



**THE GREEN PARK
HOTEL ★★★★★**



RESTAURANT SABBIONI

Menu
À la carte



*Per iniziare vi proponiamo
i nostri antipasti*

Antipasto Sabbioni

(1,2,4,8,12)

Assortimento di pesce e crostacei, capesanta scottata, cicale di mare al vapore, tentacolo di pioura doppia cottura, sarde e gamberi in saor, code di mazzancolle al vapore e tris di mantecati

(dentice, baccalà e orata)

€ 30.00

Il mare in calice

(4,6,11)

Cubettata di tonno pinna gialla accompagnata con avocado, sesamo e salsa di soia*

€ 19.00

Caprese di capesante

(7,14)

Gaspacho di pomodoro, stracciatella di bufala DOP, ricotta affumicata, capesante scottate e pomodorini confit

€ 19.00

Trilogia di mantecati

(4,9)

Baccalà, dentice e orata mantecati con polenta veneta

€ 18.00



*Per iniziare vi proponiamo
i nostri antipasti*

Fartare di Fassona in purezza

(9,10)

*Cubettata di carne di Fassona battuta al coltello
servita con salsa alla senape e limone*

€ 18.00

Profumi d'estate

(7)

Prosciutto crudo di Sauris IGP con melone retato e burratina pugliese

€ 16.00

Roastbeef all'inglese

(10,11)

Ricetta tradizionale anglossassone servita con la sua salsa

€ 15.00

Tretto di bruschetta

(1,7)

Classica con pomodoro aglio e basilico e con stracciatella di bufala

€ 12.00



A seguire i nostri primi piatti

Fagiolini neri all'astice

(1,2,3,4)

con pomodorini ciliegina

€ 22.00

Spaghettino alle vongole

(1,14)

con julienne di zucchine K.M.O e bottarga di muggine

€ 19.00

Spaghetto quadrato con capesante

(1,14)

pomodorini e profumo di lime

€ 20.00

Spaghetto quadrato con cubettata di tonno pinna gialla a crudo*

(1,4)

aglio olio peperoncino

€ 20.00

Gran spaghetтата allo scoglio

(1,2,4,14)

con frutti di mare, astice e crostacei

€ 58.00

per 2 persone



A seguire i nostri primi piatti

Paccheri estivi

(1,7)

*Paccheri trafiletti al bronzo con pomodorini km. 0,
basilico e stracciatella di bufala*

€ 15.00

Lasagnetta alla bolognese

(1,9,3)

con ragù di Fassona tagliato al coltello

€ 15.00

Gnocchetti del cortile

(1,3,9)

*Gnocchetti di patate fatti in casa con ragù di cortile,
anatra, pollo, coniglio*

€ 16.00

Spaghetti della tradizione bolognese

(1,9)

con ragù di Fassona tagliato al coltello

€ 15.00

Uellutata di asparagi verdi veneti e patate

(1,2,4,14)

con crostini al rosmarino

€ 9.00



E non per ultimi i nostri deliziosi secondi

Tataki di tonno

(3,4,6,13)

Tonno pinna gialla scottato con semi di sesamo
su insalatina fresca e maionese al wasabi*

€ 20.00

Frittura di mare

(1,2,4,5,11)

con verdure, polenta e salsa tartare

€ 23.00

Pescato del giorno alla mediterranea

(4)

Branzino-Orata-Rombo al forno (da kg 1.3 circa)

con pomodorini, olive, capperi e patate

consigliato per 2/3 persone

€ 60.00

Filetto di rombo contadino

(1,4)

su crema di patate e zafferano con carciofi saltati

€ 20.00



*E non per ultimi i nostri
Deliziosi secondi*

Filetto saporito

(1,7,10,13)

*Filetto di manzo con salsa al gorgonzola DOP,
scaglie di tartufo estivo e patate novelle*

€ 28.00

Petto d'anatra all'arancia

(1,7)

*Petto d'anatra scaloppato con salsa all'arancia e
verdurine di stagione a doppia cottura*

€ 20.00

Cotoletta alla milanese

(1,3)

*cotoletta di vitello come da ricetta Meneghina con patate fritte**

€ 20.00

Fornahauk

(10)

*Costata di manzo con osso dalla tipica forma servita con contorno di
stagione e le sue salse*

€ 60.00



Focacce gourmet

Fiori

(1,7)

pomodoro fresco, basilico e mozzarella di bufala

€9.00

Picche

(1,7)

*pomodoro fresco, mozzarella di bufala, prosciutto cotto
alla brace e funghi*

€12.00

Quadri

(1,7)

pomodoro fresco, mozzarella di bufala e verdure

€13.00

Cuori

(1,7)

pomodoro fresco, burrata e prosciutto crudo di Sauris

€ 14.00



Dolce conclusione - i nostri dessert

Tiramisù

(1,3,7)

classico al caffè

Sorbetto

(7)

al limone e vodka

Panna cotta

1,3)

con fragole-frutti di bosco-salsa mou

Cheese cake

(1,7)

con coulisse di fragole- arancia o frutti di bosco

Ananas marinato

(7)

con rum e gelato alla vaniglia

Semifreddo alla vaniglia

(7,8)

con salsa alle fragole

€ 7.00

€ 2.00 coperto