

MENU ALLA CARTA

OSTRICA SARDA CRUDA (al pezzo) *2	5
OSTRICA SARDA MARINATA *2,11	7
CRUDO DEL GIORNO FROLLATO *1,11	18
INSALATA DI POMODORI LOCALI, ERBE E SPIRULINA ✓	8
FORMAGGI DEL TERRITORIO PRESIDIO SLOW FOOD ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA ✓ *3,10,11	13
SELEZIONE DI SALUMI E CONSERVATI DI NOSTRA PRODUZIONE (per 2 persone) *1,2,4,5,6,10,11,14	30
MELANZANA ARROSTO, SESAMO, SALSA YOGHURT, CIPOLLOTTO ✓ *3,12	13
CULURGIONES TRADIZIONALE, SALSA AI MOLLUSCHI, RISTRETTO DI MARE, COZZE IN SCABECCIU, MAYO DI CROSTACEI *1,2,3,4,5,10,11,14	19
TOTANO FRESCO FRITTO, MAYO PICCANTE *2,4,9	20
TAGLI DISPONIBILI DAL FROLLATORE, COTTI AL BBQ SERVITI CON CHIMICHURRY *1	PM
VERDURE DELL'ORTO ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE ✓	10
MILLEFOGLIE DI PATATE E ALGHE FRITTA, KETCHUP DI SUSINA ✓	12

COPERTO 2 EURO
OPZIONI VEGETARIANE E VEGANE AGGIUNTIVE SU RICHIESTA

ANCHE DA PORTAR VIA (solo a pranzo)

TOAST DI PANE IN CASSETTA ARTIGIANALE, AGUGLIA IMPERIALE AFFUMICATA, DOLCE SARDO *1,3,4	8
FOCACCIA, ALLETTERATO SOTT'OLIO, VERDURE BBQ, CASU AXEDU, POMODORO, INSALATA, MAYO ALLE ERBE *1,4,9	15

MENU BIMBI

PASTA BIOLOGICA, POMODORO LOCALE, BASILICO ✓ *4	12
FILETTO DI PESCE SOSTENIBILE, PATATA ARROSTO *1	15

DOLCI

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	5
SORBETTO DI FRUTTA	6
GELATO AL FIOR DI LATTE DI CAPRA *3	6
CREME CARAMEL, GEL AGLI AGRUMI *3,9	7



FRADIS LAB

*Uno sguardo a ponente, ai mille riflessi di luce dei
tramonti sulla laguna, alla natura intorno.*

*FradisLAB è ricerca, sperimentazione e contaminazione
di sapori, per una cucina conviviale per momenti
spensierati*

ALLERGENI

1 PESCE – 2 MOLLUSCHI – 3 LATTICINI – 4 GLUTINE- 5 FRUTTA A GUSCIO -6 CROSTACEI –
7 ARACHIDI -8 LUPINI – 9 UOVA -10 SOLFITI – 11 SOIA – 12 SESAMO – 13 SENAPE –
14 SEDANO – 15 FAVE - 16 PISELLI