

Casa Clàt

À LA CARTE

ANTIPASTI E SNACKS | STARTERS & SNACKS

Ostrica al naturale - <i>Oyster</i>	€ 6,00
Gambero rosso - <i>Red prawn</i>	€ 8 pz
Club sandwich classico - <i>Classic club sandwich</i>	€ 12,00
Club sandwich salmone affumicato - <i>Smoked salmon club sandwich</i>	€ 14,00
Insalata di mare Nieddittas - <i>Nieddittas salad</i>	€ 16,00
Tartare di manzo, pan brioche, insalatina estiva <i>Beef tartare, pan brioche, summer salad</i>	€ 18,00
Zuppetta Nieddittas di cozze e arselle <i>Steamed Nieddittas mussels and clams</i>	€ 16,00
Antipasto del giorno - <i>Starter of the day</i>	€ 15,00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Linguine vongole e bottarga <i>Linguine with clams and bottarga</i>	€ 22,00
Trofie con Nieddittas e pomodoro fresco <i>Trofie pasta with Nieddittas mussels and fresh tomato</i>	€ 20,00
Cous cous vegeariano <i>Vegetarian cous cous</i>	€ 13,00

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Pescato del giorno e la sua guarnizione <i>Catch of the days and its garnish</i>	€ 22,00
Tataki di manzo marinato alle erbe, salsa chimichurri <i>Herbs marinated beef tataki, chimichurri sauce</i>	€ 22,00

CONTORNI | SIDE DISHES

Parmentier di patate <i>Potato parmentier</i>	€ 7,00
Verdure saltate <i>Sauteed vegetables</i>	€ 7,00
Insalata del giardino <i>Garden salad</i>	€ 7,00

DOLCI | DESSERTS

Tagliata di frutta e gelato alla crema antica <i>Fresh fruit salad, ancient cream ice cream</i>	€ 11,00
Dessert del giorno <i>Dessert of the day</i>	€ 11,00

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*.

