

Casa
Clàt

Venerdì 30 agosto

CENA CAVIAR, OYSTER & WINE

In collaborazione con Real Caviar, Nieddittas e Siddura

Trilogia di ostriche della Normandia, Real Caviar

Amur Beluga · Amur Osetra · Baerii

Normandy oyster trilogy, Real Caviar - Amur Beluga · Amur Osetra · Baerii

Vermentino di Gallura DOCG Spèra

Tortello casereccio con ripieno di gambero rosso, beurre blanc alla soia,

battuta di gambero, Real caviar · Amur Osetra

Home made tortello pasta stuffed with red prawns, soy beurre blanc,

red prawn tartare and Real Caviar · Amur Osetra

Vermentino di Gallura DOCG Superiore Maia

Tartare di tonno, Real Caviar · Affumicato

Tuna tartare, Real Caviar · Affumicato

Cannonau di Sardegna DOC Rosato Nudo

Panna cotta alla vaniglia e bergamotto, Real Caviar · Albino

Vanilla and bergamot panna cotta, Real Caviar · Albino

Vermentino di Gallura DOCG Barrique Bèru

€95 menù degustazione - acqua e vini inclusi

€95 tasting menu - water and wines included