

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

Senza tradizione non può esserci modernità

Chef Filippo Monaco

It cannot be modernity without the knowledge of traditions.

Chef Filippo Monaco



Casa
Clàt

PERCORSO SENSORIALE NIEDDITTAS

Nieddittas al vapore, mela verde e sedano
Steamed Nieddittas mussels, green apple and celery
Arneis Blangè Langhe DOC 2021 · Ceretto · Alba (CN)

Granceola, spuma della sua bisque, limone tostato, sedano sottaceto
e cipolla caramellata
Steamed spider crab, foam of its bisque, toasted lemon, pickled celery and caramelised onion
Spera Vermentino di Gallura DOCG 2021 · Luogosanto (SS)

Linguine mantecate con pesto al basilico e lime, battuto di scampi e crema di casaxeddu
Linguine with basil & lime pesto, marinated scampi and casaxedu cheese cream
Karagnanj Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2021 · San Leonardo (SS)

Spigola alla piastra, guazzetto aromatico, verdure agrodolce e bouquet garni
Grilled fillet of sea bass, aromatic sauce, bitter-sweet vegetables and bouquet garni
Chablis AOC 2020 · William Fevre

Toffee di Muscovado e sorbetto alla pera
Muscovado toffee and pear sorbet
Assoluto IGT · Pala · Sordiana (CA)

Degustazione 75,00 € vino escluso
Tasting menu 75,00 € wine non included

Abbinamento vino € 35,00
Wine pairing € 35,00

Casa Clàt

PERCORSO SENSORIALE NIEDDITTAS SPECIAL

Salpicon di pescato del giorno, mandorle tostate e gel di peperone verde
Daily seafood catch salpicon, toasted almonds and green pepper gel

Burrida Casa Clàt
Burrida: typical Sardinian seafood dish Casa Clàt style

Risotto con tonno, jus di peperone arrosto, emulsione di pinoli e capperi
Tuna risotto, roasted pepper jus, pine nuts emulsion and capers

Triglia scottata, riduzione del suo fondo di cottura, spinaci ripassati al burro nocciola
e formaggio di capra
Grilled red mullet, cooking jus reduction, spinach in butter noisette and goat cheese

Mousse di sapa, Ovinforth, frutti rossi e gelato alla crema antica
Sapa mousse, Ovinforth blue cheese, red fruits and ancient cream ice cream

Due portate a discrezione dello chef
Two dishes at chef's discretion

Degustazione 95,00 € vino escluso
Tasting menu 95,00 € wine non included

Casa Clàt

À LA CARTE

ANTIPASTI | STARTERS

Burrida Casa Clàt	€ 16,00
<i>Burrida: typical seafood dish Casa Clàt</i>	
Pannacotta di mandorle, gambero rosso, sedano rapa, sesamo tostato e caviale di balsamico	€ 18,00
<i>Almond panna cotta, red prawn, celeriac, toasted sesame and balsamic vinegar caviar</i>	
Nieddittas al vapore, mela verde e sedano	€ 16,00
<i>Steamed Nieddittas mussels, green apple and celery</i>	
Abbinamento cocktail <i>Cocktail pairing</i>	
HARU NO MIZU	€ 14,00
<i>Gin, agrumi, menta, purea di zenzero, sciroppo di cetriolo e pepe di Caienna, soda al tè Matcha</i>	
<i>Gin, citrus, mint, ginger purée, cucumber and Cayenne pepper syrup, Matcha tea soda</i>	
Granceola, spuma della sua bisque, limone tostato, sedano sottaceto e cipolla caramellata	€ 20,00
<i>Steamed spider crab, foam of its bisque, toasted lemon, pickled celery and caramelised onion</i>	
Salpicon di pescato del giorno, mandorle tostate e gel di peperone verde	€ 18,00
<i>Daily seafood catch salpicon, toasted almonds and green pepper gel</i>	

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto con tonno, jus di peperone arrosto, emulsione di pinoli e capperi	€ 21,00
<i>Tuna risotto, roasted pepper jus, pine nuts emulsion and capers</i>	
Donuts ripieni di patate con bisque di gambero rosso, tartare di gambero e limone	€ 23,00
<i>Stuffed donuts pasta with potatoes and red prawn bisque, red prawn tartare and lemon</i>	
Abbinamento cocktail <i>Cocktail pairing</i>	
SYREN'S CALL	€ 14,00
<i>Vodka, sedano, pomodoro, mix speziato della casa e bisque di gambero</i>	
<i>Vodka, celery, tomato, house spicy mix and prawn bisque</i>	
Linguine mantecate con pesto al basilico e lime, battuto di scampi e crema di casu axedu	€ 23,00
<i>Linguine with basil and lime pesto, marinated scampi and casu axedu cheese cream</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

SECONDI DI PESCE | FISH MAIN COURSES

Triglia scottata, spinaci ripassati al burro nocciola, formaggio di capra e riduzione del suo fondo di cottura	€ 25,00
<i>Grilled red mullet, cooking jus reduction, spinach in butter noisette and goat cheese</i>	
Spigola alla piastra, guazzetto aromatico, verdure agrodolce e bouquet garni	€ 23,00
<i>Grilled fillet of sea bass, aromatic sauce, bitter-sweet vegetables and bouquet garni</i>	
Abbinamento Cocktail <i>Cocktail Pairing</i>	
TROPICAL HEATWAVE	€ 14,00
<i>Tequila infusa curry, limoncello shrub, agrumi, cordiale di mango e frutto della passione</i>	
<i>Curry infused tequila, limoncello shrub, citrus, mango and passion fruit cordial</i>	
Tonno scottato, demi-glace di vitello e frutti rossi in textura	€ 23,00
<i>Grilled tuna, veal demi-glace and red fruits in textures</i>	

SECONDI DI CARNE | MEAT MAIN COURSES

Royale di coniglio, demi-glace del suo fondo di cottura, cavolo verza in agrodolce e cavolo romanesco croccante	€ 20,00
<i>Rabbit royale, demi-glace of its own cooking jus, bitter-sweet savoy cabbage and crunchy roman cabbage</i>	
Faraona glassata con la sua demi-glace, pan brioche al burro nocciola e royale di fegatini	€ 23,00
<i>Guinea fowl glazed with its own demi-glace, home made pan brioche with butter noisette and liver royale</i>	
Tataki di manzo e funghi in adobo aromatico	€ 28,00
<i>Beef tataki and mushrooms in adobo aromatic sauce</i>	

Casa
Clàt

À LA CARTE

DOLCI | DESSERTS

Toffee di Muscovado, sorbetto alla pera € 10,00

Muscovado toffee, pear sorbet

Panna cotta con yuzu, sciroppo d'acero, mele Granny in osmosi, granita allo shiso,
sorbetto lime e zenzero e aria di latte essiccata € 10,00

Yuzu panna cotta, maple syrup, shiso slush, lime and ginger sorbet and dried milk air

Mousse di sapa, Ovinforth, frutti rossi e gelato alla crema antica € 10,00

Sapa mousse, Ovinforth blue cheese, red fruits and ancient cream ice cream

Casa Clàt

COCKTAILS

THYMELESS BEAUTY	€ 14,00
Campari infuso mango e timo, agrumi, pesca, fave di Tonka, lampone e soda <i>Mango and thyme infused Campari, citrus, peach, Tonka bean, raspberry and soda</i>	
HARU NO MIZU	€ 14,00
Gin, agrumi, menta, purea di zenzero, sciroppo di cetriolo e pepe di Caienna, soda al tè Matcha <i>Gin, citrus, mint, ginger purée, cucumber and Cayenne pepper syrup, Matcha tea soda</i>	
SYREN'S CALL	€ 14,00
Vodka, sedano, pomodoro, mix speziato della casa e bisque di gambero <i>Vodka, celery, tomato, house spicy mix and prawn bisque</i>	
REVITALIZATION	€ 14,00
Vodka, cordiale lemon verbena, agrumi e tonica fiori di sambuco <i>Vodka, lemon verbena cordial, citrus and elderflower tonic</i>	
SPICE OF LIFE	€ 14,00
Gin infuso citronella e lime, horchata, agrumi e tintura di peperoncino <i>Lemongrass and lime infused gin, horchata, citrus and chili tincture</i>	
HARMONY'S EDGE	€ 14,00
Rum, arancia e mandarino, cannella e Campari tonic <i>Rum, orange and mandarin, cinnamon and Campari tonic</i>	
TROPICAL HEATWAVE	€ 14,00
Tequila infusa Curry, limoncello Shrub, agrumi, cordiale di mango e frutto della passione <i>Curry infused tequila, limoncello Shrub, citrus, mango and passion fruit cordial</i>	
REBIRTH	€ 14,00
Gin infuso timo e rosmarino, mastiha, agrumi, soda al sedano e cetriolo <i>Rosemary and thyme infused gin, mastiha, citrus, celery and cucumber soda</i>	
MIDNIGHT REVERIE	€ 14,00
Bourbon, amaro mix della casa, fave di Tonka, espresso <i>Bourbon, house amaro mix, Tonka bean and espresso coffee</i>	
LIGHT IN THE DARK SOUR	€ 14,00
Whisky di botte annerita, drambuie infuso camomilla, liquirizia, agrumi e mix di bitters della casa <i>Black Barrel whisky, chamomile infused drambuie, liquorice, citrus and house bitters mix</i>	

Casa Clàt

Gentili clienti, vi preghiamo di informarci su vostre eventuali allergie o intolleranze alimentari.
Vi rendiamo noto che i nostri piatti potrebbero contenere tracce di allergeni riportati di seguito.

Tutti i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

*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.*

All the fish products served raw and cooked are treated by blast chiller to guarantee safety and quality as described in the HACCP company's plan as per Reg. CE 852/04 and Reg. CE 853/04.

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*.



Casa
Clàt

Tradizione non è adorare le ceneri ma conservarne il fuoco.

Gustave Mahler

Tradition is not the worship of ashes, but the preservation of fire.

Gustave Mahler

