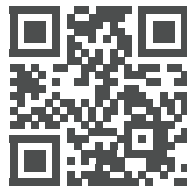


WAVES MENU

**PRI
MA
VE
RA.**



ENGLISH MENU

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

WAVES MENU

PER INIZIARE

SEPPIA **18,00**

il suo nero - mantecato di sedano rapa - pane - katsuobushi
| 01 09 14

VONGOLE **18,00**

soutè in crosta di pizza cotto nel Josper | 01 14

SASHIMI DI TONNO **16,00**

lime - acqua di capperi - cremoso di pistacchio - wasabi | 04 07

GAMBERI ROSSI **18,00**

a mo' di carpaccio - cremoso di avocado - limone - pepe di
Sichuan | 02 07

MANZO MARINATO **16,00**

salsa gusto brace - radicchio - grano saraceno | 01 09

UOVO 64° **16,00**

salsa cacio e pepe - carciofi - guanciale | 03 07 09

VITELLO TONNATO NEW STYLE **18,00**

con tartufo - pistacchio | 04 08 12

NUDI E CRUDI

CRUDA ARMONIA* **35,00**

100g gamberi rossi dell'Argentario - 100g scampi dell'Argentario -
100g tonno - limone - lime | 02 04

SCAMPI DELL'ARGENTARIO | 02 **12,00/etto**

GAMBERI ROSSI DELL'ARGENTARIO | 02 **12,00/etto**

**PER
INI
ZIARE.**

NB: POTREBBERO ESSERE PRESENTI PRODOTTI SURGELATI O ABBATTUTI SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO O PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA MERCEOLOGICA.

*(TIPOLOGIA E VARIETÀ DEI PRODOTTI POSSONO VARIARE IN BASE AL PESCATO)

PIZZE SOTTO/SOPRA, AL TEGAMINO

MARGHERITA

12,00

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

NORMA SBAGLIATA

13,00

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

**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

RISOTTO ALLA PESCATORA... A MODO MIO! 20,00

carnaroli Riserva San Massimo - pescatora - limone - gamberi
crudi | 01 02 07 09 14

LINGUINE 18,00

aglio e olio - mazzancolle dell'Argentario - crudo di tonno - lime
| 01 02 09

SPAGHETTONI 18,00

alle vongole veraci - olio locale - prezzemolo fresco | 01 14

TORTELLI DEL PLIN 16,00

ripieni di genovese - piselli - zuppa di parmigiano 40 mesi
| 01 03 07 09

FETTUCCELLE 16,00

di solo tuorli con burro italiano artigianale e tartufo
| 01 03 07 09

GNOCCHI 16,00

al ragù napoletano - spuma di ricotta - friarielli - peperone
crusco | 01 07 09

**PRIMI
COME
POCHI.**

SECONDI SOLO SUL MENU

SPIGOLA scarola & scarola - uvetta - cremoso di mandorle I 04 08 12	24,00
MAZZANCOLLE "in cassuola" - carciofi - asparagi - zuppa di patate aglio & olio I 02 09	22,00
TONNO a mo' di tagliata - cavolo viola - gazpacho soffiato I 04 09	22,00
GUANCIA DI VITELLO brasata allo shiraz - funghi cardoncelli - spuma di polenta I 01 09 12	20,00
MAIALINO COCHINILLO CBT cotto a bassa temperatura - mantecato di carote al pimento - frutto della passione - polvere di pop corn I 01 09 12	22,00

**SECONDI
SOLO SUL
MENU.**

WAVES 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.**

NB: POTREBBERO ESSERE PRESENTI PRODOTTI SURGELATI O ABBATTUTI SECONDO LA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO O PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA MERCEOLOGICA.

WAVES MENU

DALL'ORTO

CARCIOFI ALLA ROMANA... ARROSTITI (2 pz) **8,00**
| 09 12

SCAROLA **6,00**
saltata all'uvetta sultanina | 08

PATATE AL ROSMARINO **6,00**

INSALATA MISTA **6,00**

**DALL'
ORTO.**

DOLCI TENTAZIONI

TERRAMISÙ ganache di savoiardo al caffè - spuma tiramisù - croccante al cacao 01 03 07 08	8,00
CIOCCOLATO & MANGO bon bon di cioccolato fondente - terra streusel e cioccolato - gelato al mango 01 03 07 08	8,00
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
WAVES BABÀ (min. 4 porz.) babà in vasocottura - ice cream al marsala - frutti di bosco 01 03 07 08	8,00
WAVES CIOCK BABÀ (min. 4 porz.) babà in vasocottura - ice nutella - panna alla vaniglia - salsa al cioccolato 01 03 07 08	8,00
GELATI E SORBETTI HOMEMADE 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 PIÙ PURE ACQUE OLIGOMINERALI AL MONDO, SGORGA LIMPIDA DALLA SORGENTE DI GUARCINO A 900 METRI 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 "A-MARE"

60,00

PERCORSO GASTRONOMICO IN 6 PORTATE, SERVITO IN CONDIVISIONE
PER TUTTO IL TAVOLO

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

SEPPIA

il suo nero - mantecato di sedano rapa - pane - katsuobushi | 01 09 14

SASHIMI DI TONNO

lime - acqua di capperi - cremoso di pistacchio - wasabi | 04 07

PRIMO

RISOTTO ALLA PESCATORA... A MODO MIO!

carabinieri Riserva San Massimo - pescatora - limone - gamberi crudi | 01 02 07 09 14

SECONDO

SPIGOLA

scarola & scarola - uvetta - cremoso di mandorle | 04 08 12

PRE DESSERT

DESSERT

TERRAMISÙ

ganache di savoiardo al caffè - spuma tiramisù - croccante al cacao | 01 03 07 08

BEVANDE E VINI ESCLUSI.

**MENU
DEGU
STAZIONE.**

MENU DEGUSTAZIONE "SULLA TERRA" 60,00

PERCORSO GASTRONOMICO IN 6 PORTATE, SERVITO IN CONDIVISIONE
PER TUTTO IL TAVOLO

BENVENUTO DELLO CHEF

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO NEW STYLE

con tartufo - pistacchio | 04 08 12

MANZO MARINATO

salsa gusto brace - radicchio - grano saraceno | 01 09

PRIMO

TORTELLI DEL PLIN

ripieni di genovese - piselli - zuppa di parmigiano 40 mesi | 01 03 07 09

SECONDO

GUANCIA DI VITELLO

brasata allo shiraz - funghi cardoncelli - spuma di polenta | 01 09 12

PRE DESSERT

DESSERT

A TUTTO LAMPONI

fillo croccante - namelaka di lamponi - cioccolato bianco - purea di lamponi - lamponi | 01 07

BEVANDE E VINI ESCLUSI.

**MENU
DEGU
STAZIONE.**

WAVES MENU

BEST SELLER SU PRENOTAZIONE

(SI ACCOLGONO CON UN GIORNO DI ANTICIPO)

INSALATA DI POLPO E PATATE (2 porz.) 09 14	36,00
SPAGHETTONI AI GAMBERI ROSSI (2 porz.) cipolla di Tropea - basilico fresco 01 02 09	60,00
PACCHERI ALL'ASTICE (2 porz.) pomodorini - olio locale - prezzemolo fresco 01 02 09	65,00
LINGUINE AGLI SCAMPI DELL'ARGENTARIO (2 porz.) 01 02 09	60,00
RISOTTO ALLA PESCATORA (2 porz.) profumo di limone - polvere di prezzemolo 01 02 09	40,00
ASTICE ALLA CATALANA 02 09 10	12,00/etto
SCAMPI DELL'ARGENTARIO GRATINATI 01 02	12,00/etto
GRAN FRITTO DI GAMBERI E CALAMARI (2 porz.) 01 02 14	40,00
VOTAPIATTO DI CALAMARETTI (2 porz.) 01 14	40,00

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:

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

**CELIACO?
NON ESITARE A CHIEDERE.**

