

## 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 <b>V</b>	8
FORMAGGI DEL TERRITORIO PRESIDIO SLOW FOOD ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA <b>V</b> *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 <b>V</b> *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
TAGLI DISPONIBILI DAL FROLLATORE, COTTI AL BBQ SERVITI CON CHIMICHURRY *1	PM
VERDURE DELL'ORTO ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE <b>V</b>	10

## 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 <b>V</b> *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

COPERTO 2 EURO  
OPZIONI VEGETARIANE E VEGANE AGGIUNTIVE SU RICHIESTA



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