



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

## I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

<b><i>LAGUNA E DINTORNI</i></b>	<b>95</b>
OSTRICA, ASPARAGI, INULA	
MUGGINE, AGLIO, PREZZEMOLO	
POLPO, PEPERONCINO, RISO NERO	
LINGUINA, BOTTARGA DI NORA, AXRIDDA	
FINOCCHIO, POMPIÀ, SESAMO	
<b><i>DA-MARE</i></b>	<b>110</b>
7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF	
<b><i>ORTO IN LAGUNA</i></b>	<b>95</b>
SA RAMADURA	
FAVE, TUORLO, FIORE SARDO	
CAROTA, PEPE NERO, RAVASTRELLO	
CULURGIONES, CAGLIO, CANNONAU	
FINOCCHIO, POMPIÀ, SESAMO	
<b><i>VERDE-MARE</i></b>	<b>110</b>
7 PORTATE GREEN SECONDO LO CHEF	
<b><i>MARE NOSTRUM</i></b>	<b>130</b>
INTERPRETAZIONE DEL MONDO MARINO E VEGETALE SECONDO STAGIONE IN 10 PORTATE	
<b><i>ABBINAMENTO VINI</i></b>	
10 CALICI	<b>100</b>
7 CALICI	<b>80</b>
5 CALICI	<b>60</b>



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

*Una cucina in evoluzione giorno dopo giorno.  
Cambia, si adatta e lavora con le risorse offerte  
dal mare e dalla terra*

**LAGUNA ORE DODICI 60**

MENU DI 3 PORTATE A MANO LIBERA

*(giovedì e venerdì a pranzo)*