

Sabbia di Mare

Il ristorante Sabbia di Mare nasce dalla volontà di creare una realtà basata su una cucina dedicata esclusivamente al mare, con particolare attenzione alla stagionalità dei prodotti della pesca che selezioniamo con cura.

Il risultato è una cucina semplice, dai sapori intensi, ispirata ai dettami della cucina tradizionale mediterranea esaltata da accostamenti raffinati e stuzzicanti.

Grazie al nostro chef e alla creatività dei suoi accostamenti coniughiamo perfettamente tradizione e modernità, con piatti semplici ed equilibrati nei sapori.

Il locale ha uno splendido giardino estivo, un'oasi di pace e natura, ove trascorrere una piacevole serata in compagnia.

Menu sette portate

Ostrica e Gin Tonic / Gin Tonic e Ostrica

Canocchia / Bruciatini / Radicchio di campo / Aceto balsamico

Capasanta / Friggione / Crema di pane / Mortadella

Lasagna di seppia allo scoglio

Tortelli di passatelli in brodo di crostacei

Rana pescatrice affumicata / Bouillabaisse

Melone bianco / Zenzero / Yogurt croccante

Spugna inglese

60€ a persona

Menu da ordinare per tutti gli ospiti del tavolo, a pranzo entro le ore 13.30,

a cena entro le 21.30

Coperto e servizio 3€

Non si effettuano variazioni al menu

Alcuni prodotti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati e/o congelati.

Il pesce fresco destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

Antipasti

Pane, burro e alicí

14€

Polpo grigliato, sedano rapa, terra di olive nere e puntarelle

16€

Guazzetto di crostacei e molluschi

18€

Crudo di tonno, gel di finocchio e arancia, polvere di capperi e arancia amara

17€

Crudo di crostacei

Mazzancolle, scampi, gamberi rossi, gamberi viola

32€

Selezione di carpacci secondo il mercato

25€

Ostriche Fin de Claire, Belon, Gillardeau/Prestige

3€/5€ cad

*Alcuni prodotti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati e/o congelati.
Il pesce fresco destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di
abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004*

Primi

Strettine di bottarga e vongole veraci

17€

Tortelli di branzino, cipollotto e zenzero, consommé di crostacei

18€

Fusilli, burro affumicato, gamberi rossi e polvere di molluschi

17€

Risotto, salsiccia di scampi e friarielli

18€

*Alcuni prodotti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati e/o congelati.
Il pesce fresco destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di
abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004*

Secondi

Pesce al forno secondo il pescato e la disponibilità del giorno
Orata, San Pietro, Ombrina, Scorfano, Cernia, Ricciola, Rombo e Branzino
60-70-80 €/kg

Baccalà e cavoli

Purea di cavolfiore, purea di broccoli, cimette di cavolo romanesco,
cous cous di broccolo, chips di cavolo nero
20€

Calamaro, stracciatella, aglio nero, bietola
18€

Fritto

calamaro / mazzancolla / gamberone / triglia
20€

Grigliata di crostacei con astice, mazzancolle, cappasanta, gamberoni e scampi
(minimo 2 persone)
45€ a persona

Alcuni prodotti, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati e/o congelati.
Il pesce fresco destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004

Bevande

Acqua Lurisia e Bibite

3€

Caffè/ Caffè d'Orzo / Caffè decaffeinato

2€

Birra

4€/33 cl - 6€/66 cl

Amari

4€

Limoncello / Liquezzeria / Nocino / Vodka

3€

Brandy / Rum / Whiskey

8€

Rum

con abbinamento di cioccolato fondente

10€

Gin Tonic

10€

Coperto e servizio 3€

ELENCO 14 ALLERGENI

REGOLAMENTO (UE) N°1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSIGLIO DEL 25 OTTOBRE 2011



CEREALI contenenti GLUTINE

Cioè grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio; malto destrine a base di grano; sciroppi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.



FRUTTA A GUSCIO vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya ilinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletica excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione dei distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



UOVA e prodotti a base di uova



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



PESCE e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come nella birra e nel vino.



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARCHIDI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti



SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, tranne: olio di grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale; tocoferolo acetato D-alfa naturale; tocoferolo succinato d-alfa naturale e base di soia; olii vegetali derivanti da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto steroli di olio vegetale a base di soia.



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio.



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI