

SABBIADORO

LUXURY BEACH ★★★★★

RESTAURANT

SUMMER 2024 MENU

# Rendere l'ordinario straordinario, *questa è la nostra filosofia.*

Ogni piatto è stato pensato per esaltare la semplicità dei prodotti che il nostro mare offre, dando vita a sapori unici e intensi.

La nostra, è una cucina che esalta il gusto della tradizione pugliese, richiamando i sentori del mondo orientale.

Siamo la porta d'Oriente, il punto d'incontro tra culture diverse.

Prendete una pausa, ascoltate il suono delle onde del mare e godetevi i nostri piatti.



## PESCATO DEL GIORNO 2 4

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

gratinati Crostacei € **15** l'etto

Pesce pregiato pescato ad amo € **12** l'etto

Pesce pregiato allevato in mare € **7** l'etto

Traditional Apulian seafood – prawns, langoustines, and fine fish. Choose from grilled, baked with olives, baked in salt, or gratin preparation.

Shellfish: € **15** per 100 grams

Wild-caught fine fish: € **12** per 100 grams

Farm-raised fine fish: € **7** per 100 grams

## OSTRICHE FINE DE BINIC 1 2 4 N°2 CADORET-OYSTERS

24

Sei ostriche Fine de Binic N°2 Cadoret gratinate con briciole di tarallo Pugliese e buccia di limoni del Gargano

Six Fine de Binic N°2 Oysters 'Cadoret' gratinated with Apulian Tarallo breadcrumbs and Gargano lemon zest.

BATTUTA DI SCAMPI, AGRUMI

E CRUDO DI GAMBERI ROSSI

LANGOUSTINE TARTARE WITH CITRUS

AND RAW RED PRAWNS

1

2

10

36

Carpaccio di scampi, condito con olio extra vergine Pugliese D.O.P, granelli di sale di Margherita di Savoia, succo di limone e mandarino amaro, erbette aromatiche e germogli con crostini di pane.

Sliced langoustine carpaccio, seasoned with Apulian D.O.P extra virgin olive oil, flakes of Margherita di Savoia salt, lemon and bitter mandarin juice, aromatic herbs and sprouts, served with toasted bread crostini.

Crudo di gamberoni rossi XL conditi con succo di lime, olio extra vergine d’oliva Pugliese D.O.P, granelli di sale e polvere di foglie di limone, accompagnati dalle teste croccanti dei gamberi fritti in pastella

Extra large red prawns, seasoned with lime juice, Apulian D.O.P extra virgin olive oil, flakes of salt, and lemon leaf powder, accompanied by crispy fried prawn heads in batter.

GAMBERI A COLORI

RAINBOW PRAWNS

2

10

24

Code di mazzancolle al vapore con insalatina di anguria e vinaigrette al mango.

Mazzancolle tales steamed with watermelon salad and mango vinaigrette.



SALMONE SELVAGGIO

ALLE SPEZIE AGRUMATE

CITRUSY SALMON

4

7

10

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

Salmon Sockeye marinated with mediterranean herbs, saffron potatoes, Greek salad, yogurt dressing top.

TATAKI DI TONNO

ALLA PUGLIESE

PUGLIAN-STYLE TUNA TATAKI

1

4

7

10

Bistecche di Tonno “Obeso” in cottura Tataki , zuppa fredda di pomodoro e mandorle di Toritto, frisella e stracciatella

Tuna Steaks “Obeso” cooked Tataki style, served with chilled tomato soup with Toritto almonds, frisella and stracciatella cheese.

BACCALÀ AI PROFUMI PUGLIESI

“PROFUMI PUGLIESI” SALTED COD

4

Baccalà cotto a CBT con crema topinambur, insalata di pomodorini e friggitelli.

Salted cod in low temperature cooking with sunchoke sauce, tomatoes and fried pepper salad.

## POLPO FAVE E OLIVE DOLCI 9 10 13 14

### OCTOPUS WITH SWEET FAVA BEANS AND OLIVES

24

Tentacolo di polpo alla griglia con purea di fave bianche al limone, salsa di olive “Nolche” dolci Pugliesi fritte, insalata di pomodoro Regina, sedano e capperi.

Grilled octopus tentacle with lemon white bean puree, sweet Apulian 'Nolche' olive sauce, Regina tomato salad with celery and capers

## CALAMARO, RISO ROSSO HERMES

### IN AGRODOLCE 2 3 10

### CALAMARI WITH SWEET AND SOUR HERMES RED RICE

24

Calamaro scottato alla griglia, riso rosso Hermes saltato con ortaggi estivi, salsa di pomodoro datterino giallo “in purezza”, vinaigrette al Prosciutto di Faeto, maionese all’aglio

Grilled calamari, Hermes Red Rice sautéed with summer vegetables, yellow datterino tomato sauce, Faeto ham vinaigrette, garlic mayonnaise.

# FRISELLE GOURMET 1 4 7

## GOURMET FRISA

---

24

Frissa con tonno, bufala e datterino giallo

Frissa con polpo cipolla caramellata stracciatella e datterino giallo.

Frissa with tuna, bufala maozzarella and yellow datterino tomatoe.

Frissa with octopus, candied onion, stracciatella cheese and yellow datterino tomatoe.

.

# MELANZANA, “DUE” POMODORI, STRACCIATELLA 7

## EGGPLANT, "TWO" TOMATOES, STRACCIATELLA

---

20

Polpette di melanzane, salsa di pomodoro, mandorle e basilico, datterino giallo in “purezza”, pesto di ruchetta selvatica, stracciatella e chips di melanzane.

Eggplant meatballs, tomato sauce with almonds and basil, yellow datterino tomato puree, wild Arugula pesto, stracciatella cheese, and eggplant crisps.

# SAPORE DI TERRA PUGLIESE 7

## FLAVOR OF PUGLIAN LANDSCAPE

---

22

Prosciutto crudo di Faeto, capocollo di Martina Franca, fior di latte DOP Pugliese e pomodori, burratina locale, verdure pugliesi in conserva all’olio extra vergine d’oliva.

Faeto cured ham, Martina Franca capocollo, Puglian DOP fior di latte cheese and tomatoes, local burrata, Puglian vegetables preserved in extra virgin olive oil.

**FAVE E CICORIE** 1 13

**FAVA BEANS AND CHICORY**

18

Fave, patate e cicorie km 0 e olio extra vergine d’oliva con crostone di pane di Altamura.

Fava Beans, Potatoes, and 0 km (local) Chicory with Extra Virgin Olive Oil, served with Altamura Bread Crostini.

**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE** 2 4

**SEAFOOD “RISOTTO”**

24

Riso carnaroli ai frutti di mare con zafferano, fiori di zuccina al profumo di limone.

Carnaroli rice with seafood and saffron, zucchini flower with lemon.

**TUBETTINI ALLA TARANTINA** 1 14

**TUBETTINI TARANTINA STYLE**

22

Tubettini cotti secondo tradizione tarantina con cozze e vongole al sugo rosso.

Tubettini cooked in traditional Tarantina style with mussels and clams in a red sauce.

**PUGLIA IN PIATTO** 1 4 7

**APULIA DISH**

20

Orecchiette con pesto di cime di rape, salsa di olive dolci pugliesi, burratina, mollica tostata e alice del Cantabrico.

Orecchiette pasta with turnip cream, apulian olives sauce, burratina cheese, toasted crumble and anchovies.



# SPAGHETTI, ASTICE, DATTERINO

## SPAGHETTI WITH LOBSTER AND DATTERINO CHERRY TOMATOES

4

l'etto | hectograms

15

Spaghetti di semola Senatore Cappelli,  
1/2 astice cotto in salsa di pomodoro alla marinara  
e pomodoro datterino.

Senatore Cappelli durum wheat spaghetti,  
1/2 lobster cooked in marinara sauce  
with cherry tomatoes.

# TAGLIOLINO

## AL NERO DI SEPPIE

### SQUID INK “TAGLIOLINO” PASTA

124714

24

Tagliolini al nero di seppia con salsa bianca  
di crostacei, parmigiano al basilico e al limone,  
crudo di gambero rosso.

Squid ink Tagliolino with shellfish white sauce,  
parmigiano cheese seasoned with basil and lemon,  
raw red prawns.

# TORTELLONI CRUSCHI

## “TORTELLONI CUSCHI” PASTA

17

24

Tortelloni verdi farciti di burrata con salsa  
di datterino giallo, polvere di peperoni “Cruschi”,  
capperi e pomodoro essiccato.

Green tortelloni pasta filled with burrata cheese  
and yellow datterino tomatoe sauce,  
“cruschi” pepperoni powder, cappers  
and dried tomatoes.

# GRAN FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI 1 3 10 14

## GRAND FRIED CALAMARI & SHRIMPS

24

Fritto di calamari semolati e Gamberi, accompagnati da salsa Tartara e crostini di pane tostato.

Fried Calamari with Semolina and shrimps, served with tartar Sauce and toasted bread crostini.

# ZUPPA DI PESCE ALLA TARANTINA 1 2 4

## TARANTINA-STYLE FISH SOUP

28

Pesce spada, filetto di branzino, calamari, polpo, gamberi, cozze e vongole cotti in salsa di pomodoro all'aglio, accompagnati da bruschetta di Pane di Altamura.

Swordfish, sea bass fillet, calamari, octopus, prawns, mussels, and clams cooked in garlic tomato sauce, served with Altamura bread bruschetta.



# TRA TERRA E MARE 4

## BETWEEN HEARTH AND SEA

---

24

Filetto di spigola farcito con pomodoro, mozzarella di bufala e basilico, salsa cruda di datterino, olio alle erbe e capocollo croccante.

Sea bass fillet filled with. tomatoe bufala mozzarella and basil, raw sauce datterino tomatoe, herbs oil and crunchy capocollo.

# FILETTO, PATATE, VERDURE

## FILLET, POTATOES, VEGETABLES

---

32

Filetto di manzo alla griglia con patate novelle alle erbe aromatiche e verdure alla griglia.

Grilled beef fillet with new potatoes seasoned with aromatic herbs and mixed vegetables.

# CONTORNI

## SIDE DISHES

---

8



IL PIATTO DI FRUTTA ESTIVA  
PUGLIESE 15

PUGLIAN SUMMER FRUIT PLATE

12

TORTA CAPRESE BIANCA  
AL LIMONE, GELATO AL LIMONE,  
SALSA DI LAMPONI 1 7

WHITE CAPRESE LEMON CAKE,  
LEMON ICE CREAM, RASPBERRY SAUCE

10

MILLEFOGLIE ESTIVA 1 3 7  
“MILLEFOGLIE” CAKE

10

Millefoglie con crema di pasticceria e fragole.

Millefoglie cake with pastry cream and strawberries.

TIRAMISÙ DELLO CHEF 3 7  
TIRAMISÙ CAKE

10

COPPA GELATO SABBIAIDORO 1 8 16  
SABBIAIDORO ICE CREAM CUP

10

Gelato fior di latte, cioccolato e pistacchio  
con zuppa fredda di frutti rossi.

Fior di Latte, Chocolate, and Pistachio Ice Cream  
with Chilled Red Berry Soup.



## **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**

### **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 SO<sub>2</sub>.  
12 . Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>.

**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

\*Alcune delle Materie 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.

To ensure quality and safety, some materials/products arriving frozen or it is made on-site as described in the HACCP plan in accordance with EU Regulation CE 852/04 and Regulation CE 853/04.

