

SABBIA D'ORO

LIVE, LAUGH AND LOVE



BEACH CLUB

Menù
à la carte



ANTIPASTI APPETIZERS

PLATEAU DI CRUDO

5 ostriche francesi
2 scampi porcupain
3 gamberetti rossi

€ 30.00

PLATEAU OF CRUDO

*5 French oysters
2 porcupain prawns
3 red shrimps*

IL SALMONE PER SEMPRE

tartare di salmone, pomodoro confit, mango e crunch mediterraneo

€ 17.00

SALMON FOREVER

salmon tartare, confit tomato, mango and Mediterranean crunch

IL CILINDRO NEL BLU

tartare di tonno sashimi, lime, menta e mango

€ 17.00

THE CYLINDER IN THE BLUE

tuna tartare sashimi, lime, mint and mango

SAPORE DI MARE

Insalata di mare 2.0
con verdure

€ 17.00

TASTE OF SEA

*Seafood salad 2.0
with vegetables*

UN RE GAMBERO

Crostone con gamberi rossi, stracciatella, clorophilla di basilico, pomodoro confit

€ 17.00

A SHRIMP KING

Crostone with red prawns, stracciatella cheese, basil chlorophyll, confit tomato

PRIMI PIATTI *FIRST DISHES*

Lo scampo incontra il tartufo

Spaghettoni al burro francese,
scampo porcoupain e tartufo estivo

€ 22.00

*The prawn meets the truffle
Spaghettoni with French butter,
porcoupain scampi and summer truffle*

A casa della vongola

Troccolo fatto a mano alle vongole
veraci e zest di limone

€ 18.00

*At the clam's house
Handmade troccolo with clams
veraci and lemon zest*

Il mare nel piatto

Calamarata ai frutti di mare

€ 18.00

*The sea on your plate
Calamarata with seafood*

L'astice si tuffa in padella

Pacchero all'astice, pomodorino
e polvere di majatica

€ 22.00

*The lobster dips into the pan
Pacchero with lobster, tomato
and majatica powder*

Ravioli stellati al nero di seppia

Pasta home made, idillio di gamberi e cristalli di
crusco

€ 18.00

*Starry ravioli with cuttlefish ink
Home made pasta, an idyll of prawns and crusco crystals*

Pasta Don Mimmo

orecchiette al pomodoro,
mollica, crusco e basilico su
base panpizza

€ 16.00

*Don mimmo pasta
orecchiette with tomato, breadcrumbs, crusco and basil
on a panpizza base*

SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

SCOTTAMI DI TONNO

Tonno con verdure di stagione

€ 18.00

Tuna with seasonal vegetables

FRIGGIMI FISH

Fritto misto dello jonio e mayo homemade

€ 18.00

*FRY FISH
Mixed fried Ionian and homemade mayo*

IL BACCALA SUL PRATO

Baccalà sul prato di rucola e peperoni cruschi

€ 18.00

Cod on the lawn with rocket and cruschi peppers

CON PARANZA

€ 22.00

WITH PARANZA

BURGER DI SALMONE

Burger di salmone con straciatella e verdure

€ 18.00

*Salmon burger
with straciatella and vegetables*

CONTORNI *SIDE DISHES*

Patatine fritte

€ 4.00

French fries

Insalata verde o mista

€ 4.00

Green or mixed salad

DESSERT

TIRAMIGIN

Tiramisù homemade al
gintonic

€ 6.00

Homemade gintonic tiramisu

CHEESECAKE

Cheesecake rivisitata

Cheesecake revisited

€ 6.00

Dessert dello chef

Chef's dessert

€ 6.00

Che bel BABBÀ

Babà homemade e bagna
segreta su crema stellata

€ 6.00

*Homemade babà and secret wet on
starry cream*

Cuore caldo
di pistacchio

€ 6.00

Coperto e Servizi € 3.00

TABELLA ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Con il termine di **allergia alimentare** intendiamo una reazione avversa a proteine che vengono riconosciute come estranee all'organismo dal **sistema immunitario**.

Queste proteine vengono definite **"allergeni"**.

Le allergie sono mediate da alcuni tipi di anticorpi, **le immunoglobine di tipo E (IgE)** e si manifestano per lo più con *sintomi come nausea, vomito, dolori addominali e diarrea, asma, tosse, rinite* e talora con *manifestazioni generalizzate* gravi quali l'ipotensione o lo shock anafilattico, che possono indurre sino alla morte.

L'intolleranza alimentare è, invece conseguente ad un **disturbo della digestione** (deficit enzimatico) o **dell'assorbimento** dei principali costituenti alimentari, **senza il coinvolgimento delle IgE**. I sintomi sono spesso simili a quelli delle allergie.



Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



Des informations sur la présence de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en contactant le personnel de service.

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGÈNE



Information on the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the service personnel.



Informationen zum Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, erhalten Sie vom Servicepersonal.

N.B.: tutti i prodotti utilizzati sono da intendere freschi, qualora non dovessero risultare reperibili, verranno utilizzati prodotti congelati o abbattuti come da normativa vigente.