



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

LAGUNA ORE DODICI 65

UNA CUCINA IN EVOLUZIONE GIORNO DOPO GIORNO. CAMBIA, SI ADATTA E LAVORA
CON LE RISORSE OFFERTE DAL MARE E DALLA TERRA.

MENU DI 3 PORTATE A MANO LIBERA

(solo a pranzo dal giovedì al sabato)

LAGUNA IN AUTUNNO 100

OSTRICA, MELAGRANA, INULA

LAMPUGA, SCHISCIONERA

ORATA, VERNACCIA, ZUCCA

CULURGIONES, POLPO, PEPE NERO

LATTE DI PECORA, CAMELLO MARINO

DA-MARE 120

7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF

MENU VEGETARIANO E VEGANO DISPONIBILI SU RICHIESTA

ABBINAMENTO VINI

7 CALICI 80

5 CALICI 60