



M E N U D I
N A T A L E

DALL' 8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

Polpo croccante in salsa BBQ, crema di sedano rapa e funghi di stagione
Crunchy octopus with BBQ sauce, celeriac cream and seasonal mushrooms

Tagliatelle caserecce con emulsione di aglio nero e gambero rosso
Home made tagliatelle, black garlic emulsion and red prawn

Scampi del mar di Sardegna alla piastra, salsa olandese e insalatina dello chef
Grilled scampi from Sardinian Sea, Hollandaise sauce and chef's salad
o/or

Anatra alla piastra con la sua demi, funghi di stagione e ribes
Grilled duck with its demi, seasonal mushrooms and red currant

Pandoro Casa Clàt
Casa Clàt's traditional Pandoro

65€ · bevande escluse
€65.00 · drinks non included