardegna <sup>(2)</sup> ..... € 12,00 pz  
*Scampi from Sardinian Sea*

Sashimi al coltello di pescato del giorno, mela verde, passion fruit e menta <sup>(4)</sup> ..... € 18,00  
*Fish of the day hand sliced sashimi, green apple, passion fruit and mint*

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

\*Plateau Royal (4 ostriche, 4 gamberi, 4 scampi),  
sashimi di pescato del giorno e caviale Real Caviar <sup>(2, 4, 12, 14)</sup> ..... € 150,00  
*Plateau Royal: 4 oysters, 4 red prawns, 4 scampi, fish of the day hand sliced sashimi and caviar Real Caviar*

Caviale Real Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e burro montato <sup>(4,7)</sup> ..... € 36,00  
*Real Caviar (10gr) served with pan brioche, sour cream and whipped butter*

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

Manzo in tataky, patate al rosmarino e rucola <sup>(7)</sup> .....	€ 24,00
<i>Tataki beef, rosemary potatoes and rocket</i>	
Tartare di tonno rosso, panna cotta di guacamole, salsa ponzu <sup>(1, 4)</sup> .....	€ 26,00
<i>Red tuna tartare, guacamole panna cotta, ponzu sauce</i>	
Ceviche in stile kinilaw <sup>(4)</sup> .....	€ 25,00
<i>Kinilaw-style ceviche</i>	
*Sapere di mare <sup>(2, 4, 14)</sup> .....	€ 25,00
<i>Sea Tales</i>	
Zuppetta Nieddittas <sup>(1, 12, 14)</sup> .....	€ 20,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Girella di verdure servito con gelato di cipolla rossa di Tropea <sup>(1)</sup> .....	€ 20,00 
<i>Vegetables roll served with Tropea red onion sorbet</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).....	€ 32,00
<i>Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real Caviar</i>	
Spaghetti fatti in casa, Nieddittas e bottarga (1, 3, 4, 14).....	€ 24,00
<i>Homemade spaghetti, Nieddittas mussels and bottarga mullet roe</i>	
*Fregula al ragù di mare, polvere di limone nero ed emulsione al prezzemolo (1, 2, 4, 9, 14).....	€ 25,00
<i>Sardinian fregula pasta with seafood ragù, black lemon dust and parsley emulsion</i>	
Spaghetti di grano Senatore Cappelli al burro pregiato, Parmigiano stagionato e caviale Real Caviar (1, 3, 4, 7).....	€ 30,00
<i>Spaghetti made from Senatore Cappelli durum wheat, fine butter, aged Parmesan cheese and caviar Real Caviar</i>	
Fusilloni con fondo di pesce, cetriolo in osmosi, porro croccante, lime e zenzero (1, 2, 4, 14).....	€ 22,00
<i>Fusilloni pasta with fish fumet, osmosis-treated cucumber, crispy leek, lime and ginger</i>	
Bottoni di grano saraceno, crema di zucchine, ricotta di mandorla e assoluto al limone (1, 8, 9).....	€ 23,00 
<i>Buckwheat buttons ravioli, courgette cream, almond ricotta and lemon cream</i>	

Tutta la pasta fresca è prodotta in casa con grani selezionati - la Fregula, dai migliori pastifici locali.  
*All our fresh pasta is made in-house using selected grains - Fregula, 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
<i>Mix fried seafood Casa Clàt style</i>	
Il pescato del giorno (al sale/al forno/in umido) e il suo contorno (4, 9, 12) .....	€ 9,00/etto
<i>Catch of the day (backed/in salt crust/stewed) and its side dish</i>	
Trancio di pescato del giorno, beurre blanc, caviale Real Caviar, Nieddittas, emulsione di prezzemolo (2, 4, 7, 9, 12, 14) .....	€ 30,00
<i>Catch of the day fillet, beurre blanc, caviar Real Caviar, Nieddittas mussels, parsley emulsion</i>	
Mare in Zuppetta (2, 4, 9, 12, 14) .....	€ 28,00
<i>Seafood Stew</i>	
Filetto di manzo, fondo di manzo allo yuzu, belga gratinata (1, 7, 9, 12) .....	€ 31,00
<i>Beef fillet, beef and yuzu jus, Belgian endive gratin</i>	
Pecora e guanciale, servito con pane morbido all'aglio, emulsione di chimichurri (1, 10, 12) ..	€ 28,00
<i>Sheep and guanciale cured meat, served with garlic soft bread, chimichurri emulsion</i>	
Parmigiana 2.0 (1, 7, 9) .....	€ 20,00 
<i>Our version of aubergine parmigiana</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 | DESSERT

Toffee al cioccolato con sesamo caramellato e gelato al cardamomo (3, 7, 8, 11) .....	€ 11,00	
<i>Chocolate toffee with caramelised sesame and cardamom ice cream</i>		
Panna cotta al basilico con sorbetto alla fragola e yuzu, aceto di fragola (7, 12) .....	€ 11,00	
<i>Basil panna cotta with strawberry and yuzu sorbet and strawberry vinegar</i>		
Tartelletta al pistacchio, gelé alla rapa rossa sott'aceto, sorbetto ai lamponi e rapa rossa (3, 7, 8) .....	€ 11,00	
<i>Pistachio tartlet, pickled beetroot jelly and raspberry and beetroot sorbet</i>		
Cheesecake al frutto della passione, frolla al lime e spugna alla menta (3, 7) .....	€ 11,00	
<i>Passion fruit cheesecake, lime shortcrust pastry and mint sponge</i>		
Selezione di gelati e sorbetti artigianali (7) .....	€ 11,00	
<i>Selection of artisanal ice creams and sorbets</i>		
Tagliata di frutta, gelato alla vaniglia (7) .....	€ 11,00	
<i>Fresh fruit selection, vanilla ice cream</i>		
Selezione di formaggi locali, confettura casereccia e miele (7, 8, 12) .....	€ 14,00	
<i>Local cheese board, honey and home made jams</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*

