

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

PERCORSO DEGUSTAZIONE NIEDDITTAS NIEDDITTAS TASTING MENU

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

Capasanta scottata, gel all'arancia, polvere di Nieddittas, lime e mela verde, caviale Real Caviar
Seared scallop, orange gel, Nieddittas mussels dust, lime and green apple, Real Caviar

VEZZOLI, Erbusco BS · Franciacorta DOCG Dosage Zero

Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante

Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, crunchy sweetcorn

PALA, Serdiana CA · Stellato Vermentino di Sardegna DOC

Tortelli caserecci con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia,
battuta di gambero e caviale Real Caviar

*Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc,
red prawn tartare and Real Caviar*

TIEFENBRUNNER, Cortaccia BZ · Chardonnay

Pescato del giorno, salsa alla Vernaccia, perle di patate

Fish of the day, Vernaccia wine sauce, potato pearls

TIBULAS, Arzachena SS · Emù Vermentino di Gallura Superiore DOCG

Esprimi un desiderio: brownie, pralinè alle nocciole, mousse alla vaniglia

Make a wish: brownie, hazelnut praline, vanilla mousse

CANTINA MESA, Sant'Anna Arresi SU · Forterosso Carignano del Sulcis DOC Passito

Degustazione 5 portate 75,00 € | 4 portate 65,00 € vino escluso
5 courses tasting menu 75,00 € | 4 courses 65,00 € 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



CRUDI | RAW

Ostrica Déesse Blanche	€ 5,00pz
<i>Déesse Blanche oyster</i>	
Ostrica Déesse Blanche, granite dello chef	€ 5,50pz
<i>Déesse Blanche oyster, chef's slushy dressings</i>	
Trilogia di ostriche Déesse Blanche	€ 13,00
<i>Déesse Blanche oyster trilogy</i>	
Gambero rosso del mar di Sardegna	€ 8,00
<i>Red prawn from Sardinian sea</i>	
Scampo del mar di Sardegna	€ 9,00
<i>Scampi from Sardinian sea</i>	
Carpaccio al coltello di pescato del giorno	€ 16,00
<i>Fish of the day hand sliced carpaccio</i>	
Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi), carpaccio al coltello di pescato del giorno	€ 38,00
<i>Raw seafood platter (2 oysters, 2 prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio</i>	
Caviale Real Caviar (10gr) servito con uovo, panna acida e blinis	€ 32,00
<i>Real Caviar (10gr) served with poached egg, sour cream and blinis</i>	

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

Tutti i prodotti della pesca sono forniti esclusivamente da Nieddittas e sottoposti
ad abbattimento rapido della temperatura per garantire qualità e sicurezza.
*All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas and undergo blast chilling to ensure
quality and safety.*


L'ostrica Déesse Blanche (Dea Bianca) è allevata in Normandia dalla famiglia Hautemanière
ed è considerata una delle migliori ostriche al mondo.
*The Déesse Blanche (White Goddess) oyster is farmed in Normandy by the Hautemanière
family and is considered one of the best oysters in the world.*

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, pan brioche, insalatina	€ 18,00
<i>Beef tartare, pan brioche, salad</i>	
Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante	€ 18,00
<i>Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, crunchy sweetcorn</i>	
Zuppetta Nieddittas	€ 16,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Polpo al vapore su patata allo scalogno e verdure croccanti	€ 18,00
<i>Steamed octopus, shallots infused mashed potatoes, crunchy vegetables</i>	
Carpaccio di gambero, caviale Real Caviar e gel al limone	€ 23,00
<i>Red prawn carpaccio, Real Caviar and lemon gel</i>	
Capasanta scottata, gel all'arancia, polvere di Nieddittas, lime e mela verde, caviale Real Caviar	€ 18,00
<i>Seared scallop, orange gel, Nieddittas mussels dust, lime and green apple, Real Caviar</i>	
Giardiniera di verdure croccanti, gazpacho di pomodoro	€ 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	€ 24,00
<i>Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real Caviar</i>	
Fregula Nieddittas	€ 21,00
<i>Traditional fregula pasta with Nieddittas daily seafood products</i>	
Linguine con Nieddittas e bottarga di muggine	€ 20,00
<i>Linguine pasta with Nieddittas mussels and grey mullet bottarga</i>	


Casa Clàt

À LA CARTE

SECONDI | MAIN COURSES

Pescato del giorno, salsa alla Vernaccia, perle di patate	€ 23,00
<i>Fish of the day, Vernaccia wine sauce, potato pearls</i>	
Fritto Casa Clàt	€ 21,00
<i>Casa Clàt's mixed fried seafood</i>	
Calamaro alla piastra, carciofi, emulsione di carote e zenzero	€ 25,00
<i>Grilled calamari, artichokes, carrot and ginger emulsion</i>	
Manzo alla piastra, melanzana, patate novelle saltate alle erbe	€ 25,00
<i>Grilled beef steak, aubergine, herb sautéed new potatoes</i>	
Pancia di maialino cotto a bassa temperatura, salsa orientale e bietola	€ 24,00
<i>Slow cooked suckling pig belly, oriental sauce, chard</i>	
Melanzana cotta a bassa temperatura, il suo jus, crema di caprino e polvere di pomodoro	€ 15,00 
<i>Slow cooked aubergine, its own jus, goat cheese cream, tomato dust</i>	





CONTORNI | SIDE DISHES

Patate saltate alle erbe	€ 6,00 
<i>Herb sautéed potatoes</i>	
Insalata dell'orto	€ 6,00 
<i>Garden salad</i>	
Verdure del giorno saltate	€ 6,00 
<i>Sautéed vegetables of the day</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

DOLCI | DESSERTS

Esprimi un desiderio: brownie, pralinè alle nocciole, mousse alla vaniglia	€ 11,00	
<i>Make a wish: brownie, hazelnut praline, vanilla mousse</i>		
Esotico: dacquoise al cocco, mousse al cocco, mango, sorbetto al lime e menta	€ 11,00	
<i>Exotic: coconut dacquoise, coconut mousse, mango, lime and mint sorbet</i>		
Coccola: sponge al cacao, cremoso yogurt greco e burro d'arachidi	€ 11,00	
<i>Cuddle: cocoa sponge cake, Greek yogurt cream and peanut butter</i>		
Tagliata di frutta, gelato alla crema antica	€ 11,00	
<i>Fresh fruit selection, ancient cream ice cream</i>		
Selezione di formaggi locali	€ 14,00	
<i>Cheese board</i>		

Casa Clàt

COCKTAILS

EUPHORIA	€ 14,00
Gomme Campari, albicocca, agrumi, Vermouth dry, tonica allo Yuzu	
<i>Gomme Campari, apricot, citrus, dry Vermouth, Yuzu tonic</i>	
TSUKIYOMI	€ 14,00
Whisky giapponese, riso e sesamo tostati, Fino sherry, Umami	
<i>Japanese whisky, toasted rice and sesame, Fino sherry, Umami</i>	
ETERNAL ZENITH	€ 14,00
Gin, mix agrumi, ibisco e rosa, albume (opzionale)	
<i>Gin, citrus mix, hibiscus and rose, egg white (Optional)</i>	
AURORA	€ 14,00
Calvados, mix agrumi, shrub di mela e cannella	
<i>Calvados, citrus mix, apple and cinnamon shrub</i>	
CAFÈ TROPIQUE	€ 14,00
Rum caraibico invecchiato, caffè, crema di banana e cocco	
<i>Aged Caribbean rum, coffee, banana and coconut cream</i>	
ENCHANTMENT	€ 14,00
Tequila, Mezcal, albicocca, agrumi, Falernum, mix di bitter della casa	
<i>Tequila, Mezcal, apricot, citrus, Falernum, house bitters mix</i>	
LAVENDER BLISS	€ 14,00
Gin infuso lavanda, frutti di bosco, agrumi, Aperol, Chartreuse	
<i>Lavender infused Gin, berries, citrus, Aperol, Chartreuse</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

glutine/*gluten* - crostacei/*crustaceans* - uova/*eggs* - pesce/*fish* - arachidi/*peanuts* - soia/*soy beans*

latte e derivati/*milk* - frutta secca con guscio/*nuts* - sedano/*celery* - senape/*mustard*

sesamo/*sesame* - anidride solforosa e solfiti/*sulphur dioxide and suphites* - lupini/*lupin*

molluschi/*molluscs*

