



FRADIS LAB



FRADIS LAB

MENU ALLA CARTA

OSTRICA SARDA AL NATURALE (al pezzo) *2	4
OSTRICA SARDA MARINATA *2,11	5
CRUDO DEL GIORNO FROLLATO, CARDONCELLI *1,11	15
SELEZIONE DI SALUMI DI MARE E CONSERVATI DI NOSTRA PRODUZIONE (per 2 persone) *1,2	30
CROSTINO CON CIPOLLA ROSSA, COZZA IN SCABECCIU, SALVIA *1,3,4	6
ZUCCA ARROSTO, MELOGRANO, SESAMO, YOGURT, CIPOLLOTTO *3,12	13
CROCCHETTA DI PESCE, SALSICCIA PICCANTE (8 pezzi) *1,3	16
CALAMARATA AL GRANCHIO BLU, PEPPERONCINO, PREZZEMOLO *4,6	20
ICCIONEDDOS, CAMPIDANESE DI MARE, FIORESARDO SAMARCHESA FINOCCHIETTO *2,3,4	17
TAGLI DISPONIBILI DAL FROLLATORE, COTTI AL BBQ SERVITI CON CHIMICHURRY *1	PM da 6 a 10/hg
TOTANI FRITTI, MAYO AGRODOLCE *2,4,9	19
PATATA FRITTA, KETCHUP FATTO IN CASA	8
CARCIOFO SPEZIATO, ERBE, MOSTARDA	7

DOLCI

GELATO AL FIOR DI LATTE DI CAPRA/ AFFOGATO *3	6/9
CREME CARAMEL, LIMONE, ALGHE *3,9	7
SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO PRESIDIO SLOW FOOD, CONFETTURA	12
STRUDEL DI MELE ANTICHE, CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA *3,4,9,10	9
PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO, MORE SELVATICHE	7

COPERTO 3 EURO
OPZIONI VEGETARIANE E VEGANE AGGIUNTIVE SU RICHIESTA