

SAPURITO

forchette | pizze | panini

MENÙ

A CAUSA DELLA NATURA ARTIGINALE DELLE NOSTRE VOCI DI MENU, DELLE VARIAZIONI NEGLI INGREDIENTI FORNITI DAL VENDITORE E DEL NOSTRO UTILIZZO DI AREE DI COTTURA E PREPARAZIONE CONDIVISE, NON POSSIAMO ASSICURARVI CHE L'AMBIENTE DEL NOSTRO RISTORANTE O QUALSIASI VOCE DI MENU SARÀ COMPLETAMENTE PRIVO DI GLUTINE.

Due to the artisanal nature of our menu items, variations in ingredients provided by the vendor, and our use of shared cooking and preparation areas, we cannot assure you that our restaurant environment or any menu item will be completely gluten-free.

*** PRODOTTO ABBATTUTO FRESCO A BORDO**

* Product prepared on board

PER RICHIEDERE L'ELENCO DELLE SOSTANZE DEI PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI, PUOI RIVOLGERTI AL PERSONALE.

Contact the staff to request the list of substances and products which may cause food allergies or intolerances.



#ANCORAPIÙSAPURITO
GUARANASANTASABINA.IT


GUARANA
THE PLACE YOU WANT TO BE

CRUDI

raw

- TARTARE DI TONNO* ROSSO CON AVOCADO E OLIO AL BASILICO** 18
Red tuna tartare* with avocado and basil oil
- TARTARE DI GAMBERI ROSSI* DI GALLIPOLI CON EMULSIONE DI AGRUMI E ZENZERO** 22
Gallipoli red shrimp tartare* with citrus and ginger emulsion
- SELEZIONE DI CRUDO MARE (X2 persone): GAMBERI ROSSI DI GALLIPOLI, SCAMPI, OSTRICHE, COZZE PELOSE E TAGLIATELLA** 35
Selection of raw sea (x2 people): Gallipoli red shrimp, scampi, oysters, hairy mussels and tagliatelle

ANTIPASTI

starters

- ANTIPASTO SAPURITO* MARE E TERRA (X2 persone)** ... 28
Sapurito appetizer* sea and land (2x people)
- INSALATA DI MARE*** 15
Sea salad*
- GAMBERONI* IN PASTA KATAIFI E SALSA AGRODOLCE** . 14
Shrimp* in kataifi pasta and sweet and sour sauce
- SOUTÈ DI COZZE** 12
Sautéed mussels
- GAMBERI ROSA DEL MAR MEDITERRANEO SALTATI CON AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E PEPERONCINO** 12
Sautéed pink shrimp from the Mediterranean with garlic, extra virgin olive oil and chili
- CHEESCAKE SALATA CON BURRATA E CAPOCOLLO CROCCANTE** 14
Salty cheesecake with burrata and crispy capocollo
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 12
Eggplant parmigiana

PRIMI PIATTI

first course

- CAVATELLI AI FRUTTI DI MARE*** 18
Cavatelli with seafood*
- SPAGHETTONI COZZE E VONGOLE** 18
Spaghetti with mussels and clams
- MEZZE MANICHE CON TONNO* E CAPPERI E OLIVE NERE** 18
Mezze maniche with tuna* and capers and black olives
- PACCHERI CON TARTARE DI GAMBERO ROSSO* DI GALLIPOLI, STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO** 18
Paccheri with red shrimp tartare* from Gallipoli, stracciatella and pistachios
- MARGHERITE DI BURRATA CON CREMA DI MELANZANE E POMODORI SECCHI** 14
Burrata daisies pasta with eggplant cream and dried tomatoes
- ORECCHIETTE CON POMODORO FRESCO, CACIORICOTTA E BASILICO** 12
Orecchiette with fresh tomato, cacioricotta and basil

SECONDI PIATTI

second course

- FRITTURA DI MARE* (calamari, gamberi e paranza)** 18
Fried seafood* (squid, shrimp and paranza)
- GRIGLIATA DI MARE* (seppia, pesce spada, gamberoni e polpo)** 20
Seafood grill* (sepia, swordfish, prawns and octopus)
- TAGLIATA DI TONNO ROSSO* CON VERDURE CROCCANTI E SALSA TERIYAKI** 18
Sliced tuna* with sesame, citrus sauce and vegetable caponata
- PESCATO DEL GIORNO (SECONDO DISPONIBILITÀ) Cottura a scelta: al forno o al sale** 70/KG
Catch of the day (according to availability)
Cooking choice: baked or salted
- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, PARMIGIANO E NOCI** . 20
Sliced beef with rucola, parmesan and walnuts
- TAGLIATA DI POLLO GRIGLIATO CON SALSA AGRODOLCE, ACCOMPAGNATO DA UN'INSALATA DI CAVOLO ROSSO, ARANCE E NOCI TOSTATE** 14
Cut of grilled chicken with sweet and sour sauce, with red cabbage salad, oranges and roasted nuts
- COTOLETTA DI POLLO E PANKO CON PATATE** 12
Chicken cutlet and panko with potatoes

CONTORNI

side dishes

- VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE** 5
Grilled seasonal vegetables
- PATATE AL FORNO AROMATIZZATE AL ROSMARINO** 5
Baked potatoes with rosemary
- PATatine FRITTE** 4
French fries
- POLPETTE DI CARNE FRITTE** 6
Fried meatballs

DOLCI

dessert

- TIRAMISÙ ARTIGIANALE CON SAVOIARDI, CREMA AL MASCARPONE, CAFFÈ E CACAO AMARO** 6
Artisan tiramisu with savoiardi, mascarpone cream, coffee and bitter cocoa
- MOUSSE AL CARAMELLO SALATO** 6
Salted caramel mousse
- MOUSSE AL PISTACCHIO** 6
Pistachio mousse

BEVANDE

beverages

- ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 75 CL** 2,5
Still/sparkling water 75 cl
- COCA COLA 33 CL** 3
- FANTA 33 CL** 3
- NASTRO AZZURRO 33 CL** 3
- AMARI** 4
Bitter liqueur
- SORBETTO AL LIMONE** 3
Lemon sorbet
- SGROPPINO AL LIMONE (ALCOLICO)** 4
Lemon sgroppino (alcoholic)

COPERTO 3 EURO

COVER CHARGE 3 EURO