

Casa
Clàt

Venerdì 11 aprile

WINE DINNER

in collaborazione con



Tartare di pescato del giorno, mela verde e lime

Gioias, Bianco IGT Isola dei Nuraghi (bianco da uve autoctone a bacca rossa)

Fregula al ragù di mare, pomodoro fresco

Biriai, Cannonau di Sardegna Rosato DOC Nepente di Oliena

Pancia di maialino CBT, salsa orientale

Pro Vois, Cannonau di Sardegna DOC, Nepente di Oliena Riserva (Cannonau)

Fresca armonia: panna cotta montata al basilico, fragole e biscuit al limone

Baloi, Spumante Brut, Metodo Charmat Rosè

€75 · menù degustazione e vini inclusi