

# Casa Clàt

Venerdì 30 maggio

## WINE DINNER

*in collaborazione con*



### **Carpaccio di pescato del giorno, gel agli agrumi**

Catch of the day carpaccio, citrus gel

*Filo unico, Semidano DOC di Mogoro*

### **Ravioli caserecci con ripieno di patate, caprino e guanciale, salsa al pomodoro datterino**

Homemade ravioli filled with potato, goat's cheese and guanciale, served with a datterino tomato sauce

*Intrecciato rosa, Rosato IGT Isola dei Nuraghi (Bovale, Cannonau, Semidano)*

### **Coscia d'anatra CBT, scarola, demi d'anatra e aglio nero**

Slow cooked duck leg, escarole, duck jus and black garlic

*Intrecciato rosso, Rosso IGT Isola dei Nuraghi (Bovale, Cannonau, Merlot)*

### **Cremoso al limone, mousse alle fragole e croccante alle mandorle**

Lemon curd, strawberry mousse and almond crunch

*Intrecciato bianco, Bianco IGT Isola dei Nuraghi (Semidano, Vermentino, Chardonnay)*

€75 · menù degustazione e vini inclusi