

Casa Clàt

MENU TORRINO

Ostrica Déesse Blanche	€ 5,00pz
<i>Déesse Blanche oyster</i>	
Ostrica Déesse Blanche, granite dello chef	€ 5,50pz
<i>Déesse Blanche oyster, chef's slushy dressings</i>	
Trilogia di ostriche Déesse Blanche	€ 13,00
<i>Déesse Blanche oyster trilogy</i>	
Gambero rosso del mar di Sardegna	€ 8,00
<i>Red prawn from Sardinian sea</i>	
Scampo del mar di Sardegna	€ 9,00
<i>Scampi from Sardinian sea</i>	
Carpaccio al coltello di pescato del giorno	€ 16,00
<i>Fish of the day hand sliced carpaccio</i>	
Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi), carpaccio al coltello di pescato del giorno	€ 38,00
<i>Raw seafood platter (2 oysters, 2 prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio</i>	
Caviale Real Caviar (10gr) servito con uovo, panna acida e blinis	€ 32,00
<i>Real Caviar (10gr) served with poached egg, sour cream and blinis</i>	

Tutti i crudi sono serviti accompagnati da limone e dalle salse dello chef
All raw seafood will be served accompanied by lemon and the chef's sauces

Gli scampi e i gamberi possono essere serviti anche cotti alla piastra
Both scampi and red prawns can be served grilled

Tutti i prodotti della pesca sono forniti esclusivamente da Nieddittas e sottoposti
ad abbattimento rapido della temperatura per garantire qualità e sicurezza.
*All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas and undergo blast chilling to ensure
quality and safety.*

L'ostrica Déesse Blanche (Dea Bianca) è allevata in Normandia dalla famiglia Hautemanière
ed è considerata una delle migliori ostriche al mondo.
*The Déesse Blanche (White Goddess) oyster is farmed in Normandy by the Hautemanière
family and is considered one of the best oysters in the world.*




Casa Clàt

MENU TORRINO

SNACK & PASTA

Bikini omaggio Rafa Zafra - Toast di pan brioche ripassato al burro, formaggio fresco con erba cipollina, salmone affumicato e caviale Real Caviar Amur Beluga	€ 18,00
<i>Bikini tribute to Rafa Zafra – butter toasted pan brioche, fresh cheese cream with chives, smoked salmon and Real Caviar Amur Beluga</i>	
Acciughe del Cantabrico, crostini, pomodoro, burro montato	€ 16,00
<i>Cantabrian anchovies, tomato crostini and whipped butter</i>	
Selezione di salumi e formaggi locali	€ 21,00
<i>Local charcuterie board</i>	
Fregula Nieddittas	€ 21,00
<i>Traditional fregula pasta with Nieddittas daily seafood products</i>	
Linguine con Nieddittas e bottarga di muggine	€ 20,00
<i>Linguine pasta with Nieddittas mussels and grey mullet bottarga</i>	

DOLCI | DESSERTS

Esprimi un desiderio: brownie, pralinè alle nocciole, mousse alla vaniglia	€ 11,00	
<i>Make a wish: brownie, hazelnut praline, vanilla mousse</i>		
Esotico: dacquoise al cocco, mousse al cocco, mango, sorbetto al lime e menta	€ 11,00	
<i>Exotic: coconut dacquoise, coconut mousse, mango, lime and mint sorbet</i>		
Coccola: sponge al cacao, cremoso yogurt greco e burro d'arachidi	€ 11,00	
<i>Cuddle: cocoa sponge cake, Greek yogurt cream and peanut butter</i>		