

SABBIADORO
LUXURY BEACH ★★★★★



RESTAURANT
Summer 2026

“ *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 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
PLATEAU DI CRUDO: 4 OSTRICHE, 2 GAMBERI ROSSI, 2 SCAMPI⁽²⁻¹⁴⁾ <i>Seafood platter: 4 oysters, 2 red prawn, 2 scampi</i>	€65

FRISELLA

FRISELLA GRANO ARSO GOURMET CON TONNO⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ , bufala, datterino giallo e rosso <i>Burnt wheat frisella with tuna, buffalo mozzarella, yellow and red cherry tomatoes</i>	€26
FRISELLA GRANO ARSO CON POLPO⁽¹⁻⁷⁻¹⁴⁾ , cipolla caramellata, stracciatella, datterino giallo e rosso <i>Burnt wheat frisella with octopus, caramelised onion, stracciatella, yellow and red cherry tomatoes</i>	€26
FRISELLA INTEGRALE "SABBIADORO KM 0 PUGLIESE"⁽¹⁻⁷⁾ realizzata 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 <i>Wholemeal frisella "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</i>	€26

ANTIPASTI | STARTERS

"Caprese" di mozzarella di bufala con crudo di tonno, pomodoro ciliegino Km 0 e olive denocciolate⁽⁴⁻⁷⁾ <i>Buffalo mozzarella "Caprese" with raw tuna, Km 0 cherry tomatoes and pitted olives</i>	€22
Insalata di code di gamberi con anguria, feta e vinaigrette di lamponi⁽²⁻⁷⁾ <i>Prawn tail salad with watermelon, feta and raspberry vinaigrette</i>	€24
Seppia scottata alla griglia, riso rosso Hermes saltato con ortaggi estivi, salsa di pomodori datterino giallo "in purezza", stracciatella al lime, vinaigrette al lime, maionese all'aglio⁽³⁻¹⁴⁾ <i>Grilled seared cuttled fish, red Hermes rice sautéed with summer vegetables, yellow cherry tomato sauce, lime stracciatella, raw ham vinaigrette, garlic mayonnaise</i>	€24



Salmone selvaggio Sockeye marinato agli agrumi (KM0), patata allo zafferano, insalata greca e salsa yogurt⁽⁴⁻⁷⁻¹¹⁾ €25
Wild Sockeye salmon marinated in citrus spices (KM0), saffron potato, Greek salad and yogurt sauce

Tagliere di prosciutto crudo, capocollo di Martina Franca, formaggi stagionati in grotta, fior di latte e nodini pugliesi e burratina di masseria⁽⁷⁾ €28
Cured ham board, Martina Franca capocollo, cave-aged cheeses, fior di latte, Apulian nodini and farmhouse burratina

Polpette di melanzana con salsa di pomodorino infornato, stracciatella, pesto di basilico e crema di datterino giallo⁽¹⁻³⁻⁷⁾ €22
Eggplant meat balls with baked cherry tomato sauce, stracciatella, basil pesto and yellow datterino cream

Gamberi alla Catalana, barattieri, carote, datterino giallo e rosso, cipolla rossa⁽²⁻¹⁴⁾ €26
Catalan-style prawns, barattieri tomatoes, carrots, yellow and red datterino tomatoes, red onion

Alici del mar cantabrico, riccioli di burro salato, pomodorini confit e polvere di pepe rosa con friselline di grano arso⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ €24
Anchovies from cantabrian sea, salted butter curls, confit cherry tomatoes and pink pepper powder with burnt wheat friselline

Insalata di mare, seppiolina, polpo, gamberi, insalatina di finocchi, spicchi di limone e pompelmo⁽²⁻¹⁴⁾ €24
Seafood salad with baby cuttlefish, octopus, prawns and a fennel salad, served with lemon and grapefruit segments

PRIMI | FIRST COURSES

Tubettini cotti secondo tradizione tarantina con cozze e vongole⁽¹⁻¹⁴⁾ €22
Tubettini cooked in traditional Tarantina-style with mussels and clams

Tortelloni verdi farciti di burrata, crudo di gamberi rossi con salsa di crostacei, polvere di peperoni cruschi, capperi e pomodoro essiccato⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁾ €28
Green tortelloni stuffed with burrata, red shrimp with shellfish, cruschi pepper powder, capers and dried tomato

Risotto Carnaroli mantecato con fiori di zucchine allo zafferano, tagliatelle di seppia, mazzancolle e vongole al profumo di lime⁽²⁻¹⁴⁻⁷⁾ €24
Creamy Carnaroli risotto with saffron courgette flowers, prawns and clams with lime flower

Orecchiette con cime di rapa, stracciatella, mollica tostata e pomodorino infornato⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾ €22
Orecchiette with turnip tops, stracciatella, toasted bread crumbs and baked cherry tomatoes

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

Troccoli al nero di seppia e basilico con salsa bianca di crostacei, parmigiano, basilico e limone, crudo di gambero rosso⁽¹⁻²⁻³⁻⁷⁻¹⁴⁾ €26
Troccoli with cuttle fish ink and basil with white shellfish sauce, Parmesan, basil and lemon, raw red prawn

Tortello ripieno di braciola in salsa di ragù pugliese, verdure croccanti e fonduta di caciocavallo⁽¹⁻³⁻⁷⁾ €26
Tortello stuffed with pork chop in Apulian ragù sauce, served with crisp vegetables and caciocavallo cheese fondue.

Spaghettoni alle cozze, olio, aglio, prezzemolo⁽²⁻¹⁴⁾ €24
Spaghetti with mussels, olive oil, garlic, parsley

SECONDI | SECOND COURSES

Crostacei e pesce pregiato della marineria pugliese (griglia / forno / sale)⁽²⁻⁴⁾
Shellfish and premium fish from the Apulian coast (grilled, baked, or salt-baked)

Crostacei | Shellfish €15 / etto

Pesce pregiato pescato | Premium wild-caught fine fish €12 / etto

Pesce allevato | Farm riced fine fish €7 / etto

Frittura di pesce di "paranza" e anelli di calamari semolati con sale, lime, salsa tartara⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴⁾ €26
Fried "paranza" fish and calamari coated in flour and salt, lime, tartar sauce

Grigliata di tentacolo di polpo, gamberoni e calamaro⁽²⁻¹⁴⁾ €35
Grilled octopus tentacle, king prawns and squid

Calamaro scottato con patate rosolate, giardiniera di carote, vinaigrette piccante e maionese al nero di seppia⁽³⁻¹⁴⁾ €26
Seared squid with sautéed potatoes, carrots giardiniera, spicy vinaigrette and squid ink mayonnaise

Tentacolo di polpo alla griglia con purée di fave bianche, salsa di olive "nolche", insalata di pomodoro regina, sedano e capperi⁽⁹⁻¹⁴⁾ €24
Grilled octopus tentacle with white bean purée, "nolche" olive sauce, regina tomato salad, celery and capers

Filetto di ombrina leggermente scottata, alle erbe aromatiche su nido di bietola all'aglio e alloro⁽⁴⁾ €24
Lightly seared hake fillet with aromatic herbs, served on a bed of Swiss chard with garlic and bay leaves

Tournedos di filetto di manzo alla griglia, con patata mantecata al rosmarino e pepe e crudaiola di verdure €28
Grilled beef tenderloin tournedos, served with rosemary and pepper mashed potatoes and a salad of fresh vegetables

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

