



LA SPIAGGIA DI SABAUDIA
- DAL 1989 -

RISTORANTE

PER INIZIARE

Cozze e vongole aperte su piastra	16
Tris di Tartare di pesce (secondo il pescato)	21
Polpo croccante su crema di piselli e menta	19
Parmigiana di alici con colui di pomodoro datterino	17
Piccoli hamburger di tonno con guascone e pane al nero	20
Carpaccio di salmone con crostini ai 5 cereali e gazpacho agli agrumi.....	20
Cannolo ripieno di baccalà al lime e timo	18
Il nostro crudo	32
Ostriche	5 Cad.

PRIMI PIATTI

Linguine Pastificio Mancini, orata e limone	18
Gnocchetto verde cozze, pecorino e menta	19
Spaghettoni Pastificio Mancini, vongole veraci e basilico	17
Risotto Acquerello mantecato con gamberi, fiori di zucca e nocciole tostate	21

IL PESCE

Filetto di orata in crosta di zucchine e cicoria piccante	24
Trancio di salmone laccato al miele con salsa tzaziki	26
Baccalà in tempura con cipolle di Tropea caramellate	25
Pescato del giorno: al forno, al guazzetto, su piastra	17

CONTORNI

Secondo mercato e stagionalità	9
--------------------------------------	---

I DOLCI Home made

Crostatine di frutta con crema al limone	8
Tiramisù classico	7
Mousse al pompelmo rosa	7
Brownie al cioccolato con panna	7
Piatto di frutta mista	10

*Tutti i nostri piatti sono preparati con Olio extravergine d'oliva Biologico
"Le Camminate" monovarietale Itrana 100% Alta qualità italiana.*

COME PRENOTARE

Chiama +39 380 3939856
o scrivi a info@laspiaggiadisabaudia.it