

SABBIADORO

LUXURY BEACH ★★★★★

RESTAURANT

SUMMER 2025 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.



# 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 1 4

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 1 2 7 14

WHOLEMEAL GOURMET FRISELLA WITH OCTOPUS,  
CAMELIZED 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 1 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 PRESIDIU; FIOR DI LATTE MOZZARELLA  
AND NODINI CHEESE PRODUCED BY MASSERIA DI FASANO;  
COLD-PRESSED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

---

26

# ANTIPASTI

## APPETIZERS

**“CAPRESE” DI MOZZARELLA DI BUFALA  
CON CRUDO DI TONNO,  
POMODORINO CILIEGINO KM 0 4 7**

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

---

**22**

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

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

---

**24**

**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 2 3 14**

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

---

**24**

**TENTACOLO DI POLPO ALLA GRIGLIA  
CON PUREA DI FAVE BIANCHE, SALSA DI OLIVE “NOLCHE”  
DOLCI PUGLIESI FRITTE, INSALA DI POMODORO REGGINA,  
SEDANO E CAPPERI 9 14**

**GRILLED OCTOPUS TENTACLE WITH WHITE BROAD BEAN PUREE,  
FRIED APULIAN SWEET “NOLCHE” OLIVE SAUCE,  
REGGINA TOMATO SALAD, CELERY AND CAPERS**

---

**24**

**SALMONE SELVAGGIO SOCKEYE  
MARINATO ALLE SPEZIE AGRUMATE KM 0,  
PATATA ALLO ZAFFERANO, INSALATA GRECA  
E SALSA ALLO YOGURT 3 4 7 11**

**WILD SOCKEYE SALMON MARINATED  
IN CITRUS SPICES KM 0, SAFFRON POTATO,  
GREEK SALAD AND YOGURT SAUCE**

---

**25**

**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**

---

**28**

**POLPETTE DI MELANZANA CON SALSA  
DI POMODORINO INFORNATO,  
STRACCIATELLA, PESTO DI BASILICO  
E CREMA DI DATTERINO GIALLO 1 3 7**

**EGGPLANT MEATBALLS WITH BAKED CHERRY  
TOMATO SAUCE, STRACCIATELLA, BASIL PESTO  
AND YELLOW DATTERINO CREAM**

---

**22**



# PRIMI

## FIRST COURSES

### TUBETTINI COTTI SECONDO TRADIZIONE TARANTINA CON COZZE E VONGOLE ① ⑦ ⑭

TUBETTINI COOKED IN TRADITIONAL  
TARANTINA STYLE WITH MUSSELS  
AND CLAMS IN A RED SAUCE

---

22

### TORTELLONI VERDI FARCITI DI BURRATA, GAMBERI ROSSI CON SALSA DI DATTERINO GIALLO, POLVERE DI PEPERONI “CRUSCHI”, CAPPERI E POMODORO ESSICCATO ① ② ⑦

GREEN TORTELLONI STUFFED WITH BURRATA,  
RED SHRIMP WITH YELLOW DATTERINO SAUCE,  
“CRUSCHI” PEPPER POWDER,  
CAPERS AND DRIED TOMATO

---

28

### RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON FIORI DI ZUCCHINE ALLO ZAFFERANO, TAGLIATELLE DI SEPPIA, MAZZANCOLLE E VONGOLE AL PROFUMO DI LIME ② ⑭

CARNAROLI RISOTTO CREAMED  
WITH SAFFRON COURGETTE FLOWERS,  
CUTTLEFISH TAGLIATELLE,  
PRAWNS AND CLAMS WITH LIME FLAVOUR

---

24

**ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE,  
STRACCIATELLA, MOLLICA TOSTATA  
E POMODORINO INFORNATO 1 7**

ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS,  
STRACCIATELLA, TOASTED BREADCRUMBS  
AND BAKED CHERRY TOMATOES

---

**20**

**SPAGHETTONE TRAFILATO AL BRONZO  
SENATORE CAPPELLI ALL'ASTICE  
CON POMODORINO DATTERINO GIALLO E ROSSO 1 2**

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

---

**38**

**TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA  
CON SALSA BIANCA DI CROSTACEI,  
PARMIGIANO AL BASILICO E LIMONE,  
CRUDO DI GAMBERO ROSSO 1 2 7 14**

TAGLIOLINI WITH CUTTLEFISH INK  
AND WHITE SHELLFISH SAUCE,  
PARMESAN WITH BASIL AND LEMON,  
RAW RED PRAWN

---

**26**



# SECONDI

## SECOND COURSES

### CROSTACEI E PESCE PREGIATO DELLA MARINERIA PUGLIESE

ALLA GRIGLIA / AL FORNO CON OLIVE / AL SALE 2 4

Pesce pregiato pescato ad amo ————— l'etto | hectograms 12

Pesce pregiato allevato in mare ————— l'etto | hectograms 7

### TRADITIONAL APULIAN SEAFOOD – SHELLFISH. CHOOSE FROM GRILLED, BAKED WITH OLIVES, BAKED IN SALT, OR GRATIN PREPARATION

Shellfish ————— l'etto | hectograms 15

Wild-caught fine fish ————— l'etto | hectograms 12

Farm-raised finfish ————— l'etto | hectograms 7

### 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 1 2 3 4 9 10 12 14

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

---

26

### GRIGLIATA DI TENTACOLO DI POLPO, GAMBERONI E CALAMARO 2 14

GRILLED OCTOPUS TENTACLE, PRAWNS AND SQUID

---

35

**CALAMARO SCOTTATO CON PATATE ROSOLATE,  
GIARDINIERA DI CAROTE,  
VINAIGRETTE ALLA 'NDUJA CALABRESE  
E MAIONESE AL NERO DI SEPPIA 2 3 7 14**

SEARED SQUID WITH SAUTÉED POTATOES,  
CARROT GIARDINIERA, CALABRESE 'NDUJA'  
VINAIGRETTE AND SQUID INK MAYONNAISE

**26**

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO  
ALLA GRIGLIA "BARBATO"  
CON PANCETTA DI MARTINA FRANCA,  
INSALATA DI BARATTIERI, POMODORO,  
SEDANO E CAROTE 2 9 14**

GRILLED "BARBATO" BEEF FILLET STEAK  
WITH MARTINA FRANCA BACON, BARATTIERI SALAD,  
TOMATO, CELERY AND CARROTS

**28**

**DESSERT**

**10**

## 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 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

\*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.

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.

