

Casa
Clàt

MENU DI
Pasqua

disponibile dal 18 al 21 aprile

Uovo a 63°C, spuma di asparagi e tartufo
63°C egg, asparagus mousse, truffle

Bottoni ripieni all'astice, zuppetta di molluschi e crostacei
Stuffed lobster buttons pasta, shellfish and crustacean broth

Quaglia CBT, il suo fondo e funghi di stagione
Slow cooked quail, its sauce, seasonal mushrooms

Oppure / or

Anguilla alla piastra, carciofo al limone e crema di pomodoro datterino
Grilled eel, lemon artichoke, datterino tomato cream

Dolce di Primavera: crema basca, pardula e nocciole
Spring dessert: basque cream, Sardinian pardula, hazelnuts

€65 a persona · coperto e bevande escluse
€65 per person – cover charge and drinks not included

È GRADITA LA PRENOTAZIONE

070 152 56371 · WhatsApp 340 502 7156