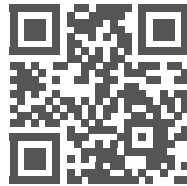


WAVES MENU

**ES  
TA  
TE.**



ENGLISH MENU

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

## WAVES MENU

### PER INIZIARE

<b>VONGOLE</b> soutè in crosta di pizza cotto nel Josper   01 14	<b>18,00</b>
<b>SEPIE &amp; PISELLI</b> piselli arrostiti - spuma di piselli - jalapeño - zenzero - bottarga   04 09 14	<b>18,00</b>
<b>SASHIMI DI TONNO</b> lime - acqua di capperi - cremoso di pistacchio - wasabi   04 07	<b>16,00</b>
<b>GAMBERI ROSSI</b> a mo' di carpaccio - cremoso di avocado - limone - pepe di Sichuan   02 07	<b>18,00</b>
<b>MANZO MARINATO</b> salsa gusto brace - radicchio - grano saraceno   01 09	<b>16,00</b>
<b>VITELLO TONNATO NEW STYLE</b> con tartufo - pistacchio   04 08 12	<b>18,00</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b> croccante fuori e filante dentro - insalata di melanzane - polvere di melanzana - succo di pomodoro crudo   01 08	<b>16,00</b>
<b>NUDI E CRUDI</b>	
<b>CRUDA ARMONIA*</b> 100g gamberi rossi dell'Argentario - 100g scampi dell'Argentario - 100g tonno - limone - lime   02 04	<b>35,00</b>
<b>SCAMPI DELL'ARGENTARIO</b>   02	<b>12,00/etto</b>
<b>GAMBERI ROSSI DELL'ARGENTARIO</b>   02	<b>12,00/etto</b>

**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**

**14,00**

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

**NORMA SBAGLIATA**

**15,00**

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**

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

LINGUINE **19,00**

pastificio "Cocco" - aglio & olio- mazzancolle dell'Argentario -  
crudo di tonno - lime | 01 02 09

SPAGHETTONI **18,00**

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

PACCHERI FATTI A MANO **16,00**

assoluto di spagnolette - melanzane - estratto di melanzana  
arrosto | 01

FETTUCCELLE **17,00**

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

TAGLIATELLE **16,00**

pastificio Gentile - alla Nerano - limone nero - cipolla bruciata  
| 01 08

**PRIMI  
COME  
POCHI.**

**SECONDI SOLO SUL MENU**

**PESCE SPADA 24,00**

arrostito nel Josper - senape Dijon - salsa genovese - bietola  
maturata | 04 09 10 12

**POLPO ARROSTITO CBT 24,00**

cotto a bassa temperatura - barbabietola fermentata - lattuga -  
maionese di polpo | 03 14

**TONNO 22,00**

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

**GUANCIA DI VITELLO 20,00**

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

**TAGLIATA DI POLLO CBT 20,00**

cotto a bassa temperatura - taccole - salsa di pane e 'nduja -  
spuma di peperoni | 01 07 09

**SECONDI  
SOLO SUL  
MENU.**

WAVES MENU

**DALLA GRIGLIA**

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

**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**

TACCOLE RIPASSATE **7,00**  
aglio & olio

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

PATATE AL ROSMARINO **6,00**

INSALATA MISTA **6,00**

**DALL'  
ORTO.**

## **DOLCI TENTAZIONI**

<b>TERRAMISÙ</b> ganache di savoiardo al caffè - spuma tiramisù - croccante al cacao   01 03 07 08	<b>8,00</b>
<b>CIOCCOLATO &amp; MANGO</b> bon bon di cioccolato fondente - terra di streusel e cioccolato - gelato al mango   01 03 07 08	<b>8,00</b>
<b>A TUTTO LAMPONI</b> fillo croccante - namelaka di lamponi - cioccolato bianco - purea di lamponi - lamponi   01 07	<b>8,00</b>
<b>WAVES BALL</b> nutella ice & panna alla vaniglia   01 07 08	<b>8,00</b>
<b>FIOR DI FRAGOLA</b> semifreddo panna e vaniglia - coulis di fragole - ghiacciolo di fragole   01 03 07	<b>8,00</b>
<b>ANGURIA MATURATA</b> gelato alla liquirizia - gel di limone e basilico   01 03 07	<b>8,00</b>
<b>GELATI E SORBETTI HOMEMADE</b> in base alla disponibilità   01 07 08	<b>6,00</b>
<b>PICCOLE DOLCEZZE</b> 4 pezzi da scegliere in vetrina   01 06 07 08	<b>8,00</b>

**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**

**SASHIMI DI TONNO**

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

**SEPIE & PISELLI**

piselli arrostiti - spuma di piselli - jalapeño - zenzero - bottarga | 04 09 14

**PRIMO**

**RISOTTO ALLA PESCATORA... A MODO MIO!**

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

**SECONDO**

**POLPO ARROSTITO CBT**

cotto a bassa temperatura - barbabietola fermentata - lattuga - maionese di polpo | 03 14

**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**

**MANZO MARINATO**

salsa gusto brace - radicchio - grano saraceno | 01 09

**VITELLO TONNATO NEW STYLE**

con tartufo - pistacchio | 04 08 12

**PRIMO**

**TAGLIATELLE**

pastificio Gentile - alla Nerano - limone nero - cipolla bruciata | 01 08

**SECONDO**

**GUANCIA DI VITELLO**

brasata allo shiraz - funghi porcini - 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.**

## **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.**

