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

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

Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante *(4,8)*
Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, sweetcorn

*Calamaro scottato, carciofi, crema di piselli e bottarga *(4, 14)*
Seared squid, artichokes, pea cream and bottarga mullet roe

*Tortello casereccio con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia, battuta di gambero e Real caviar *(1, 2, 3, 4, 6, 7, 12)*
Home made tortello pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real caviar

Polpo scottato, patata viola e zenzero, mayo al polpo, salsa teriyaki *(3, 6, 12 ,14)*
Seared octopus, purple potato and ginger, octopus mayo, teriyaki sauce

Dolce sorpresa *(1, 3, 7, 12)*
Sweet surprise

Degustazione 5 portate € 80,00 | 4 portate € 70,00 vino escluso
5 courses tasting menu € 80,00 | 4 courses € 70,00 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 e italiane, 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 Golden/Black Oyster® della laguna di Goro *(14)* ..... € 4,00
Golden/Black Oyster® from Goro lagoon

Ostrica Tarbouriech - La Perlina del Delta *(14)* ..... € 5,00
Tarbouriech - The Little Pearl of the Po Delta

Ostrica della Normandia Déesse Blanche *(14)* ..... € 6,00
Normandy oyster Déesse Blanche

Ostrica Special Gillardeau *(14)* ..... € 7,00
Special Gillardeau Oyster

Ostrica della Normandia Tentation *(14)* ..... € 6,00
Normandy oyster Tentation

Ostrica Tarbouriech - La Perla del Delta *(14)* ..... € 7,00
Tarbouriech - The Pearl of the Po Delta

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

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

Carpaccio al coltello di pescato del giorno *(4)* ..... € 16,00
Fish of the day hand sliced carpaccio

*Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi),
carpaccio al coltello di pescato del giorno *(2, 4, 12, 14)* ..... € 46,00
Raw seafood platter (2 oysters, 2 prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio

Caviale Real Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e burro montato *(4,7)* ..... € 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 di altissima qualità. Dalla Normandia, le delicate **Deèsse Blanche** e le profumate **Tentation** dal caratteristico sentore di mandorla, dalla Francia le famose **Gillardeau**, tra le più pregiate al mondo. E le migliori ostriche italiane, come **le Perle e Perline del Delta** e le **Black e Golden Oyster** dell'Adriatico, per offrivi una imperdibile esperienza gourmet.
We select only oysters of the highest quality. From Normandy come the delicate Deèsse Blanche and the fragrant Tentation, with their distinctive almond notes. From France, the celebrated Gillardeau — among the world's most prized, each bearing its signature G engraved on the shell. And from Italy, the finest varieties such as the Perle and Perline del Delta, and the Black and Golden Oysters from the Adriatic. All chosen to offer you an unmissable gourmet experience.

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:
tuorlo marinato, crema burrata, nocciole tostate e pan brioche *(1, 3, 7, 8, 10, 12)* ..... € 20,00
Beef tartare: marinated egg yolk, burrata cream, toasted hazelnuts, and brioche bread

Polpo al vapore su patata allo scalogno e verdure croccanti *(7,14)* ..... € 20,00
Steamed octopus, shallots infused mashed potatoes, crunchy vegetables

Zuppetta Nieddittas *(12, 14)* ..... € 16,00
Nieddittas steamed molluscs of the day

Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante *(4, 8)* ..... € 20,00
Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, crunchy sweetcorn

*Calamaro scottato, carciofi, crema di piselli e bottarga *(3,7)* ..... € 19,00
Seared squid, artichokes, pea cream and bottarga mullet roe

Uovo 63, spuma di patate, funghi di stagione, tartufo *(2, 4)* ..... € 18,00
Poached egg, potato foam, seasonal mushrooms and truffle

Selezione di verdure in agrodolce, gazpacho *(1, 12)* ..... € 15,00
Bitter-sweet crunchy vegetables, tomato gazpacho

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)* ..... € 25,00
Home made tortelli pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc, red prawn tartare and Real Caviar

Spaghetti caserecci con Nieddittas e bottarga di muggine *(1, 3, 4, 12, 14)* ..... € 21,00
Spaghetti pasta with Nieddittas mussels and grey mullet bottarga

Risotto all'anguilla, il suo dashi, alga croccante e finocchietto selvatico *(2, 4, 6, 9, 12, 14)* ..... € 23,00
Eel risotto, its dashi, crunchy seaweed and wild fennel

Tagliatelle caserecce con crema all'aglio dolce, funghi di stagione, emulsione al prezzemolo *(1, 3, 7, 9)* ..... € 20,00
Homemade tagliatelle with sweet garlic cream, seasonal mushrooms, parsley emulsion

Casa
Clàt

À LA CARTE

SECONDI | MAIN COURSES

*Fritto Casa Clàt *(1, 2, 3, 4, 6, 12, 14)* ..... € 23,00
Mix fried seafood Casa Clàt style

Trancio di pescato del giorno alla piastra, spuma di patate al prezzemolo, funghi di stagione *(2, 4, 9, 12, 14)* ..... € 24,00
Grilled fillet of the catch of the day, parsley potatoes mousse, seasonal mushrooms

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

Zuppa di pescato del giorno *(2 ,4, 9, 12, 14)* ..... € 26,00
Catch of the day stew

Manzo alla piastra, la sua demi, cubo di sedano rapa al tartufo e carotine scottate *(9, 12)* ..... € 26,00
Grilled beef, its demi, truffle celeriac cube, seared baby carrots

Costine di agnello con panatura alle erbe, cremoso di patate e salsa datterino *(1, 7, 9, 12)* ..... € 26,00
Lamb ribs with herb breadcrumb coating, creamy potatoes and datterino tomato sauce

Tataki di barbabietola marinata alla soia, sesamo, porro scottato, mayo al wasabi *(6, 9, 11, 12)* € 16,00
Soy marinated beetroot tataki, sesame, seared leek, wasabi mayo

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate saltate alle erbe ..... € 7,00
Herb sautéed potatoes

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

Tronchetto: Pistacchio, lampone, cioccolato fondente *(3, 7, 8)* ..... € 11,00
Chocolate log: Pistachio, raspberry, dark chocolate

Tartelletta speziata: Mela, rosmarino, Caçhaca, cannella *(3, 7, 12)* ..... € 11,00
Spiced tartlet: Apple, rosemary, Caçhaca, cinnamon

Cremoso allo zafferano: Ricotta, zafferano, limone candito *(7, 8)* ..... € 11,00
Saffron cream: Ricotta, saffron, candied lemon

Passeggiata nel bosco: Nocciola, pera, cioccolato bianco *(3, 7, 8)* ..... € 11,00
Walk in the woods: Hazelnut, pear, white chocolate

Tagliata di frutta, gelato alla vaniglia *(7)* ..... € 11,00
Fresh fruit selection, vanilla ice cream

Selezione di formaggi locali *(7, 8, 12)* ..... € 14,00
Local cheese board

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*