

MENU ALLA CARTA

OSTRICA SARDA CRUDA (al pezzo) *2	5
OSTRICA SARDA MARINATA *2,11	7
UOVO SODO, GAMBERO LOCALE, SALSA COCKTAIL, CAVIALE DI GOBBETTO *1, 4, 6, 9	18
ROSTI DI PATATE, CASU AXEDU, UOVO FRITTO, BOTTARGA DI NORA *1, 3, 9	14
FORMAGGI DEL TERRITORIO PRESIDIO SLOW FOOD ACCOMPAGNATI DA CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA V *3,10,11	13
SELEZIONE DI SALUMI E CONSERVATI DI NOSTRA PRODUZIONE (per 2 persone) *1,2,4,5,10,11	30
MELANZANA ARROSTO, SESAMO, SALSA YOGHURT, CIPOLLOTTO V *3,11,12	13
UOVO MORBIDO ALLA BENEDICTINE, BACON DI RICCIOLA, OLANDESE AL FINOCCHIO DI MARE *1, 3, 4, 9, 11	16
FRENCH TOAST, MUGGINE AFFUMICATO, RICOTTA, MELOGRANO *1, 3, 9	12

COPERTO 2 EURO
OPZIONI VEGETARIANE E VEGANE AGGIUNTIVE SU RICHIESTA

ANCHE DA PORTAR VIA

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

MENU BIMBI

PASTA BIOLOGICA, POMODORO LOCALE, BASILICO V *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