

Casa  
**Clàt**

WINE DINNER CON

**SIDDÙRA**

**Polpo al vapore su patata allo scalogno e verdure croccanti**

*Steamed octopus, shallots infused mashed potatoes, crunchy vegetables*

Vermentino di Gallura DOCG Spèra

**Ceviche di pescato del giorno, coriandolo, patata viola, mais croccante**

*Fish of the day ceviche, coriander, purple potato, crunchy sweetcorn*

Cannonau di Sardegna DOC Rosato Nudo

**Fregula con Nieddittas**

*Traditional fregula pasta with Nieddittas mussels*

Vermentino di Gallura DOCG Superiore Maia

**Pancia di maialino cotto a bassa temperatura, salsa orientale e bietola**

*Slow cooked suckling pig belly, oriental sauce, chard*

Cannonau di Sardegna DOC Èrema

**Esotico:**

**dacquoise al cocco, mousse al cocco, mango, sorbetto al lime e menta**

*Exotic: coconut dacquoise, coconut mousse, mango, lime and mint sorbet*

Moscato di Sardegna DOC Passito Nùali

€75 a persona · vini inclusi