

# 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**

*arancia / finocchio / pomodorini*

18€

### **Carpaccio di ombrina**

*Concassé di pomodori / salsa verde / capperi*

18€

### **Selezione di carpacci**

*secondo il mercato*

25€

### **Gran degustazione di crudità**

*mazzancolla / scampo / gambero rosso / gambero viola  
tartare tonno / carpacci / ostriche*

45€

### **Ostriche**

*Fin de Claire*

4€ cad

### **Ostriche**

*Belon / Prestige / Gillardeau / Sentinel / Cigas*

*secondo il mercato*

6€ 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*

## *Antipasti*

### **Polpo alla piastra**

*Crema di patate / paprika / pomodori confit*

16€

### **Sauté di cozze**

12€

### **Capesante e cannolicchi gratinati**

13€

### **Polpo gallega**

*polpo / patate novelle / paprika dolce*

14€

### **Polenta e baccalà**

15€

*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*

### **Tagliolini**

*pesce spada / crema di limone*

16€

### **Tortelloni al nero di seppia**

*burro alle erbe*

18€

### **Passatelli**

*gamberi / rucola*

16€

### **Carbonara di mare**

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**

*olive / pomodorini / patate*

secondo la disponibilità del giorno

50-60-70 €/kg

### **Salmone al forno in crosta di pane e capperi**

20€

### **Filetto di ombrina**

20€

### **Fritto**

*calamaro / mazzancolla / gamberone*

20€

### **Spinarolo all'acqua pazza**

22€

### **Grigliata di crostacei**

*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€
Succhi di frutta Plose	4/5/6€
Birra 33 cl	4€
Birra 66 cl	6€
Amari Montenegro, Lucano, Del Capo, Jagermeister, Unicum, Averna, Fernet Branca	4€
Amari artigianali Bomba carta, Villa Zarri	8€
Limoncello / Liquerizia / Nocino / Vodka	3€
Brandy / Rum / Whiskey Carminal Mendoza, Diplomatico, Oban, Lagavulin Laphoaig, Caolila	8€
Rum Zacapa con abbinamento di cioccolato fondente + 2€	10€
Grappa	4/6€
Brandy Villa Zarri 10 anni e Cherry Brandy	8€
Brandy Villa Zarri 23 anni, 18 anni al Tabacco o Millesimato 1991	12€
Gin Tonic	10/15€
Calici di vino	5/6/8€

Coperto e servizio 3€