

Casa
Clàt

I TALENTI DELLA SCENA GASTRONOMICA SARDA
in collaborazione con



VENERDÌ 14 NOVEMBRE


MIZUNA

LUIGI ANNUNZIATA - San Pantaleo

AMOUSE BOUCHE

Consistenze di alghe e cannicicchi
Chawanmushi di bottarga di Muggine e carciofi sardi
Croccante di gambero bianco di fondale

SENTAKU

Sashimi di Calamaro, puntarelle, sesamo, latte di soia
e the Matcha Chyo No Mukashi
Lampuga marinata, cipolla bruciata, mandarino e umeboshi
Ostrica in tempura con salsa di Jin Etsu

SUSHI NIGIRI

Pagro e daikon allo yuzu
Nieddittas al vapore
Seppia e shiso
Tonnetto scottato
Muggine marinato all'aceto di riso invecchiato

UMI RAMEN

Ramen al plancton fatti a mano, molluschi e crostacei

SUZUKI ROBATA

Spigola nostrana al Ryotei miso e fungo cardoncello arrosto

PRE DESSERT

Crema di yuzu al vapore, erbe e germogli

DESSERT

Cachi, cioccolato bianco, terriccio di porcini, castagane, kinako e aceto di cachi

€85 a persona · bevande escluse

È GRADITA LA PRENOTAZIONE - 070 152 56371 · WhatsApp 340 502 7156