

Casa  
**Clàt**

Venerdì 26 luglio

*Wine pairing*  
DINNER

**Gruner Veltliner Kamptal, Loimer, Austria**

Capasanta scottata, gel all'arancia, polvere di Nieddittas, lime e mela verde  
*Seared scallop, orange gel, Nieddittas mussels dust, lime and green apple*

**Sauvignon Vert Classic, Marjan Simicic, Slovenia**

Tartare di tonno  
*Tuna tartare*

**Champagne brut tradition, Premier Cru, Gonet-Medeville, Francia**

Risotto Pecorino, fichi e riduzione al vino rosso  
*Pecorino cheese risotto, figs and red wine reduction*

**Bourgogne Pinot Noir, Cote de Nuits, David Duband, Francia**

Terrina di maialino accompagnato con purè di patate  
*Suckling pig terrine, potato puree*

**Sauternes, Chateau Roumieu, Bordeaux, Francia**

Pardula Casa Clat, mousse di ricotta, biscuit allo zafferano e gelato alla crema  
*Casa Clàt's version of traditional Pardula:  
ricotta cheese mousse, saffron biscuit and cream ice cream*

€85 menù degustazione con vini inclusi  
€85 tasting menu with wines included