

Casa Clàt

COCKTAILS

- THYMELESS BEAUTY € 14,00
Campari infuso mango e timo, agrumi, pesca, fave di Tonka, lampone e soda
Mango and thyme infused Campari, citrus, peach, Tonka bean, raspberry and soda
- HARU NO MIZU € 14,00
Gin, agrumi, menta, purea di zenzero, sciroppo di cetriolo e pepe di Caienna, soda al tè Matcha
Gin, citrus, mint, ginger, cucumber, Cayenne pepper and Matcha tea soda
- SYREN'S CALL € 14,00
Vodka, sedano, pomodoro, mix speziato della casa e bisque di gambero
Vodka, celery, tomato, house spicy mix and prawn bisque
- REVITALIZATION € 14,00
Vodka, cordiale lemon verbena, agrumi e tonica fiori di sambuco
Vodka, lemon verbena cordial, citrus and elderflower tonic
- SPICE OF LIFE € 14,00
Gin infuso citronella e lime, horchata, agrumi e tintura di peperoncino
Lemongrass and lime infused gin, horchata, citrus and chili tincture
- HARMONY'S EDGE € 14,00
Rum, arancia e mandarino, cannella e Campari tonic
Rum, orange and mandarin, cinnamon and Campari tonic
- TROPICAL HEATWAVE € 14,00
Tequila infusa Curry, limoncello Shrub, agrumi, cordiale di mango e frutto della passione
Curry infused tequila, limoncello Shrub, citrus, mango and passion fruit cordial
- REBIRTH € 14,00
Gin infuso timo e rosmarino, mastiha, agrumi, soda al sedano e cetriolo
Rosemary and thyme infused gin, mastiha, citrus, celery and cucumber soda
- MIDNIGHT REVERIE € 14,00
Bourbon, amaro mix della casa, fave di Tonka, espresso
Bourbon, house amaro mix, Tonka bean and espresso coffee
- LIGHT IN THE DARK SOUR € 14,00
Whisky di botte annerita, drambuie infuso camomilla, liquirizia, agrumi e mix di bitters della casa
Black Barrel whisky, chamomile infused drambuie, liquorice, citrus and house bitters mix

Casa Clàt

VINI | WINES

	BICCHIERE <i>Glass</i>	BOTTIGLIA <i>Bottle</i>
🍷 BIANCHI WHITE		
Kendall Jackson Chardonnay · California 100% Chardonnay	€ 12,00	€ 55,00
Ruinas - Depperu · Colli del Limbara, Sardegna Vermentino 100%	€ 10,00	€ 39,00
🍷 ROSSI RED		
Korem - Isola dei Nuraghi · Sardegna Bovale 85%, Carignano 10%, Cannonau 5%	€ 10,00	€ 38,00
Bolgheri Rosso DOC - Donna Olimpia · Toscana 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc	€ 12,00	€ 40,00
🍷 ROSÉ		
Chiaro di Stelle - Pala Isola dei Nuraghi IGT · Sardegna Monica 40%, Carignano 30%, Cannonau 30%	€ 8,00	€ 25,00
🍷 BOLLICINE SPARKLING WINES		
Jeio - Valdobbiadene Prosecco Sup. Doc Glera 85%, Pinot Bianco 10%, Vardiso 5%	€ 7,00	€ 30,00
Legras et Haas Intuition Champagne Brut Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%, Pinot Meunier 25%	€ 18,00	€ 70,00
Franciacorta Rosé - Mosnel · Lombardia, Italia Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Bianco 20%	€ 13,00	€ 49,00
Franciacorta Bellavista - Alma Brut · Lombardia, Italia Chardonnay 79%, Pinot Noir 20%, Pinot Bianco 1%	€ 14,00	€ 52,00

Casa Clàt

SUPERALCOLICI | SPIRITS

GIN

I prezzi includono il mixer di vostro gradimento

The prices include the mixer of your choice

Bobby's Genever · Netherland	€ 14,00
Bobby's Dry · Netherland	€ 15,00
Beefeater · UK	€ 12,00
Bathtub Gin · UK	€ 14,00
Apium · UK	€ 12,00
Portobello Road · UK	€ 13,00
Portobello Road Savory · UK	€ 13,00
Tanqueray · UK	€ 11,00
Tanqueray Ten · UK	€ 13,00
Sipsmith · UK	€ 13,00
Plymouth · UK	€ 12,00
Hendrick's · UK	€ 14,00
Portobello Road Slowberry&Blackcurrant · UK	€ 14,00
Tarquin's Cornish Dry Gin · UK	€ 13,00
Tarquin's Blackberry Gin · UK	€ 14,00
Tarquin's Pink Grapefruit & Elderflower · UK	€ 14,00
Tarquin's Rhubarb and Raspberry · UK	€ 14,00
Song Cai Dry · Vietnam	€ 15,00
Song Cai Floral · Vietnam	€ 16,00
Song Cai Mirtillo Rosa · Vietnam	€ 17,00
Isle of Harris · Scotland	€ 18,00
The Botanist · Scotland	€ 14,00
Kyro Dry · Finland	€ 13,00
Kyro Pink · Finland	€ 14,00
Kyro Dark · Finland	€ 15,00
Solo Gin · Sardinia	€ 12,00
Doro aged Gin · Sardinia	€ 14,00
Pomo Juicy Gin · Sardinia	€ 12,00
Winestillery Slow Gin · Italy	€ 20,00
Del Professore Monsieur · Italy	€ 14,00
Del Professore A la Madame · Italy	€ 14,00
Winestillery London Dry Gin · Italy	€ 15,00
Winestillery Old Tom Gin · Italy	€ 16,00
Monkey 47 · Germany	€ 15,00
Elephant Gin · Germany	€ 13,00
Nikka Coffey Gin · Japan	€ 14,00
Wabi Gin · Japan	€ 15,00
Gin Mare Capri · Spain	€ 15,00
Alkemist · Spain	€ 14,00
Brooklyn · USA	€ 15,00

Casa Clàt

SUPERALCOLICI | SPIRITS

NOT ALCOHOLIC GIN & TONIC

Winestillery Hyper low Gin · Italy	€ 12,00
Seedlip Garden 108/ Grove 42/ Spice 94 · UK	€ 12,00
Tanqueray Alcohol Free 0.0% · UK	€ 12,00

VODKA

I prezzi includono il mixer di vostro gradimento

The prices include the mixer of your choice

Portobello Road British Potato · UK	€ 14,00
Portobello Road Calabrian Bergamot Citrus · UK	€ 14,00
Portobello Road Toasted Coffee Beans · UK	€ 14,00
VKA · Italy	€ 14,00
Chopin Potato-Rye-Wheat Vodka · Poland	€ 13,00
Chopin Family Reserve Vodka · Poland	€ 48,00
Belvedere · Poland	€ 12,00
Tito's · USA	€ 12,00
Grey Goose · France	€ 14,00
Stoli Elit · Russia	€ 15,00
Nikka Coffey Vodka · Japan	€ 14,00

RUM

I prezzi includono il mixer di vostro gradimento

The prices include the mixer of your choice

Abuelo 12 · Panama	€ 13,00
Abuelo XV Oloroso Sherry Cask · Panama	€ 20,00
Mhoba American Oak · South Africa	€ 14,00
Mhoba French Cask · South Africa	€ 30,00
Kirk & Sweeney Gran Reserva · Dom. Rep.	€ 20,00
Matusalem 23yo Gran Reserva · Dom. Rep.	€ 18,00
Zacapa 23yo · Guatemala	€ 15,00
Zacapa Xo · Guatemala	€ 28,00
Santa Teresa 1796 · Venezuela	€ 13,00
Diplomatico Reserva Exclusiva · Venezuela	€ 13,00
Appleton Estate 12yo · Jamaica	€ 16,00
El Dorado 12yo · Guyana	€ 14,00
Havana 7yo · Cuba	€ 12,00
Havana Especial · Cuba	€ 12,00
Bacardi 8yo · Cuba	€ 12,00

Casa Clàt

SUPERALCOLICI | SPIRITS

✎ AGRICOLE RHUM & CACHACA

Jbally 7yo · St. Mary	€ 15,00
Damoiseau Vieux Concordia · Guadalupe	€ 13,00
Abelha Silver Cachaca · Brasile	€ 10,00
Abelha Gold Cachaca · Brasile	€ 14,00

✎ TEQUILA & MEZCAL

I prezzi includono il mixer di vostro gradimento

The prices include the mixer of your choice

Calle 23 Blanco	€ 13,00
Calle 23 Reposado	€ 14,00
Calle 23 Anejo	€ 15,00
Jose Cuervo Reposado	€ 12,00
Cimarron Tequila Blanco	€ 11,00
Cimarron Tequila Reposado	€ 13,00
Ocho Blanco	€ 13,00
Ocho Reposado	€ 14,00
Patron XO	€ 10,00
Alipus Mezcal	€ 13,00
Ilegal Mezcal	€ 15,00
Bruxo N1 Espadin Mezcal	€ 15,00

Casa Clàt

SUPERALCOLICI | SPIRITS

↘ WHISKY

I prezzi includono il mixer di vostro gradimento

The prices include the mixer of your choice

↘ JAPAN

Nikka Coffey Grain	€ 18,00
Nikka Coffey Malt	€ 20,00
Nikka from the Barrel	€ 16,00
Mars Kasei	€ 12,00

↘ SCOTLAND

Johnnie Walker Green Label	€ 16,00
Johnnie Walker Blue Label	€ 48,00
Johnnie Walker Black Label	€ 10,00
Laphroaigh 10yo	€ 14,00
Lagavulin 16yo	€ 16,00
Oban 14yo	€ 15,00
Ardbeg 10yo	€ 16,00
Macallan 12yo Double Cask	€ 22,00
Bowmore 12yo	€ 14,00
Glenmorangie 10yo	€ 13,00
Glenfiddich 12yo	€ 13,00
Chivas Regal 12yo	€ 13,00
Talisker Skye	€ 12,00
Caol Ila 12yo	€ 15,00
The Dalmore 12yo Port wood	€ 22,00
The Dalmore King Alexander III	€ 60,00
Glenmorangie The Nectar D'or - Southerne Cask	€ 21,00

↘ IRELAND

Jameson Black Barrel	€ 12,00
Jameson	€ 10,00
Kinahan's	€ 16,00

↘ USA

Makers Mark	€ 10,00
Mitcher's Rye	€ 18,00
Woodford Reserve	€ 16,00
Bulleit Rye	€ 12,00
Bulleit Bourbon	€ 12,00
FEW Bourbon	€ 18,00
FEW Rye	€ 20,00
FEW Cold Brew Coffee	€ 18,00
Jack Daniel's Single Barrel	€ 14,00

Casa Clàt

SUPERALCOLICI | SPIRITS

🔪 COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

Martell Vsop	€ 14,00
Remy Martin Vsop	€ 13,00
Remy Martin XO	€ 36,00
Courvoisier XO Imperial	€ 30,00
Armagnac Chevalier Despalet	€ 12,00
Armagnac Chevalier Despalet XO	€ 16,00
Armagnac Dartilongue Hors d'Age	€ 16,00
Calvados Morin 15yo Hors d'Age	€ 18,00

🔪 DISTILLATI D'UVA, GRAPPE

Sarpa Poli Bianca	€ 9,00
Sarpa Poli Oro	€ 10,00
Sarpa Poli Sassicaia	€ 18,00
Prime Uve Bianche	€ 10,00
Prime Uve Nere	€ 12,00
Pisco Acholado	€ 10,00
Grappa di Turriga	€ 20,00

🔪 PORTO & SHERRY

Porto Offley Rich Tawny	€ 8,00
Porto Taylor Riserva	€ 9,00
Fino Sherry Tio Pepe	€ 8,00

Casa Clàt

SUPERALCOLICI | SPIRITS

LIQUORI & AMARI

Amaretto Disaronno	€ 6,00
Bailey's	€ 6,00
Chartreuse Yellow/Green	€ 6,00
Cointreau	€ 6,00
Drambuie	€ 6,00
Frangelico	€ 6,00
Khalua	€ 6,00
Mirto Solo	€ 7,00
Jefferson	€ 6,00
Limoncello	€ 6,00
Sambuca	€ 6,00
Averna	€ 6,00
Cynar	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
BrancaMenta	€ 6,00
Montenegro	€ 6,00
Pernod Pastis	€ 6,00
Koro Amaro	€ 7,00

Casa Clàt

BIRRE | BEERS

Ichnusa · Lager 4,7% ABV	€ 6,00
Heineken · Lager 5% ABV	€ 6,00
Urquell · Pilsner 4,4% ABV	€ 6,00

↳ BIRRE ARTIGIANALI LOCALI

P3 Speed · Golden Ale 5% ABV	€ 7,00
P3 West Coast Sardinia · IPA 6,6% ABV	€ 7,00
P3 Turkunara · Imperial Stout 7% ABV	€ 7,00

ANALCOLICI | SOFT DRINKS

Coca Cola/ Coca zero	€ 4,00
Aranciata Lurisia	€ 4,00
Limonata Lurisia	€ 4,00
Chinotto Lurisia	€ 4,00
Ginger beer	€ 4,00
Ginger ale	€ 4,00
Tè limone/pesca S.Benedetto	€ 4,00
Succhi di frutta	€ 4,00
Crodino	€ 5,00
Sanbitter	€ 5,00
Campari soda	€ 5,00
Cocktail S. Pellegrino	€ 5,00

Bicchiere di acqua Aquamea	€ 0,50
<i>Aquamea water by the glass</i>	
Bottiglia di acqua Aquamea	€ 2,00
Naturale / frizzante 75 cl	
<i>Aquamea water still / sparkling 75 cl</i>	

Casa Clàt

SNACK

Patatas bravas	€ 6,00
Crocchette Nieddittas (pz 3), salsa acida, filetto di acciuga	€ 9,00
Bolos di baccalà confit (pz 3) con mayo agli agrumi	€ 7,00
Acciughe del cantabrico (5 filetti) e burro montato	€ 16,00
Trilogia di mare	€ 9,00
Trilogia di ostriche	€ 15,00
Trilogia vegetariana	€ 7,00
Club Sandwich	€ 10,50
Toast	€ 7,00
Cre moso al mascarpone, crumble alle mandorle e cacao, gelato al caffè ..	€ 10,00

Casa Clàt

ALLERGENI | ALLERGENS

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*.

