

Casa Clàt

DALLA NOSTRA CUCINA

Per pranzo, dalle 13 alle 15, lo chef propone una selezione di primi piatti, secondi e insalate che variano periodicamente in base alla stagionalità.

For lunch, from 1pm to 3pm, the chef offers a selection of pasta dishes, main dishes and salads, which change periodically according to the season.

PREPARATI AL MOMENTO

Acciughe del Cantabrico, crostini, pomodoro, burro montato (1, 4, 7) € 16,00
Cantabrian anchovies, tomato crostini and whipped butter

Club sandwich classico (1, 3) € 14,00
Classic club sandwich

*Fingers selection di 4 varietà (1, 2, 3, 4, 7, 12) € 12,00 p.p.
Finger food selection 4 types

Selezione di salumi e formaggi locali con carasau (1, 7) € 21,00
Local charcuterie board

*Selezione di mare (4, 9, 12, 14) € 25,00
Sea food selection

Gyoza Éclat (1, 11) € 10,00
Gyoza

Cous-cous vegetariano (1) € 13,00 
Vegetarian cous cous

Nieddittas sandwich (1, 3, 4) € 16,00
Nieddittas sea bream sandwich

Fritto Casa Clàt (1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) € 21,00
Mix fried seafood Casa Clàt

Selezione di culurgiones d'autore (1, 4, 7, 14) € 15,00
Selection of sardinian culurgiones stuffed ravioli

Patatine fritte caserecce € 7,00 
Home made fries

Piccola Pasticceria (1, 3, 7, 8) € 8,00 
Petits Four

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*.

Casa
Clàt



Ostrica della Normandia (14) <i>Normandy oyster</i>	€ 7,00 pz
Trilogia di ostriche (4, 12, 14) <i>Oyster trilogy</i>	€ 18,00
*Gambero rosso del Mar di Sardegna (2, 12) <i>Red prawn from Sardinian Sea</i>	€ 11,00 pz
*Scampo del Mar di Sardegna (2, 12) <i>Scampi from Sardinian Sea</i>	€ 12,00 pz
Carpaccio al coltello di pescato del giorno (4) <i>Fish of the day hand sliced carpaccio</i>	€ 16,00
*Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi), carpaccio al coltello di pescato del giorno (2, 4, 12, 14) <i>Raw seafood platter (2 oysters, 2 prawns, 2 scampi), fish of the day hand sliced carpaccio</i>	€ 43,00
Caviale Real Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e burro montato (1, 4,7) <i>Real Caviar (10gr) served with pan brioche, sour cream and whipped butter</i>	€ 36,00

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.

Pregiate e deliziose, le ostriche della Normandia sono allevate nelle pure acque fredde della regione, conferendo loro una consistenza croccante e un sapore unico, dolce e salmastro, con note di nocciola: un'esperienza culinaria da non perdere.
Delicious and precious, Normandy oysters are farmed in the region's pure and cold waters, which makes them unique in their taste and texture, sweet and brackish with hazelnuts notes: an unmissable culinary experience.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, fornito esclusivamente da Nieddittas, è stato sottoposto ad abbattimento conforme alle prescrizioni del Reg.CE 852-853/2004 per garantire qualità e sicurezza.
Fish intended to be consumed raw or nearly raw, supplied exclusively by Nieddittas, has been blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulations 852-853/2004 to ensure quality and safety.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine qualora non disponibili freschi. Casa Clàt utilizza solo prodotti ittici locali, forniti esclusivamente da Nieddittas, freschi o sottoposti a congelamento appena pescati per conservarne intatti la freschezza e il sapore.
** Some products may be frozen or deep-frozen at source if fresh ones are not available. Casa Clàt uses only local seafood, supplied exclusively by Nieddittas, either fresh or frozen immediately after being caught to preserve their freshness and flavour.*