

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 staff di cucina e alla creatività negli 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.

Crudité

Tartare di tonno con arancia e insalatina di finocchio
17€

Crudo di crostacei
Mazzancolle / scampi / gamberi rossi / gamberi viola
32€

Selezione di carpacci
secondo il mercato
25€

Gran degustazione di crudità
Mazzancolla / scampo / gambero rosso / gambero viola
tartare tonno / carpacci / ostrica
40€

Ostriche
Fin de Claire
3€ cad

Ostriche
Belon / Prestige / Gillardeau / Sentinel
secondo il mercato
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*

Antipastí

Crostini di baccalà mantecato

13€

Capesante e cannolicchi gratinati

12€

Moscardini in guazzetto

13€

Polpo alla piastra con rostí di patate e porri

16€

Impepata di cozze e vongole

16€

*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

Scialatielli

Cozze / Vongole / gamberi / calamari / pomodorini
18€

Passatelli

gamberi / pomodoro confit
18€

Paccheri

pesce spada / melanzane / pomodorini
16€

Spaghetti

vongole veraci
16€

*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

olive / pomodorini / patate
secondo la disponibilità del giorno
50-60-70 €/kg

Tagliata di tonno ai semi di sesamo

salsa agrodolce e zenzero / radicchio arrostito
18€

Fritto

calamaro / mazzancolla / gamberone
20€

Grigliata di crostacei

astice, mazzancolle, capesante, gamberoni e scampi
45€

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 naturale/Gasata 0,70cl	3€
Caffè/ Caffè d'Orzo / Caffè decaffeinato	2€
Coca cola zero	3€
Birra 33 cl	4€
Birra 66 cl	4€
Amari Montenegro, Lucano, Del Capo, Jagermeister, Unicum, Averna, Fernet Branca	4€
Amari artigianali Erba Volant Succi, Villa Zarri	5€
Limoncello / Liquerizia / Nocino / Vodka	3€
Brandy / Rum / Whiskey Carminal Mendoza, Diplomatico, Oban, Lagavulin Laphoig, Caolila	8€
Rum Zacapa con abbinamento di cioccolato fondente + 2€	10€
Grappa	4€
Grappe artigianali	6€
Brandy Villa Zarri 10 anni e Cherry Brandy	8€
Brandy Villa Zarri 23 anni, 18 anni al Tabacco o Millesimato 1991	12€
Gin Tonic	10€

Coperto e servizio 3€