



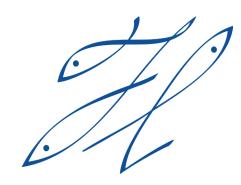
## MENU ALLA CARTA

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 ${\sf V}$ · 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

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