

Ostrica Amélie Cocktail di Marennes, Francia (14) ..... € 7,00 pz  
*Amélie Cocktail Oyster from Marennes, France*

Ostrica Special Gillardeau (14) ..... € 7,00 pz  
*Special Gillardeau Oyster*

Ostrica Amélie XO di Marennes, Francia (14) ..... € 8,00 pz  
*Amélie XO Oyster from Marennes, France*

Trilogia di ostriche: naturale, caviale Real Caviar,  
dragoncello e scalogno (4, 14) ..... € 25,00  
*Oyster Trilogy: plain, caviar Real Caviar, tarragon and shallot*

\*Gambero rosso del Mar di Sardegna (2) ..... € 11,00 pz  
*Red prawn from Sardinian Sea*

\*Scampo del Mar di Sardegna (2) ..... € 12,00 pz  
*Scampi from Sardinian Sea*

Sashimi al coltello di pescato del giorno, mela verde, passion fruit e  
menta (4) ..... € 16,00  
*Fish of the day hand sliced sashimi, green apple, passion fruit and  
mint*

\*Plateau di crudi (2 ostriche, 2 gamberi, 2 scampi),  
sashimi di pescato del giorno (2, 4, 12, 14) ..... € 58,00  
*Raw seafood platter (2 oysters, 2 red prawns, 2 scampi), fish of the day  
hand sliced sashimi*

\*Plateau Royal (4 ostriche, 4 gamberi, 4 scampi),  
sashimi di pescato del giorno e caviale Real Caviar (2, 4, 12, 14) ..... € 140,00  
*Plateau Royal: 4 oysters, 4 red prawns, 4 scampi, fish of the day hand  
sliced sashimi and caviar Real Caviar*

Caviale Real Caviar (10gr) servito con pan brioche, panna acida e  
burro montato (4,7) ..... € 36,00  
*Real Caviar (10gr) served with pan brioche, sour cream  
and whipped butter*

Tutti i crudi sono serviti accompagnati da limone e dalle salse dello chef.  
*All raw seafood will be served accompanied by lemon and the chef's sauces.*

Gli scampi e i gamberi possono essere serviti anche cotti alla piastra.  
*Both scampi and red prawns can be served grilled.*

Selezioniamo per voi solo ostriche francesi di altissima qualità, come le famose **Gillardeau**, tra le più pregiate al mondo. Dalla regione Marennes-Oléron le ostriche **Amélie**, dalla qualità, forma e gusto ineguagliabili, come la **Amélie Cocktail**, dalla polpa densa e profumata, e l'**Amélie XO**, la regina delle ostriche.  
*We select only the finest French oysters for you, including the renowned Gillardeau, among the most prized in the world. From the Marennes-Oléron region, Amélie oysters stand out for their exceptional quality, shape and flavour, including the Amélie Cocktail, with its dense, fragrant flesh, and the Amélie XO, the undisputed queen of oysters.*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo, fornito esclusivamente da Nieddittas, è stato sottoposto ad abbattimento conforme alle prescrizioni del Reg.CE 852-853/2004 per garantire qualità e sicurezza.  
*Fish intended to be consumed raw or nearly raw, supplied exclusively by Nieddittas, has been blast chilled in accordance with the requirements of EC Regulations 852-853/2004 to ensure quality and safety.*

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine qualora non disponibili freschi. Casa Clàt utilizza solo prodotti ittici locali, forniti esclusivamente da Nieddittas, freschi o sottoposti a congelamento appena pescati per conservarne intatti la freschezza e il sapore.

\* Some products may be frozen or deep-frozen at source if fresh ones are not available. Casa Clàt uses only local seafood, supplied exclusively by Nieddittas, either fresh or frozen immediately after being caught to preserve their freshness and flavour.

# Casa Clàt

12.30 - 15.00

Tutti i prodotti ittici sono forniti da Nieddittas  
*All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas*

Pane frattau (1, 3, 7, 9) .....	€ 16,00	
<i>Traditional Sardinian layered flatbread with tomato sauce, pecorino cheese and a poached egg</i>		
Zuppetta Nieddittas (12, 14) .....	€ 18,00	
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>		
Zuppa del giorno con crostini (1, 9) .....	€ 12,00	
<i>Soup of the day with crostini bread</i>		
*Insalata Nizzarda (3, 4) .....	€ 16,00	
<i>Nicoise salad</i>		
Trofie con Nieddittas, pomodorini e bottarga (1, 3, 4, 6, 10, 14) .....	€ 21,00	
<i>Trofie pasta with Nieddittas mussels, cherry tomatoes and bottarga mullet roe</i>		
Trancio di pescato del giorno alla Mediterranea (2, 4, 12, 14) .....	€ 23,00	
<i>Fillet of catch of the day Mediterranean style</i>		
Cotoletta di maiale al panko, bietola, mayo alla soya (1, 3, 6, 10) .....	€ 22,00	
<i>Panko coated pork chop, chard, soy mayo</i>		
Patatine fritte caserecce .....	€ 7,00	
<i>Home made fries</i>		
Dolce del giorno (1, 3, 7, 8) .....	€ 8,00	
<i>Dessert of the day</i>		

# Casa Clàt

15.00 - 22.00

Tutti i prodotti ittici sono forniti da Nieddittas  
*All fishery products are supplied exclusively by Nieddittas*

## PREPARATI AL MOMENTO

Crostini di focaccia casereccia con concassè di pomodoro, stracciatella e acciughe del Cantabrico (1, 4, 7) .....	€ 16,00
<i>Home made focaccia crostini with tomato concasse, Cantabrian anchovies and stracciatella cheese</i>	
Club sandwich classico (1, 3) .....	€ 15,00
<i>Classic club sandwich</i>	
Selezione di salumi e formaggi locali con carasau (1, 7) .....	€ 21,00
<i>Local charcuterie board</i>	
Tris di bao: agnello speziato, polpo fritto con salsa agliata, salsa coleslaw e peperoni sott'olio (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12, 14) .....	€ 18,00
<i>Trio of homemade bao: spiced lamb fried octopus with garlic sauce coleslaw and oil marinated peppers</i>	
Gyoza Éclat (1, 11) .....	€ 10,00
<i>Gyoza</i>	
Cous-cous vegetariano (1) .....	€ 13,00 
<i>Vegetarian cous cous</i>	
Fritto Casa Clàt (1, 2, 3, 4, 6, 12, 14) .....	€ 23,00
<i>Mix fried seafood Casa Clàt</i>	
Selezione di culurgiones d'autore (1, 4, 7, 14) .....	€ 15,00
<i>Selection of sardinian culurgiones stuffed ravioli</i>	
Zuppetta Nieddittas (1, 12, 14) .....	€ 8,00
<i>Nieddittas steamed molluscs of the day</i>	
Patatine fritte caserecce .....	€ 7,00 
<i>Home made fries</i>	
Dolce del giorno (1, 3, 7, 8) .....	€ 11,00 
<i>Dessert of the day</i>	

### Allergeni / Allergens

1. Glutine/gluten, 2. crostacei/crustaceans, 3. uova/eggs, 4. pesce/fish, 5. arachidi/peanuts, 6. soia/soy beans, 7. latte e derivati/milk, 8. frutta secca con guscio/nuts, 9. sedano/celery, 10. senape/mustard, 11. sesamo/sesame, 12. anidride solforosa e solfiti/sulphur dioxide and sulphites, 13. lupini/lupin, 14. molluschi/molluscs.