



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

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

<i>LAGUNA E DINTORNI</i>	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	
<i>ORTO IN LAGUNA</i>	65
CAROTE, BIETA PICCANTE, JODDU	
MINISTRONE DI LAGUNA	
BOTTONE DI RICOTTA, FIORE SARDO, BIRRA INVECCHIATA	
MELANZANE, ALGHE, CASU AXEDU, CANNONAU	
FRAGOLA, MANDORLA, LAVANDA	
<i>DA-MARE</i>	
7 PORTATE DI MARE SECONDO LO CHEF	95
<i>VERDE-MARE</i>	
7 PORTATE GREEN SECONDO LO CHEF	80
<i>LAGUNA A ORE DODICI (solo a pranzo giovedì e venerdì)</i>	
UN ANTIPASTO, UN PRIMO O UN SECONDO, UN DOLCE, A SCELTI DALLO CHEF	50
<i>ABBINAMENTO VINI</i>	
7 CALICI	
5 CALICI	
3 CALICI	80
	60
	35

Il menù è servito per tutti gli ospiti del tavolo.