



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

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

<b><i>LAGUNA E DINTORNI</i></b>	<b>95</b>
GAMBERO, ANGIURIA, VERMOUTH, INULA	
BARRACUDA, PEPERONE, OSTRICA, LENTISCO	
BOTTONE DI RICOTTA OVINA, SCORFANO, BIRRA INVECCHIATA	
VENTRESCA, VERNACCIA,, CETRIOLO	
CIOCCOLATO, ALGHE, FICHI	
<b><i>ORTO IN LAGUNA</i></b>	<b>80</b>
CAROTE, BIETA PICCANTE, JODDU DI CAPRA	
MINISTRONE DI LAGUNA	
BOTTONE DI FIORE SARDO, PEPERONE, MAGGIORANA	
MELANZANE, ALGHE, CANNONAU, POMPIA	
RICOTTA, PESCHE, TIMO, SOMMACCO	
<b><i>DA-MARE</i></b>	<b>110</b>
7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF	
<b><i>VERDE-MARE</i></b>	<b>95</b>
7 PORTATE GREEN SECONDO LO CHEF	
<b><i>ABBINAMENTO VINI</i></b>	
7 CALICI	<b>80</b>
5 CALICI	<b>60</b>

Il menù è servito per tutti gli ospiti del tavolo.