

Casa Clàt

MENU TORRINO

I CRUDI CLASSICI | CLASSIC RAW

Ostrica al naturale	€ 6,00
<i>Oyster</i>	
Gambero rosso	€ 8,00pz
<i>Red prawn</i>	
Sashimi di capasanta, leggermente scottata, olio tartufato e caviale	€ 16,00
<i>Scallop sashimi, lightly seared, truffle oil and caviar</i>	
Caviale (10 gr)	€ 35,00
<i>Caviar (10 gr)</i>	

NIKKEI

Tartare di tonno, verdure thai, wakame, ponzu aromatico	€ 18,00
<i>Tuna tartare, thai vegetables, wakame, aromatic ponzu</i>	
Ceviche di pesce del giorno, guacamole, latte di cocco, mais e coriandolo	€ 20,00
<i>Daily-catch seafood ceviche, guacamole, coconut milk, sweetcorn and coriander</i>	
Carpaccio di gambero rosso, olio al tartufo, pinoli tostati	€ 23,00
<i>Red prawn carpaccio, truffle oil, toasted pine nuts</i>	
Cannolicchi in escabeche valenciano	€ 19,00
<i>Razor clams with escabeche valenciano sauce</i>	

Casa Clàt

MENU TORRINO

SNACK E PASTA

Acciughe del Cantabrico, crostini al pomodoro, burro montato	€ 16,00
<i>Cantabrian anchovies, tomato crostini and whipped butter</i>	
Bikini omaggio Rafa Zafra - toast di pan brioche ripassato al burro, formaggio fresco con erba cipollina, salmone affumicato e Real Caviar Amur Beluga	€ 35,00
<i>Bikini tribute Rafa - buttered pan brioche toast, fresh cream cheese with chives, smoked salmon and Real Caviar Amur Beluga</i>	
Fregula con Nieddittas e arselle nostrane, bouillabaisse	€ 23,00
<i>Fregula pasta with Nieddittas mussels, local clams, bouillabaisse</i>	

DOLCI | DESSERTS

Toffee di Muscovado, biscotto digestive, sorbetto alla pera	€ 11,00
<i>Muscovado toffee, digestive biscuit, pear sorbet</i>	
Frutto della passione, sesamo tostato, sorbetto al mandarino e meringa allo yogurt	€ 11,00
<i>Passion fruit, toasted sesame seeds, tangerine sorbet and yogurt meringue</i>	
Delice al cioccolato, ganache al cioccolato bianco e whisky, sponge alla gianduia, sorbetto allo zenzero	€ 11,00
<i>Chocolate delice cake, white chocolate and whisky ganache, gianduja sponge, ginger sorbet</i>	