

S

SAND

WAVES OF LIVING

R I S T O R A N T E

WAVES
OF TASTE

S

ALLA CARTA

PER COMINCIARE

CARPACCIO DI TONNO PINNA GIALLA AL NATURALE
PROFUMATO AL TARTUFO NERO

17€

ALLERGENI: 4, 11

CEVICHE DI SALMONE

14€

ALLERGENI: 4

SAUTÉ DI COZZE E VONGOLE AL NATURALE
CON CROSTONE DI PANE ARROSTITO

22€

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

DISPONIBILE IN BIANCO O CON POMODORO FRESCO E BASILICO

ALLERGENI: 1, 2, 4

CAPRESE CON BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP,
POMODORO CUORE DI BUE AL BASILICO E RUCOLA FRESCA

11€

ALLERGENI: 7

GRAN CULATTA MONTEVECCHIO E BURRATINA FRESCA

14€

ALLERGENI: 7

DADOLATA DI MELONE CANTALUPO,
PROSCIUTTO CRUDO DEI COLLI BERICI

14€

ALLERGENI: 12

CARPACCIO DI VITELLO DA LATTE COTTO IN CBT
PROFUMATO AL ROSMARINO CON SPUMA AL TONNO,
CAPPERI E CROSTINI DI PANE SPEZIATI

16€

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 9

WAVES
OF TASTE

S

ALLA CARTA

CRUDITÈ

TARTARE DI SALMONE (90G)
12€

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA (90G)
13€

SCAMPO
4€/PZ

GAMBERO ROSSO DEL MEDITERRANEO
4€/PZ

GRAN CRUDO DI MARE
SCAMPO
GAMBERO ROSSO
CARPACCIO DI BRANZINO
CARPACCIO DI TONNO
CARPACCIO DI CAPPASANTA
3 MINI TARTARE SALMONE, GAMBERO, TONNO

35€ - PER UNA PERSONA -
70€ - PER DUE PERSONE -

WAVES
OF TASTE

S

ALLA CARTA

PRIMI PIATTI

CARBO SEA

CALAMARATA DI PASTA FRESCA, CAPPESANTE,
SALSA CARBONARA E PEPE NERO

22€ - AL PIATTO -

45€ - IN PADELLA -

(CONSIGLIATO PER MIN. 2 PERSONE)

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 7, 10, 14

ALL'ASTICE

TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON BATTUTO DI ASTICE,
POMODORINI CONFIT

29€ - AL PIATTO -

58€ - IN PADELLA -

(CONSIGLIATO PER MIN. 2 PERSONE)

ALLERGENI: 1, 2, 6, 10, 13

IL PACCHERO

PACCHERO DI PASTA FRESCA CON CREMA DI POMODORO
AL BASILICO, FIOCCHI DI STRACCIATELLA DI BURRATA DOP,
POLVERE DI LIMONE SORRENTO

16€ - PER UNA PERSONA -

32€ - IN PADELLA -

(CONSIGLIATO PER MIN. 2 PERSONE)

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 9, 10

AL SALTO

RISO PADELLATO AL SALTO CON POLLO SCOTTATO
E VERDURINE ESTIVE CROCCANTI

14€

ALLERGENI: 6

LA VENERE

RISO VENERE TONNO E POMODORINI

15€

ALLERGENI: 4, 6

LA CHIOGGIOTTA

SPAGHETTO ALLE VONGOLE NOSTRANE FRESCHE
(CON BOTTARGA DI MUGGINE TRIKALINOS +3€)

22€

ALLERGENI: 1, 4, 6, 7, 13, 14

W A V E S
O F T A S T E

S

ALLA CARTA

SECONDI PIATTI

TATT'AKKI

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA ARROSTITO
ALLA SALSA DI SOIA CON PISTACCHIO E YOGURT

20€

ALLERGENI: 4, 6, 7, 8, 9

IL FILETTO

FILETTO DI MANZO QUALITÀ "WARTA" ALLA GRIGLIA
CON SALE MALDON E PERLE D'OLIO ANFOSSO EXTRA VERGINE

28€

GRAN FRITTURA DELL'ADRIATICO

GRAN FRITTURA DI PESCATO FRESCO CON CROSTACEI
E MOLLUSCHI DELL'ADRIATICO

22€

ALLERGENI: 2, 14

ALLA GRIGLIA

TAGLIATA ALLA GRIGLIA DI BIANCO DI POLLO
CON BATTUTO DI SALVIA E LIMONE

16€

U' PULPITIELLO

TENTACOLO DI POLPO NOSTRANO ARROSTITO SU COULIS
DI POMODORO DATTERINO, OLIVE TAGGIASCHE
E OLIO ALBASILICO

22€

ALLERGENI: 4, 5, 7, 9

BLACK ANGUS

CARPACCIO DI MANZO QUALITÀ BLACK ANGUS
SU PADELLATA DI CARCIOFI, SCAGLIE DI GRANA PADANO DOP
E CREMA ALL'UOVO E PEPE NERO

20€

ALLERGENI: 1, 3, 7

WAVES
OF TASTE

S

ALLA CARTA

CONTORNI
- TUTTI A 5 € -

INSALATINA MISTA CON VERDE, CAROTE E POMODORI

PATATINE FRITTE

PATATE FORNO CON ERBETTE AROMATICHE

VERDURE ESTIVE PADELLATE

ALLERGENI: 6

S

INSALATONE & POKE

INSALATE

MEDITERRANEA

MISTICANZA, CECI, CETRIOLI, DATTERINO ARCOBALENO,
CIPOLLA VIOLA, BASILICO, ARANCIA, FETA GRECA

14€

ALLERGENI: 7

CAESAR SALAD

INSALATA GENTILE, PETTO DI POLLO, BACON CROCCANTE,
SALSA CAESAR E CROSTINI DI PANE

16€

ALLERGENI: 7, 8

NOSTRANA

MISTICANZA, TONNO, OLIVE VERDI, CAROTE, ZUCCHINE,
FINOCCHIO, UOVA, CROSTINI DI PANE

14€

ALLERGENI: 3, 4

VEGANA

MISTICANZA, MOZZARISELLA, DATTERINO ARCOBALENO,
ARANCIA, ANACARDI, MAYO VEG

16€

ALLERGENI: 5, 8, 9

POKÈ

SALMON

SALMONE, CETRIOLO, AVOCADO, POMODIRNI,
CIPOLLOTTO E SALSA SPICY

14€

ALLERGENI: 3, 4, 6, 10

TUNA

TONNO PINNA GIALLA, PAPAYA, ZUCCHINE, WAKAME,
GRANELLA DI NOCCIOLA E SALSA AL CURRY E MANGO

15€

ALLERGENI: 6, 7, 8, 9, 11, 12

VEGGY

TOFU, MAIS, ZUCCHINE, CAROTE, CAVOLO VIOLA,
CHIPS DI COCCO E MAYO VEGGY

16€

ALLERGENI: 2, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12

S

DOLCI

TIRAMISÙ AL BICCHIERE 7€

ALLERGENI: 1,3,5,7

CHEESCAKE AI FRUTTI DI BOSCO 7€

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7

CHEESCAKE AL CIOCCOLATO 7€

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7

CROSTATA CON MANGO E MARACUJA 6€

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8



CROSTATA CON CREMA DI NOCCIOLA
E MARMELLATA D'ARANCIA 6€

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

FRUTTA FRESCA DI STAGIONE 8€

GELATO ARTIGIANALE GELATIAMO 8€

– 2 GUSTI –

TUTTI “GLUTEN FREE” A SCELTA FRA:

(I GUSTI POSSONO VARIARE DI SETTIMANA IN SETTIMANA):

CREMINO

SACHER (SENZA LATTOSIO)

FIORDILATTE

PISTACCHIO

FRAGOLA

CEDRO E MENTA (VEGANO)

S

BIBITE

ACQUA 70CL
3€

BIBITE ANALCOLICHE
COCA COLA, COCA COLA 0, FANTA, LIPTON PESCA, LIPTON LIMONE
4€

BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA
5,0% VOL. – 30CL
6€

HEINEKEN
4,5% VOL. – 30CL
5€

MESSINA CRISTALLI DI SALE
5,0% VOL. – 30CL
7€

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA ICHNUSA AMBRA LIMPIDA
5,0% VOL. – 30CL
7€

EDRINGER HEFEWEIZEN
5,3% VOL. – 50CL
8€

BIRRA BARCH ROSSA
5,9% VOL. – 50CL
12€

BIRRA BARCH BIANCA
5,2% VOL. – 50CL
12€

ICHNUSA NON FILTRATA
5,0% VOL. – 33CL
7€

MESSINA CRISTALLI DI SALE
5,0% VOL. – 33CL
7€

LAGUNITAS IPA
6,2% VOL. – 35,5CL
9€

W A V E S
O F T A S T E

S

***CONGELATO**

Utilizzo di prodotto congelato in caso di indisponibilità del fresco.

ALLERGENI

REG. CE. 1169/2011: ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro cep ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - b. maltodestrine a base di grano;
 - c. sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o caroten
 - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolosuccinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etili di origine agricola;
 - b. lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pec [*Carya illinoensis*(Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistac (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i prodotti, tranne per la frutta aguscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consu o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

S