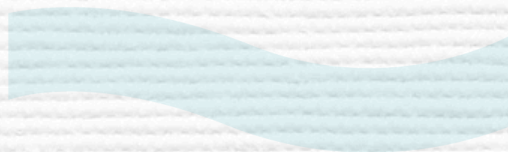




SABBIADORO
LUXURY BEACH ★★★★★



MENÚ GOLD
Summer 2026

DAL MARE | FROM THE SEA

Le nostre proposte crude | *Our raw offerings*

GAMBERI ROSSI⁽²⁾ | *Red Prawns*

€18 l'etto

SCAMPI⁽²⁾ | *Langoustines*

€15 l'etto

OSTRICHE GILLERDEAU N.3⁽¹⁴⁾ | *Gillardeau Oysters N.3*

€6 a pezzo

DEGUSTAZIONE DI FRISELLINE PUGLIESI GOURMET

3 FRISELLINE GRANO ARSO GOURMET CON TONNO⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾, bufala, datterino giallo e rosso | *Burnt wheat little friselle with tuna, buffalo mozzarella, yellow and red cherry tomatoes*

3 FRISELLINE GRANO ARSO CON POLPO⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾, cipolla caramellata, straciatella, datterino giallo e rosso | *Burnt wheat little friselle with octopus, caramelised onion, straciatella, yellow and red cherry tomatoes*

3 FRISELLINE INTEGRALI "SABBIADORO KM 0 PUGLIESE"⁽¹⁻⁷⁾ realizzate con **lievito madre**, **datterino** giallo e rosso coltivato nella "Marina Monopolitana", **barattiere** della Piana degli Ulivi (PAT Puglia), **cipolla rossa** di Acquaviva delle Fonti (Presidio Slow Food), **mozzarella** fior di latte e nodini da Masserie di Fasano, **olio extravergine di oliva** con spremitura a freddo

Wholemeal friselle "Sabbiaodoro Km 0 Pugliese" made with sourdough, yellow and red cherry tomatoes from "Marina Monopolitana", barattiere cucumber from the Plain of the Olive Trees, red onion from Acquaviva delle Fonti, fior di latte mozzarella and nodini from Fasano farms, cold-pressed extra virgin olive oil

€25

ANTIPASTI | STARTERS

"Caprese" di mozzarella di bufala con crudo di tonno, pomodoro ciliegino Km 0 e olive denocciate⁽⁴⁻⁷⁾

€24

Buffalo mozzarella "Caprese" with raw tuna, Km 0 cherry tomatoes and pitted olives

Insalata di code di gamberi con anguria, feta e vinaigrette di lamponi⁽²⁻⁷⁾

€26

Prawn tail salad with watermelon, feta and raspberry vinaigrette

Tagliere di prosciutto crudo, capocollo di Martina Franca, formaggi stagionati in grotta, fior di latte e nodini pugliesi e burratina di masseria⁽⁷⁾

€30

Cured ham board, Martina Franca capocollo, cave-aged cheeses, fior di latte, Apulian nodini and farmhouse burratina

PRIMI | FIRST COURSES

- Tubettini cotti secondo tradizione tarantina con cozze e vongole⁽¹⁻¹⁴⁾** €26
Tubettini cooked in traditional Tarantina-style with mussels and clams
- Spaghettone trafilato al bronzo Senatore Cappelli con astice, pomodorino datterino giallo e rosso⁽¹⁻²⁾** €38
Bronze-drawn spaghetti Senatore Cappelli with lobster, yellow and red cherry datterino tomatoes
-

SECONDI | SECOND COURSES

- Frittura di pesce di "paranza" e anelli di calamari semolati con sale, lime, salsa tartara⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴⁾** €28
Fried "paranza" fish and calamari coated in flour and salt, lime, tartar sauce
- Pollo croccante con patatine fritte⁽¹⁾** €17
Chicken cutlet and french fried
- Club sandwich con cotoletta di pollo, insalata capricciosa e salsa BBQ⁽¹⁻³⁻⁹⁾** €17
Chicken cutlet club sandwich seasoned with capricciosa salad and BBQ sauce.

Frutta estiva mista
Summer fruit

€14

ALLERGENI

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** | 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** | Crustaceans and crustacean products.
- 3. Uova e prodotti a base di uova** | Eggs and egg products.
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce** | Fish and fish products.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi** | Peanuts and peanut products.
- 6. Soia e prodotti a base di soia** | Soy and soy products.
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)** | 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** | Nuts, namely almonds, Brazil nuts, pistachios, Macadamia nuts, Queensland nuts, and their products.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano** | Celery and celery products.
- 10. Senape e prodotti a base di senape** | Mustard and mustard products.
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo** | 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** | 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** | Lupin and lupin products.
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi** | 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 Materie 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.*

SABBIADORO
LUXURY BEACH ★★★★★

WWW.SABBIADOROBEACH.COM

