

Casa
Clàt

MENU DI PASQUA 2023

BENVENUTO DELLO CHEF

Pietra al pecorino

Patatas bravas Casa Clàt

Crocchetta Nieddittas

Tacos tartare di manzo e mayo alla sriracha

ANTIPASTO

Capesante ripassate al burro nocciola, verdure in agrodolce, crema di arancio e finocchio

Nieddittas al vapore, guazzetto di mela verde e sedano, spuma di cozze

PRIMO

Paella di verdure e carciofi

SECONDO

Spigola alla piastra, olandese di miso, finocchio confit allo zafferano, pietra al nero di seppia

Terrina di agnello, demi glace e parmentier di patate

DOLCE

Colomba Casa Clàt

mousse cioccolato e caffè, gelato alla colomba, mandorle pralinate e salate

PETIT FOUR

Pardula Casa Clàt

cialda ripiena di spuma di ricotta, arancia e zafferano, gel all'arancia

€ 85,00 vini esclusi

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*.

