

The background of the entire page is a light beige color with a pattern of thin, wavy, horizontal lines in a slightly darker shade of beige, creating a subtle, textured effect.

SABBIADORO

LUXURY BEACH ★★★★★

GOLD MENU

SUMMER 2025 MENU

DAL MARE FROM THE SEA

LE NOSTRE PROPOSTE CRUDE OUR RAW PROPOSALS

GAMBERI ROSSI ②

RED PRAWNS

l'etto | hectograms **18**

SCAMPI ②

LANGOUSTINES

l'etto | hectograms **15**

OSTRICHE GILLARDEAU n. 3 ②

OYSTER GILLARDEAU n. 3

al pezzo | a piece **6**

FRISELLA

LUXURY BEACH STYLE

FRISELLA INTEGRALE GORMET CON TONNO, BUFALA CON DATTERINO GIALLO E ROSSO

WHOLEMEAL GOURMET FRISELLA WITH TUNA,
BUFFALO MOZZARELLA WITH YELLOW
AND RED DATTERINO TOMATOES

26

FRISELLA INTEGRALE GORMET CON POLPO, CIPOLLA CARAMELLATA, STRACCIATELLA, DATTERINO GIALLO E ROSSO

2 14

WHOLEMEAL GOURMET FRISELLA WITH OCTOPUS,
CARAMELIZED ONION, STRACCIATELLA CHEESE
AND YELLOW AND RED DATTERINO TOMATOES

26

FRISELLA INTEGRALE "SABBIADORO KM 0" PUGLIESE REALIZZATA CON LIEVITO MADRE, DATTERINO GIALLO E ROSSO COLTIVATO NELLA "MARINA MONOPOLITANA"; BARATTIERE DELLA PIANA DEGLI ULIVI PRODOTTO AGRO ALIMENTARE TRADIZIONALE (PAT) DELLA REGIONE PUGLIA; CIPOLLA ROSSA PUGLIESE DI ACQUAVIVA DELLE FONTI PRESIDIO SLOW FOOD; MOZZARELLA FIOR DI LATTE E NODINI PRODOTTA DA MASSERIE DI FASANO; OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA CON SPREMITURA A FREDDO

7

APULIAN WHOLEMEAL GOURMET FRISELLA
MADE WITH SOURDOUGHT, YELLOW AND RED DATTERINO
TOMATOES GROWN IN THE "MARINA MONOPOLITANA";
"BARATTIERI DELLA PIANA DEGLI ULIVI" TRADITIONAL
AGRI-FOOD PRODUCT (PAT) FROM THE APULIAN REGION;
RED ONIONS FROM ACQUAVIVA DELLE FONTI,
A SLOW FOOD PRESIDIO; FIOR DI LATTE MOZZARELLA
AND NODINI CHEESE PRODUCED BY MASSERIA DI FASANO;
COLD-PRESSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

26

**“CAPRESE” DI MOZZARELLA DI BUFALA
CON CRUDO DI TONNO,
POMODORINO CILIEGINO KM 0 7**

**“CAPRESE” OF BUFFALO MOZZARELLA
WITH RAW TUNA, CHERRY TOMATOES KM 0**

24

**INSALATA DI CODE DI GAMBERI CON ANGURIA,
FETA E VINAIGRETTE DI LAMPONI 2**

**SHRIMP TAIL SALAD WITH WATERMELON,
FETA AND RASPBERRY VINAIGRETTE**

26

**SEPPIA SCOTTATA ALLA GRIGLIA,
RISO ROSSO HERMES SALTATO CON ORTAGGI ESTIVI,
SALSA DI POMODORO DATTERINO GIALLO
“IN PUREZZA”, VINAIGRETTE AL PROSCIUTTO CRUDO,
MAIONESE ALL’ AGLIO 14**

**GRILLED SEARED CUTTLEFISH,
SAUTÉED HERMES RED RICE WITH SUMMER VEGETABLES,
PURE YELLOW DATTERINO TOMATO SAUCE,
RAW HAM VINAIGRETTE, GARLIC MAYONNAISE**

26

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO,
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,
FIOR DI LATTE DOP PUGLIESE E POMODORINI,
BURRATINA LOCALE, VERDURINE PUGLIESI
IN CONSERVA ALL’OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 7**

**CUTTING BOARD OF RAW HAM,
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA,
DOP PUGLIESE FIOR DI LATTE AND CHERRY TOMATOES,
LOCAL BURRATINA, APULIAN VEGETABLES PRESERVED
IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**

30

**SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO
SENATORE CAPPELLI ALL'ASTICE
CON POMODORINO DATTERINO GIALLO E ROSSO 2**

BRONZE-DRAWN SPAGHETTI
SENATORE CAPPELLI WITH LOBSTER, YELLOW
AND RED DATTERINO TOMATOES

l'etto | hectograms **15**

**FRITTURA DI PESCE DI "PARANZA"
E ANELLI DI CALAMARI SEMOLATI
CON SALE AL LIMONE E ALGHE MEDITERRANEE,
SERVITA CON SALSA TARTARA
E CROSTONI DI PANE BRUSCHETTA 2 14**

FRIED "PARANZA" FISH AND CALAMARI RINGS
WITH LEMON SALT AND MEDITERRANEAN
SEAWEED, SERVED WITH TARTAR SAUCE
AND BRUSCHETTA BREAD CROUTONS

28

**POLLO CROCCANTE CON PATATINE FRITTE
CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIED**

17

**SANDWICH CON COTOLETTA DI POLLO,
INSALATA CAPRICCIOSA E SALSA BBQ**

CHIKEN CUTLET SANDWICH WITH SEASONED,
CAPRICCIOSA SALAD AND BBQ SAUCE

17

FRUTTA ESTIVA

SUMMER FRUIT

14

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

List of substances or products that cause allergies or intolerances used in this establishment and listed in Annex II of EU Regulation No. 1169/2011

1 . Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati.

1 . Gluten-containing cereals, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof.

2 . Crostacei e prodotti a base di crostacei.

2 . Crustaceans and crustacean products.

3 . Uova e prodotti a base di uova.

3 . Eggs and egg products.

4 . Pesce e prodotti a base di pesce.

4 . Fish and fish products.

5 . Arachidi e prodotti a base di arachidi.

5 . Peanuts and peanut products.

6 . Soia e prodotti a base di soia.

6 . Soy and soy products.

7 . Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

7 . Milk and dairy products (including lactose).

8 . Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci Macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti.

8 . Nuts, namely almonds, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts, and their products.

9 . Sedano e prodotti a base di sedano.

9 . Celery and celery products.

10 . Senape e prodotti a base di senape.

10 . Mustard and mustard products.



11 . Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

11 . Sesame seeds and sesame seed products.

12 . Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

12 . Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂.

13 . Lupini e prodotti a base di lupini.

13 . Lupin and lupin products.

14 . Molluschi e prodotti a base di molluschi.

14 . Molluscs and mollusc products.

15 . Kiwi.

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

Dear guest, if you have any allergies or intolerances to certain food products, please feel free to ask for information about our dishes and beverages.

Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

We are prepared to advise you in the best possible way

*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 haccp ai sensi del re. CE852/04 e Reg CE 853/04.

All raw materials/products are frozen at the source or on-site to ensure quality and safety as described in the HACCP plan in accordance with EU Regulation CE 852/04 and Regulation CE 853/04.