

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

<b><i>LAGUNA E DINTORNI</i></b>	<b>80</b>
GAMBERO, RAPA ROSSA, VERMOUTH, ELICRISO	
MUGGINE, FAVATA DI SEPPIE, LENTISCO	
BOTTONE DI RICOTTA OVINA, SCORFANO, RISTRETTO AFFUMICATO, BIRRA INVECCHIATA	
RICCIOLA DI FONDALE, CARCIOFI, OLIVE, FINOCCHIETTO DI MARE	
CIOCCOLATO, NOCCIOLA DI AUSTIS, CARDAMOMO	
<b><i>ORTO IN LAGUNA</i></b>	<b>65</b>
CAROTE BRUCIATE, PICCANTE DI BIETA SELVATICA, JODDU	
FAVE E PISELLI	
MINISTRONE DI LAGUNA: VERDURE DI STAGIONE, CEREALI, LEGUMI ANTICHI, ERBE SALMASTRE, SPIRULINA	
CAVOLFIORE, ALGHE, CASU AXEDU, CANNONAU	
FRAGOLA, MANDORLA, LAVANDA	
<b><i>DA-MARE</i></b>	<b>95</b>
7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF	
<b><i>VERDE-MARE</i></b>	<b>80</b>
7 PORTATE GREEN SECONDO LO CHEF	
<b><i>LAGUNA A ORE DODICI (solo a pranzo)</i></b>	<b>50</b>
COMPONI LIBERAMENTE IL TUO MENU A 3 PORTATE (UN ANTIPASTO, UN PRIMO OPPURE UN SECONDO E UN DOLCE A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA)	

Il menù è servito per tutti gli ospiti del tavolo. Disponibile a pranzo fino alle ore 13:30/cena fino alle ore 22:00  
Siete pregati di comunicare allergie, intolleranze o restrizioni alimentari al momento dell'ordine



FRADIS MINORIS  
CULTURA E SAPORI DEL MARE  
NELLA LAGUNA DI NORA  
SARDEGNA

## LA CARTE

### **PER INIZIARE**

CAROTE BRUCIATE, PICCANTE DI BIETA SELVATICA, JODDU



20

ALALUNGA, OSTRICA, SESAMO

24

MUGGINE, FAVATA DI SEPPIE, LENTISCO

22

GAMBERO, RAPA ROSSA, VERMOUTH, ELICRISO

28

### **PASTA & RISO**

LINGUINE MANCINI, LA BOTTARGA DI NORA, AXRIDDA



26

IL MINISTRONE: VERDURE DI STAGIONE, CEREALI, LEGUMI ANTICHI,  
ERBE SALMASTRE, SPIRULINA

25

BOTTONE DI RICOTTA OVINA, SCORFANO, RISTRETTO AFFUMICATO,  
BIRRA INVECCHIATA

24

RISO, FIORE SARDO, PISELLI, COZZE

23

### **SECONDI**

RICCIOLA DI FONDALE, CARCIOFI, OLIVE, FINOCCHIETTO DI MARE

30

PESCATO DEL GIORNO GLASSATO, CECI, ASPARAGI  
SELVATICI, SANTOREGGIA



28

POLPO ARROSTO, LENTICCHIE, PEPE NERO,

32

CAVOLFIORE, ALGHE, CASU AXEDU, CANNONAU

26


Chef Partner Claudio Melis  
Resident Chef Francesco Stara





FRADIS MINORIS  
CULTURA E SAPORI DEL MARE  
NELLA LAGUNA DI NORA  
SARDEGNA

## I DOLCI

RICOTTA, PERA ALLO ZAFFERANO, MOSTARDA		12
FRAGOLA, MANDORLA, LAVANDA		12
CIOCCOLATO, NOCCIOLA DI AUSTIS, CARDAMOMO		15
LIQUIRIZIA, POMPIA E SALVIA		12
SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON ABBINAMENTI		24

Chef Partner Claudio Melis  
Resident Chef Francesco Stara

