

SABBIADORO

BEACH RESTAURANT & COCKTAIL BAR

RESTAURANT

SUMMER 2023 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.



GAMBERI A COLORI COLORED SHRIMPS

24

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

Shrimp tails salad with watermelon, feta cheese and raspberries vinaigrette

SABBIADORO KMO KMO SABBIADORO

19

Frisella integrale 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 prodotta da masserie di Fasano; olio extravergine di oliva con spremitura a freddo

Apulian wholemeal frisella made with yeast mother, yellow and red cherry tomatoes grown in “monopolitan navy”; barters of the plain of the olive trees traditional agri-food product (PAT) of the Puglia region; Apulian red onion of Acquaviva delle Fonti presidium slow food; fior di latte mozzarella produced by farms of Fasano; extra virgin olive oil with cold pressing

METAMORFOSI DELLA CAPRESE CAPRESE'S METAMORPHOSIS

22

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

Bufalo mozzarella cheese “Caprese” with tataki tuna, km 0 tomatoes and grilled tomato

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPPIA SQUID INK TAGLIOLINI PASTA

24

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

Squid ink tagliolini with slipper lobster white sauce, basil and lemon flavored parmisan cheese and raw red shrimps

PUGLIA IN PIATTO APULIA IN PLATE

20

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

Orecchiette pasta with turnip greens pesto, Apulian sweet olives sauce, burratina cheese, toasted crumbs and Cantabrian Sea's anchovies

GRANFRITTO DI CALAMARI SQUID FRYING

22

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

Fried squid rings with lemon salt and Mediterranean seaweed, served with tartara sauce and bruschetta bread crusts

TRA TERRA E MARE BETWEEN LAND AND SEA

22

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

Sea bass fillet with tomato, buffalo mozzarella, basil, datterino tomato sauce, herbal oil and crispy capocollo

TORTA AL CIOCCOLATO CHOCOLATE CAKE

9

Torta caprese con purea di mango
e gelato al pistacchio

*Caprese cake with mango purée and
pistachio ice cream*



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