

WAVES MENU

**ES
TA
TE.**



ENGLISH MENU

"La cucina è un'arte e la si apprende anche mangiando"
Executive Chef Raffaele Lenti

WAVES MENU

PER INIZIARE

VITELLO TONNATO NEW STYLE **16,00**
con tartufo estivo - pistacchio | 04 08 12

MOZZARELLA **16,00**
croccante fuori e filante dentro con insalata di melanzane
e salsa alla pizzaiola | 01 05 09

UOVO 64° **16,00**
cotto a bassa temperatura con pesto di zucchine - provolone
del monaco - aceto balsamico | 03 07

GAMBERI ROSSI DELL'ARGENTARIO **18,00**
crudi con spirale d'uovo - contrasti acidi e piccanti | 02 03 10 11

CALAMARETTI SPILLO **18,00**
con salicornia - spuma di piselli - katsuobushi | 04 07 14

VONGOLE **18,00**
soutè in crosta di pizza cotto nel Josper | 01 14

**PER
INI
ZIARE.**

NUDI E CRUDI

CRUDA ARMONIA **35,00**

2 ostriche - 4 fasolari - 2 gamberi rossi dell'Argentario - 2 scampi
dell'Argentario - 60g tonno | 02 04 14
(TIPOLOGIA E VARIETÀ DEI PRODOTTI POSSONO VARIARE IN BASE AL PESCATO)

CRUDI SOLITARI

SCAMPI DELL'ARGENTARIO **12,00**
per ogni 100g | 02

GAMBERI ROSSI DELL'ARGENTARIO **12,00**
per ogni 100g | 02

OSTRICHE DIAMANT OR 1Pz | 14 **3,00**

**NUDI
CRUDI.**

PIZZE SOTTO/SOPRA, AL TEGAMINO

MARGHERITA **14,00**

fior di latte - pomodoro - basilico - parmigiano | 01 07

TONNO ROSSO **15,00**

fior di latte - pomodoro - tonno rosso - cipolla di Tropea
olive di Gaeta - prezzemolo | 01 04 07

NORMA SBAGLIATA **15,00**

melanzane - acciughe del Cantabrico - fior di latte - pomodoro
basilico - parmigiano | 01 04 07

FOCACCIA AI FIOCCHI DI SALE **9,00**

MARINO CORNISH | 01

**Impasto ad alta idratazione con farine di filiera certificate 100% grano italiano, farro biologico, olio extravergine di oliva, licoli di lievito madre e biga che conferiscono un'altissima digeribilità*

**PIZZE
SOTTO
SOPRA.**

PRIMI COME POCHI

TORTELLI **16,00**
ripieni di burrata e porchetta - nduja - zucchine in fiore | 01 03 07

PACCHERI **16,00**
fatti a mano con assoluto di spagnolette - caviale di melanzane -
basilico fresco | 01 09

FETTUCCELLE **16,00**
di solo tuorli con burro italiano artigianale e tartufo estivo
| 01 03 07 09

LINGUINE **18,00**
aglio e olio - mazzancolle dell'Argentario - crudo di tonno - lime
| 01 02 09

RISOTTO AL NERO **20,00**
seppie di nassa - gamberi rossi crudi - agrumi
| 01 07 09 14

SPAGHETTONI **18,00**
alle vongole veraci - olio locale - prezzemolo fresco | 01 14

**PRIMI
COME
POCHI.**

SECONDI SOLO SUL MENU

TONNO **22,00**

a mo' di tagliata - cavolo viola - gazpacho soffiato | 04 09

IL PESCATO **22,00**

"in cassuola" - guazzetto di patate - fagiolini - pomodorini canditi

| 04

POLPO **22,00**

arrostito al coriandolo con scarola saltata all'uvetta sultanina | 14

BUSARA WAVES (MIN 2 PORZ) **p.p. 25,00**

scampo - gambero - vongole - polpo - calamaretti - pomodoro datterino

| 02 14

MANZO CBT **20,00**

salsa alla birra - carote - frutto della passione - polvere di pop corn

| 01 09 12

TAGLIATA DI POLLO **20,00**

cotto cbt - spinaci saltati - yogurt speziato - tartufo - uovo marinato

| 03 07

**SECONDI
SOLO SUL
MENU.**

DALLA GRIGLIA

TOMAHAWK ITALIA	65,00/Kg
COSTATA IRLANDA	45,00/Kg
COSTATA SPAGNA	85,00/Kg
COSTATA SLOVACCA	45,00/kg
COSTATA SASHI FINLANDIA \ DANIMARCA	60,00/kg
COSTATA FRANCIA \ GERMANIA	40,00/kg
T-BONE USA	95,00/kg
T-BONE SPAGNA	95,00/kg
T-BONE FRANCIA \ GERMANIA	50,00/kg
T-BONE SASHI FINLANDIA \ DANIMARCA	65,00/kg

**DALLA
GRIGLIA.**

WAVES MENU

DALL'ORTO

SPINACI RIPASSATI

6,00

SCAROLA

saltata all'uvetta sultanina | 08

6,00

PATATE AL ROSMARINO

6,00

INSALATA MISTA

6,00

**DALL'
ORTO.**

NÉ CARNE NÉ PESCE (VEGAN)

PACCHERI 16,00
fatti a mano con assoluto di spagnolette - caviale di melanzane
basilico fresco | 01 09

PIZZA SOTTO/SOPRA AL TEGAMINO 15,00
melanzane - olive di Gaeta - pomodoro - basilico | 01

FOCACCIA AI FIOCCHI DI SALE 9,00
MARINO CORNISH | 01

SPINACI RIPASSATI 6,00

SCAROLA 6,00
saltata all'uvetta sultanina | 08

PATATE AL ROSMARINO 6,00

INSALATA MISTA 6,00

**NÉ CARNE
NÉ PESCE.**

WAVES MENU

BABY MENU

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA | 12 **9,00**

PENNETTE **10,00**
al sugo di pomodoro fresco | 01 09

COTOLETTA DI VITELLO **15,00**
alla milanese croccantissima con patate fritte | 01 05

**CELIACO?
NON ESITARE A CHIEDERE**

**BABY
MENU.**

DOLCI TENTAZIONI

A TUTTO LAMPONI fillo croccante - namelaka di lamponi - cioccolato bianco purea di lamponi - lamponi 01 07	8,00
WAVES-BALL nutella ice & panna alla vaniglia 01 07 08	8,00
FIOR DI FRAGOLA 01 03 07	8,00
TERRAMISU... come se fosse un tiramisù 01 03 07 08	7,00
CIOCCOLATO & MANGO 01 07 08	8,00
GELATI E SORBETTI HOME MADE in base alla disponibilità 01 07 08	6,00
PICCOLE DOLCEZZE 4 pezzi da scegliere in vetrina 01 06 07 08	8,00
TAGLIATA DI ANANAS polvere di meringa - salsa di frutti rossi 03	5,00

**DOLCI
TENTA
ZIONI.**

DEGUSTA LA PUREZZA E LA QUALITÀ
ACQUA FILETTE - SINCE 1894

NATURALMENTE NATURALE 0,75 **3,00**
acqua minerale naturale, oligominerale

DELICATAMENTE FRIZZANTE 0,75 **3,00**
acqua minerale naturale, oligominerale

FILETTE, UNA TRA LE PIU' PURE ACQUE OLIGOMINERALI AL MONDO, SGORGA LIMPIDA DALLA SORGENTE DI GUARCINO A 900METRI DI ALTEZZA SUL LIVELLO DEL MARE, NELLA CORNICE VERDE E INCONTAMINATA DELLE MONTAGNE DELL'APPENNINO LAZIALE.

L'ASSENZA DI ARSENICO, LA QUASI TOTALE ASSENZA DI NITRATI, IL BASSO CONTENUTO DI SODIO E IL RESIDUO FISSO PERFETTAMENTE BILANCIATO RENDONO FILETTE UN'ACQUA PREZIOSA PER LA SALUTE E PARTICOLARMENTE ADATTA ALL'USO QUODITIANO.

"Se vi è una magia su questo pianeta, è contenuta nell'acqua"
Loren Eiseley

MENU DEGUSTAZIONE "FAI TU" 55,00

Il menu fai tu prevede 4 portate a scelta così intese:

1 ANTIPASTO, 1 PRIMO, 1 SECONDO, 1 DESSERT

MENU DEGUSTAZIONE "FAI TU" 45,00

Il menu fai tu prevede 2 portate a scelta tra:

ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI, PIÙ 1 DESSERT

(MIN. 2 PORZ)

**SONO ESCLUSI DALLA SCELTA
CARNI ALLA GRIGLIA E CRUDI DI PESCE**

***VINI ESCLUSI**

BEST SELLER SU PRENOTAZIONE

(SI ACCOLGONO CON UN GIORNO DI ANTICIPO)

INSALATA DI POLPO E PATATE (2 porz) **36,00**
I 09 14

COCKTAIL DI MAZZANCOLLE **40,00**
AVOCADO - CUORE DI LATTUGA (2 porz)
I 02 03 09

INSALATA DI GAMBERI ROSSI **50,00**
E ANANAS ALLA SENAPE ANTICA (2 porz)
I 02 10

PACCHERI ALL'ASTICE (2 porz) **65,00**
pomodorini - olio locale - prezzemolo fresco
I 01 02 09

LINGUINE AGLI SCAMPI DELL'ARGENTARIO (2 porz) **60,00**
I 01 02 09

RISOTTO ALLA PESCATORA (2 porz) **40,00**
profumo di limone - polvere di prezzemolo
I 01 02 09

ASTICE ALLA CATALANA **12,00**
per ogni 100g I 02 09 10

SCAMPI DELL'ARGENTARIO GRATINATI **12,00**
per ogni 100g I 01 02

GRAN FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI (2 porz) **40,00**
I 01 02 14

VOTAPIATTO DI CALAMARETTI/CALAMARI (2 porz) **40,00**
I 01 14

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

TABELLA ALLERGENI:

01cereali, 02crostacei, 03uova, 04pesce, 05arachidi, 06soia, 07latte,
08frutta a guscio, 09sedano, 10senape, 11semi di sesamo, 12anidride
solforosa e solfiti, 13lupini 14molluschi