

Casa Clàt

COLAZIONE

BEVANDE

Espresso	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,50
Cappuccino con latte: intero (7), AD (7), soia (6), mandorla (8), riso, avena (1)	€ 2,50
Selezione di tè e infusi Dammann Frères	€ 4,00
Succhi di frutta bio: ananas, ACE, pesca, pera, mela, mirtillo	€ 4,00
Spremuta fresca di arancia e pompelmo	€ 4,50
Acqua Smeraldina	€ 3,00
Prosecco al calice (12)	€ 7,00

FRUTTA

Selezione di frutta fresca	€ 8,00
----------------------------------	--------

PASTICCERIA

Croissant vuoto (1, 7)	€ 1,50
Croissant con le nostre creme (1, 7): cioccolato (3, 7), pistacchio (3, 7, 8), vaniglia (3, 7), selezione di marmellate locali	€ 2,00
Selezione delle nostre crostatine e soffici (1, 3, 7) (su richiesta senza glutine)	€ 7,00
Pancake con sciroppo d'acero o miele di Sardegna (1, 3, 7)	€ 5,50

DAL NOSTRO FORNAIO DI FIDUCIA

Selezione di pane servito con burro montato e marmellate (1, 7)	€ 4,00
---	--------

I CEREALI

Cornflakes (1), muesli (1, 8), granola (1, 8) serviti con latte (7) o yogurt (7)	€ 5,50
--	--------

YOGURT

Yogurt senza conservanti da caseifici locali (7): bianco, senza lattosio, greco	€ 3,50
--	--------

FRUTTA SECCA A GUSCIO

Noci (8), mandorle (8), nocciole (8)	€ 3,00
--	--------

NON SOLO DOLCE

Selezione di salumi locali	€ 8,00
Selezione di formaggi freschi e stagionati di caseifici local (7)	€ 10,00

UOVA

Omelette (3), uova al tegamino (3), strapazzate (3), uovo63° (3)	€ 7,00
Benedict (1, 3, 7)	€ 9,00
Royale (1, 3, 4, 7)	€ 11,00
Bacon tostato	€ 5,00
Salmone affumicato (4)	€ 7,00

TOAST

Prosciutto e formaggio con pane bianco e integrale (1, 7)	€ 7,00
Avocado toast (crema di avocado, avocado a fette) con salmone affumicato (1, 4)	€ 12,00
Croque Monsieur (1, 7) o Madame (1, 3, 7)	€ 11,00

OSTRICHE E BOLLICINE

Trilogia di ostriche e bollicine (12, 14)	€ 25,00
---	---------

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*.

