



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

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

LAGUNA E DINTORNI 80

GAMBERO, RAPA ROSSA, VERMOUTH, INULA

SEPPIA, CECI NERI, RUTA, PEPE

BOTTONE DI RICOTTA OVINA, SCORFANO, BIRRA INVECCHIATA

RICCIOLA DI FONDALE, VERNACCIA, ZUCCHINA, OLIVA

CIOCCOLATO, UOVA DI PESCE, ALGHE

ORTO IN LAGUNA 65

CAROTE, BIETA PICCANTE, JODDU

MINISTRONE DI LAGUNA

BOTTONE DI RICOTTA, FIORE SARDO, BIRRA INVECCHIATA

MELANZANE, ALGHE, CASU AXEDU, CANNONAU

FRAGOLA, MANDORLA, LAVANDA

DA-MARE

7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF 95

VERDE-MARE

7 PORTATE GREEN SECONDO LO CHEF 80

LAGUNA A ORE DODICI (solo a pranzo giovedì e venerdì)

UN ANTIPASTO, UN PRIMO O UN SECONDO, UN DOLCE, A SCELTI DALLO CHEF 50

ABBINAMENTO VINI

7 CALICI

5 CALICI

3 CALICI

80

60

35

Il menù è servito per tutti gli ospiti del tavolo.