

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

Pannacotta di mandorle, gambero rosso, caviale di balsamico
Almond panna cotta, red prawn, balsamic vinegar caviar
Franciacorta DOCG Rosé · MOSNEL · Camignone (BS)

Calamaro scottato, schiuma di patate e baccalà alle erbe, cipolla caramellata
Seared squid, salt cod & potato foam, caramelised onion
Arneis Blangè Langhe DOC 2021 · Ceretto · Alba (CN)

Fregula con Nieddittas e arselle, bouillabaisse
Fregula pasta with Nieddittas mussels, clams, bouillabaisse
Terresinis Vernaccia Valle del Tirso IGT 2021 · Donigala Fenughedu (OR)

Pescato del giorno alla piastra, demi glace vegetale, radicchio glassato
Grilled fish of the day, vegetarian demi glace, bitter-sweet radicchio
M di Minuty 2021 · Chateau Minuty · Côtes de Provence

Crema inglese alla gianduia, sponge al torrone, sorbetto lime e zenzero
Crème anglaise, nougat sponge, lime and ginger sorbet
Latinia IGT · Cantina Santadi (SU)

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

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

Casa
Clàt

PERCORSO SENSORIALE SPECIAL

Pannacotta di mandorle, gambero rosso, caviale di balsamico
Almond panna cotta, red prawn, balsamic vinegar caviar

Calamaro scottato, schiuma di patate e baccalà alle erbe, cipolla caramellata
Seared squid, salt cod and potato foam, caramelised onion

Fregula con Nieddittas e arselle, bouillabaisse
Fregula pasta with Nieddittas mussels, clams, bouillabaisse

Pescato del giorno alla piastra, demi glace vegetale, radicchio glassato
Grilled fish of the day, vegetarian demi glace, bitter-sweet radicchio

Crema inglese alla gianduia, sponge al torrone, sorbetto lime e zenzero
Crème anglaise, nougat sponge, lime and ginger sorbet

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

CRUDI E NIKKEI | RAW & NIKKEI

Ostrica al naturale	€ 6,00pz
<i>Oyster</i>	
Ostrica, granita di lime, cetriolo e ponzu aromatico	€ 6,50pz
<i>Oyster, lime slusby, cucumber and aromatic ponzu</i>	
Ostrica, granita di arancio, coriandolo	€ 6,50pz
<i>Oyster, orange slusby, coriander</i>	
Ostrica al gin	€ 6,50pz
<i>Oyster and gin</i>	
Trilogia di ostriche	€ 18,00
<i>Oyster trilogy</i>	
Sashimi di capasanta, leggermente scottata, olio tartufato e caviale	€ 16,00
<i>Scallop sashimi, lightly seared, truffle oil and caviar</i>	
Caviale (10gr)	€ 35,00
<i>Caviar (10gr)</i>	
Carpaccio di pescato del giorno	€ 16,00
<i>Fish of the day carpaccio</i>	
Carpaccio di gambero rosso, olio al tartufo, pinoli tostati	€ 23,00
<i>Red prawn carpaccio, truffle oil, toasted pine nuts</i>	
Gambero rosso	€ 8,00pz
<i>Red prawn</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

I prodotti a base di pesce sono forniti da Nieddittas

ANTIPASTI | STARTERS

Uovo 63, funghi di stagione, spuma di patate e tartufo	€ 16,00
<i>Poached egg, seasonal mushrooms, potato cream and truffle</i>	
Porri cotti a bassa temperatura serviti con spuma di vermouth e senape antica, praliné di nocciole e polvere di capperi	€ 14,00
<i>Slow cooked leeks, vermouth and ancient mustard foam, hazelnuts praline' and capers dust</i>	
Zuppetta di Nieddittas e arselle	€ 16,00
<i>Steamed Nieddittas mussels and clams</i>	
Tartare di manzo, pan brioche, insalatina	€ 18,00
<i>Beef tartare, pan brioche, salad</i>	
Pannacotta di mandorle, gambero rosso, caviale di balsamico	€ 21,00
<i>Almond panna cotta, red prawn, balsamic vinegar caviar</i>	
Polpo cotto a bassa temperatura e piastrato, crema di rucola, caprino e polvere di olive	€ 18,00
<i>Slow cooked and grilled octopus, rocket cream, goat cheese and olive dust</i>	
Calamaro scottato, schiuma di patate e baccalà alle erbe, cipolla caramellata	€ 18,00
<i>Seared squid, salt cod and potato foam, caramelised onion</i>	

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Gnocchi di zucca, ragù di agnello, ricotta salata	€ 19,00
<i>Pumpkin gnocchi, lamb ragù, salted ricotta</i>	
Linguine con scorfano, zucchine e limone	€ 20,00
<i>Red scorpionfish linguine, courgettes and lemon</i>	
Fregula con Nieddittas e arselle, bouillabaisse	€ 23,00
<i>Fregula pasta with Nieddittas mussels, clams, bouillabaisse</i>	
Fagottini ripieni di seppia, beurre blanc, favette e shiso	€ 23,00
<i>Fagottini stuffed with cuttlefish, beurre blanc sauce, broadbeans and shiso</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

SECONDI DI PESCE | FISH MAIN COURSES

Pescato del giorno alla piastra, bouillabaisse, sedano rapa croccante, salsa al sriracha	€ 23,00
<i>Grilled fish of the day, bouillabaisse, crunchy celeriac and sriracha sauce</i>	
Calamaro alla piastra, aioli al nero di seppia, salsa di pane, capasanta	€ 20,00
<i>Grilled squid, squid ink aioli, bread sauce, scallop €20</i>	
Pescato del giorno alla piastra, demi glace vegetale, radicchio glassato	€ 22,00
<i>Grilled fish of the day, vegetarian demi glace, bitter-sweet radicchio</i>	

SECONDI DI CARNE | MEAT MAIN COURSES

Petto d'anatra 3 spezie, frutti rossi, semi di senape, more fermentate	€ 25,00
<i>3 spices duck breast, red fruits, mustard seeds, fermented blackberries</i>	
Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, mela cotogna piccante e lime	€ 22,00
<i>Slow cooked pork fillet, spicy quince and lime</i>	
Tataki di manzo marinato alle erbe, funghi affumicati, rapa rossa, salsa chimichurri	€ 27,00
<i>Herbs marinated beef tataki, smoked mushrooms, beetroot, chimichurri sauce</i>	

CONTORNI | SIDE DISHES

Parmentier di patate	€ 7,00
<i>Potato parmentier</i>	
Verdure saltate	€ 7,00
<i>Sauteed vegetables</i>	
Insalata del giardino	€ 7,00
<i>Garden Salad</i>	

Casa Clàt

À LA CARTE

DOLCI | DESSERTS

Toffee di Muscovado, sorbetto alla pera	€ 11,00
<i>Muscovado toffee, pear sorbet</i>	
Frutto della passione servito con sesamo tostato, yogurt e sorbetto al mandarino	€ 11,00
<i>Passion fruit served with toasted sesame seed, yogurt and tangerine sorbet</i>	
Sponge al cioccolato, ganache al cardamomo, gelato al caffè	€ 11,00
<i>Chocolate sponge, cardamom ganache, coffee ice cream</i>	
Frolla speziata, composta di mele, mirtilli fermentati	€ 11,00
<i>Spiced shortcut pastry, apple compote, fermented blueberries</i>	
Crema inglese alla gianduia, sponge al torrone, sorbetto lime e zenzero	€ 11,00
<i>Crème anglaise, nougat sponge, lime and ginger sorbet</i>	

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, cucumber, Cayenne pepper and Matcha tea soda</i>	
BERRY BLISS	€ 14,00
Vodka infusa frutti di bosco, Pimm's, agrumi, orange and mandarin bitters <i>Vodka infused mixes berries, Pimm's, citrus, orange and mandarin bitters</i>	
ULTIMATE THRILL	€ 14,00
Gin, agrumi, pepe di Caienna, cetriolo, pompelmo <i>Gin, citrus, Cayenne pepper, cucumber, grapefruit</i>	
TRUFFLE RHAPSODY	€ 14,00
Scotch whisky, vermouth, mezcal, house bitters mix, miele di acacia al tartufo bianco <i>Scotch Whisky, sweet vermouth, mezcal, mix bitters della casa, truffle acacia honey</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>	
I'M SO GLAD	€ 14,00
Rum infuso arancia, bergamotto, Campari, agrumi, cordiale prosecco <i>Rum infused orange, bergamot, Campari, citrus, prosecco cordial</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*.

