

Crudi di Mare

Sashimi di ricciola € 23 <i>Con Pesche allo Sciacchetrà</i>	Tartare di Tonno al Mango (4) € 26 <i>Mango e salsa allo Zenzero</i>
Carpaccio di spigola (4) € 22 <i>Crema di Avocado, Cicorino, perle di Salmone</i>	Plateau Crudités del golfo (2,3,4,14) € 40 <i>Crudités del Golfo, Scampi, Gamberi, Tonno, Pescato</i>
Coquillage del giorno (2)	
Ostriche - Fines de Claire (1pz) € 6	Scamponi (3 pz) (2) € 21 Gamberi (5 px) (2) € 22

Antipasti e Sfiziosità da condividere

Bruschette (4 pz) (1,7,8) € 9 <i>Pomodoro, Basilico, Pesto e Prescinseua</i>	Crostino con salmone (1,7) € 8 <i>Burro ed Erba cipollina</i>
Tartare Tonno all' Avocado (4) € 22 <i>Avocado, Erba Cipollina</i>	Catalana Scampi, Gamberi e Polpo (2) € 25 <i>Pomodoro, Cipolle di Tropea, Citronette</i>
Moules (Cozze) Mariniere (14) € 16 <i>Cozze servite in pentolina con Crostini</i>	Crostone di Pane casereccio (1,7,8) € 16 <i>Pesto di Basilico, Burrata e Pomodorini</i>
Salumi e Formaggi (1,7,8) € 18 <i>Pane e Focaccia calda</i>	Tempura di Gamberi (1,3,4,7) € 24 <i>accompagnata con Mayo al Lime</i>
Pinsa Caprese (1,7,8) € 16 <i>con caprese di Bufala campana</i>	Pinsa San Daniele (1,4,7,8) € 16 <i>Prosciutto San Daniele, bocconcini di Bufala</i>

Insalate

Gamberi vestiti (2,6) € 20 <i>Songino fresco, Cipolla di Tropea</i>	Trofie fresche al pesto (1,7,8) € 16 <i>Basilico, Aglio, Pecorino, Parmigiano, Pinoli</i>
Caesar Salad (1,2,3,4,7,10) € 12 <i>Lattuga, scaglie di Parmigiano, Crostini. Pollo arrostito (+€3) o Gamberi (+€5)</i>	Pescato del giorno alla ligure (4,7) (/hg) € 8 <i>Pinoli e Olive taggiasche Olio EVO Patatine novelle al forno</i>
Mediterranea (3,4,7) € 14 <i>Lattuga, Pomodori, Carote, Olive, Feta Uova o Tonno (+€2)</i>	Pansoti Tradizionale (1,3,7,8) € 18 <i>Ripieno di Prebugiun, Salsa di Noci</i>

Le Nostre Proposte

Pescato del Giorno (4,7) € 8/hg Accompagnato con Patatine novelle al forno e servito in teglia al tavolo
- cottura in crosta di Sale
- alla ligure in forno Olive taggiasche, Pinoli e Olio EVO
- alla mediterranea con Datterino, Olive taggiasche, Capperi e Olio EVO, Basilico

Scaloppa di Branzino (4) € 28 <i>Alla piastra con Verdurine rosolate</i>	Tataki di Tonno (4) € 28 <i>Guacamole e Sale Maldon</i>
Fritturina golosina (1,3,4,7) € 20 <i>Calamari, Gamberi, Verdurine e Aioli dip</i>	Fagottino di Melanzane grigliate (1,4) € 20 <i>Ricotta, Mentuccia su coulis di Pomodorini</i>
Orecchia d'elefante (1,3,7) € 28 <i>Cotoletta di Vitello con le sue Patatine Semplice o vestita Rucola e Pomodoro</i>	Filetto di Manzo Tagliato (per due) (3,7,10) € 55 <i>finito su piastra in ghisa, condimenti, Patate novelle al forno (450/500g)</i>
WAMA Burger (1,3,6,7,8,10) € 18 <i>Bacon, Cheddar, Lattuga, Salsa, Patatine</i>	Roast Beef o selezione del giorno € 18 <i>Naturale o Rucola, Parmigiano, Pomodorini</i>

Pasta e Primi

Pappardella pasta fresca (1,3,7,14) € 16 <i>Cozze, Maggiorana, scorza di Limone</i>	Spaghettoni (1) € 16 <i>Pomodori e Basilico</i>
Ravioli con Moscardini nostrani (1,3,7,8) € 18 <i>Ravioli di Patate, Olive taggiasche, Ciliegini</i>	Tagliatelle alla bottarga di tonno (1,4) € 18 <i>Bottarga di Tonno e profumi</i>
Linguine Vongole (1) € 18 <i>Vongole veraci</i>	Tagliolini neri allo scampo (1,2,4,7) € 22 <i>Datterino rosso e Burrata di Andria</i>
Paccheri all'Astice (1,2) € 30 <i>Con sughetto al Datterino rosso e Basilico</i>	Calamarata (1,2,4) € 20 <i>ai Frutti del Golfo</i>

Contorni e Verdure

Spinacini Rosolati € 6	Panaché di Verdurine rosolate € 8
Insalatina (Lattuga, Carote, Pomodorini) € 6	Patatine novelle al forno € 6
Insalatina Pomodori e Cipolla € 6	Patatine fritte € 5

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Welcome Cocktails

Spitfire ~

Vodka, Sciroppo di Vaniglia, Liquore al Passion Fruit, Purea al Passion Fruit, Succo fresco di Lime, Prosecco.

€ 12

Basil & Pepper ~

Uno smash con infusione di Vodka e Basilico DOP, unito al tocco speziato di uno sciroppo al Pepe Rosa, il tutto rinfrescato con succo di Limone.

€ 12

Contemporary & Classic Cocktails

€ 9

Mocktails

€ 8

Vini al Calice



BIANCHI

Cantina Borgo dei Vassalli

Chardonnay Friuli DOC € 6 € 30

Sauvignon Friuli DOC € 6 € 30

Cantina Dolianova

Vermentino di Sardegna € 6 € 30

Cantina Porto Godi

Pinot Bio Piovene € 6 € 30

Cantina Maccario

Gavi di Gavi € 7 € 35

Langhe Arneis € 7 € 35

BOLLICINE

Champagne

Canard Duchene Leonie € 13 € 65

Cantina Bellussi

Blanc de Noir € 7 € 35

Cantina Aman

Prosecco DOC Brut € 6 € 60

Cantina Quattro Terre

Franciacorta Brut € 10 € 60

ROSSI

Cantina Balan

Cabernet Varietale € 6 € 30

Cantina Ca de Mocenigo

Merlot Grave Friuli € 5 € 25

Cantina Valle dell'Alcate Ragusa

Rosso Bellifolli € 5 € 25

La Montecchia

Ca' Emo Rosso IGT € 6 € 30

Cabernet Sauvignon € 6 € 30

ROSSO FRESCO E FRIZZANTE

Lambrusco di Modena

Servito freddo e rinfrescante € 8 € 40

ROSATI

Cantina Pico Maccario

Piemonte Lavignone € 5 € 25

Birre

Alla Spina (piccola / media)

Ichnusa -

Mc Farland

€ 5 / € 7

Brewfist in Bottiglia (33cl)

Spaceman - American IPA

La Mosca - Blanche

La Bassa - Lager

€ 7

Acqua e Bibite

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 L

€ 3,50

Soft Drinks

€ 3,50