

SABBIADORO

BEACH RESTAURANT & COCKTAIL BAR

GOLD MENU

SUMMER 2023 MENU

PESCE FRESCO

Gamberoni, scampi e pesce pregiato della marineria pugliese alla griglia / al forno con olive / al sale / gratinati

Crostacei € 15,00 l'etto

Pesce pregiato pescato ad amo € 12,00 l'etto

Pesce pregiato allevato in mare € 7,00 l'etto

METAMORFOSI DELLA CAPRESE

22

“Caprese” di mozzarella di bufala con tataki di tonno, varietà di pomodori km 0, condimento di pomodoro alla griglia

GAMBERI A COLORI

22

Insalata di code di gamberi con anguria, feta, vinaigrette di lamponi

SAPORI DI TERRA PUGLIESE

18

Prosciutto di Faeto, Capocollo di Martina Franca, fior di latte Dop Pugliese e pomodori, burratina, insalata, verdure pugliesi in conserva all'olio extra vergine di oliva
minimo due porzioni

SALMONE SELVAGGIO ALLE SPEZIE AGRUMATE

24

Salmone Selvaggio Sockeye marinato alle erbe mediterranee, patate allo zafferano, insalata greca, salsa allo yogurt

POLPO MEDITERRANEO

22

Polpo marinato con insalata di grano, verdure e salsa di pane e mandorle

CAKE CROCCANTE DI CROSTACEI

22

Cake croccante di crostacei, stick di polenta, salsa Thousand Island

GRANFRITTO DI CALAMARI

22

Frittura di anelli di calamari semolati con sale al limone e alghe Mediterranee, servita con salsa tartara e crostoni di pane bruschetta

SABBIADORO KM0

19

Frisella pugliese, datterino giallo e rosso, basilico, barattino, cipolla rossa e mozzarella

TUBETTINI ALLA TARANTINA

22

Tubettini cotti secondo tradizione tarantina con cozze e vongole

PUGLIA IN PIATTO

20

Orecchiette con pesto di cime di rape, salsa di olive dolci Pugliesi, burratina, mollica tostata e alici del Cantabrico

GLADIATORE DEI MARI

25

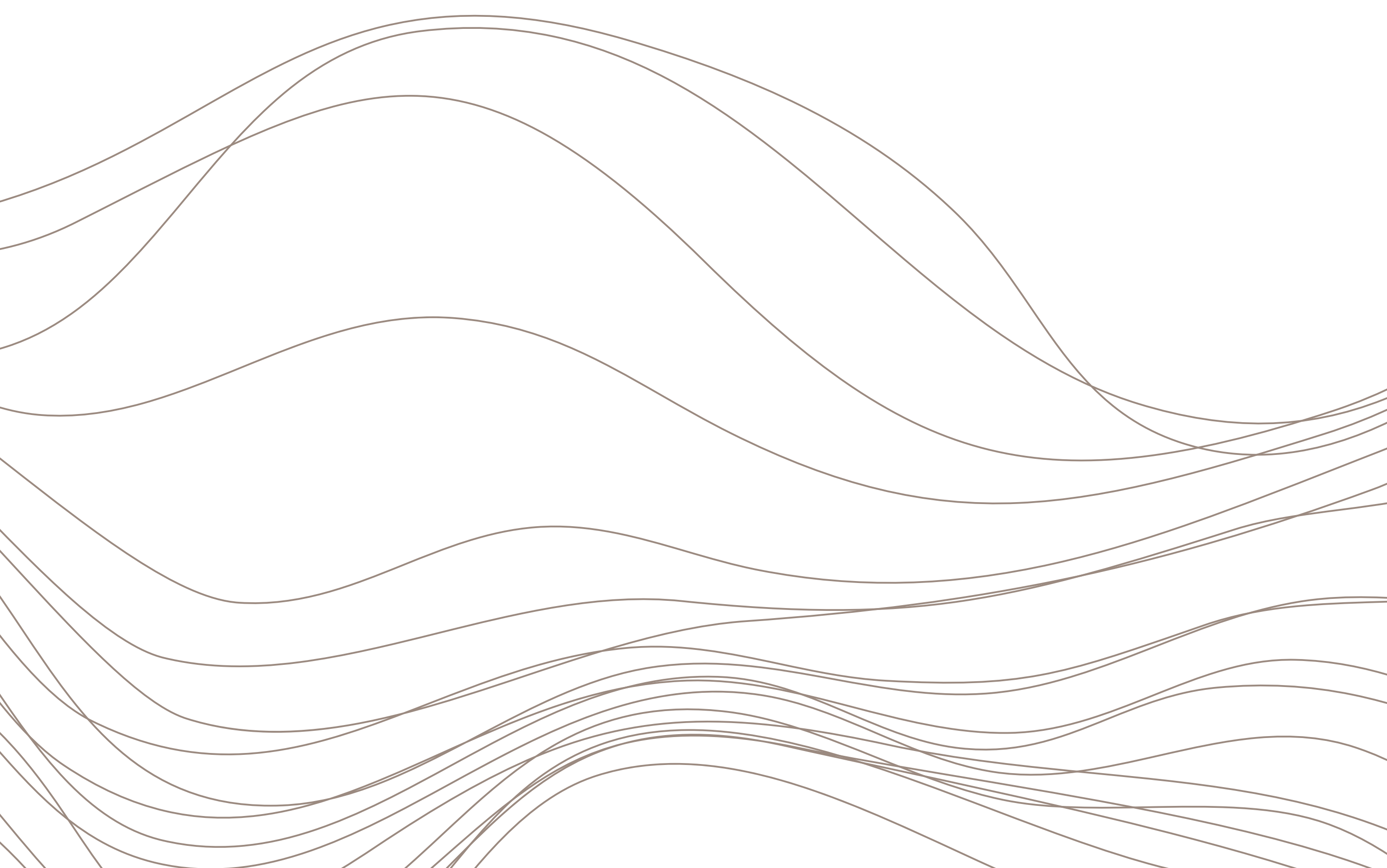
Trancio di pesce spada alla griglia con caponata di verdure all'olio extra vergine di oliva

RADICI

32

Filetto di manzo alla griglia con insalata di pesche nettarine arrostate, patate e verdura di stagione

Componi la tua insalata	13
Sandwich tostato con cotoletta di pollo, salsa bbq e insalata capricciosa	13
Panino con tartare di salmone, stracciatella e salsa di avocado	13
Panino con tartare di tonno, salsa di pomodoro arrosto e burratina	13
Insalata di pasta	12
Orecchiette pomodoro e basilico	10
Pollo croccante con patate fritte	17
Polpette di totano, patatine fritte e insalata con salse bbq, tartara e burrata	11



Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 11 del Reg. UE n. 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze e bevande.

Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

*Tutte le Materia prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano hacep ai sensi del re. CE852/04 e Reg CE 853/04