

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	€ 7,00
Acqua Smeraldina	€ 3,00
Prosecco al calice	€ 7,00

FRUTTA

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

PASTICCERIA

Croissant vuoto	€ 1,70
Croissant con le nostre creme: cioccolato, pistacchio, crema pasticcera classica, vaniglia e limone, marmellata bio Le Conserve Di Chicco, Siamaggiore	€ 2,70
Selezione delle nostre crostatine	€ 3,00
e soffici (senza glutine)	€ 2,50
Pancake con sciroppo d'acero o miele Terrantiga di San Sperate	€ 5,50

DAL NOSTRO FORNAIO DI FIDUCIA

Selezione di pane servito con burro mantecato: al latte, multicereale, integrale, di grano duro	€ 4,00
---	--------

I CEREALI

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

Casa Clàt

COLAZIONE

YOGURT

Yogurt senza conservanti dal caseificio Deidda, Sardara:
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 locali del caseificio Le 4 More di Sestu .. € 10,00

UOVA

Omelette, uova al tegamino, strapazzate, uovo 63° € 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

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*.

