

Casa Clàt

COLAZIONE

BEVANDE

Espresso	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,50
Cappuccino con latte: intero, AD, soia, mandorla, riso, avena	€ 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	€ 7,00

FRUTTA

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

PASTICCERIA

Croissant vuoto	€ 1,50
Croissant con le nostre creme: cioccolato, pistacchio, vaniglia e limone, selezione di marmellate locali	€ 2,00
Selezione delle nostre crostatine e soffici (su richiesta senza glutine)	€ 4,50
Pancake con sciroppo d'acero o miele di Sardegna	€ 5,50

DAL NOSTRO FORNAIO DI FIDUCIA

Selezione di pane servito con burro montato e marmellate	€ 4,00
--	--------

I CEREALI

Cornflakes, muesli & granola serviti con latte o yogurt	€ 5,50
---	--------

YOGURT

Yogurt senza conservanti da caseifici locali:

bianco, alla frutta, senza lattosio, greco	€ 3,50
--	--------

FRUTTA SECCA A GUSCIO

Noci, mandorle, nocciole	€ 3,00
--------------------------------	--------

NON SOLO DOLCE

Selezione di salumi locali	€ 8,00
Selezione di formaggi freschi e stagionati di caseifici locali	€ 10,00

UOVA

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

TOAST

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

OSTRICHE E BOLLICINE

Trilogia di ostriche e bollicine	€ 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

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 sulphites*, upini/*lupin*, molluschi/*molluscs*.

