



FRADIS LAB

Ostrica locale, al naturale o marinata	5/7
Acciughe sott'olio fatte in casa	7
Olive marinate alle erbe di costa	4
Cozze in scabecciu, alloro	5
Selezione di salumi di mare, conservati e formaggi (per 2 persone)	35
Muggine affumicato	
Salsiccia piccante di polpo	
Salame di orata stagionata	
Burridda alla cagliaritana	
Casu axedu fatto in casa	
Fiore Sardo Sa Narchesa (Presidio Slow Food)	
Pecorino di Osilo (Presidio Slow Food)	
Confettura di mele	
Calamarata, ragù di seppie leggermente piccante, datterino e basilico	18
Spiedino di pesce	20
Tagli disponibili dal frollatore	P.M.
Pomodori di Santa Margherita, cipolla rossa, erbe aromatiche	10
Peperoni alla griglia, aglio e prezzemolo	9
Giardiniera di verdure sott'aceto, alloro	7
Menu del giorno a 4 portate	45
Crema Caramel al limone	8
Sorbetto di frutta di stagione	7

Opzioni vegetariane disponibili