

Antipasti e Sfizio

Bruschetteria € 3/pz

- Pomodoro, Basilico

- Avocado e Salmone

- Tapenade di acciughe, capperi, olive

- Gamberi marinati agli Agrumi
- Burro e Acciughe di Monterosso

- Burro e Salmone, Aneto

- Rucola, caprino, noci

Plateau Crudités del golfo (2,3,4,14,) * <i>Crudités del Golfo, Scampi, Gamberi, Tonno, Pescato</i>	40	Catalana di Gamberi e Polpo (2,4) * <i>Pomodoro, Cipolle rossa, basilico</i>	25
Tartare Tonno all' Avocado (4)++ <i>Avocado, Erba Cipollina</i> Aggiunta di tartare di gamberi (2)* (+ €5)	22	Moules (Cozze) Mariniere (14) <i>Cozze servite in pentolina</i>	16
Capesante & Gamberi (1,2,4,7,8) * <i>con pancetta, cotti in padella</i>	24	Sauté di Vongole (1,3,4,7) * <i>servite con crostini</i>	20

Sashimi (crudo di pesce)

Sashimi assortiti (3,4*) - 12pcs

Tonno Pinna gialla, Salmone, Ricciola

Tonno Pinna gialla (3,,4*) - 6 pcs

Salmone (3,,4*) - 6 pcs

Ricciola (3,4*) - 6 pcs

Insalate

Caesar Salad (1,2,3,4,5,7,10)

Lattuga, scaglie di Parmigiano, Crostini.

Roast Beef in insalata (7)

Condito Rucola, Parmigiano, Pomodorini

Aggiunte di Pollo marnato alle spezie(3,5,6,7,9,10,11)) (+€3), Gamberi(2)* (+€5), Uova (3,4) o Tonno (4) (+€2)

COPERTO: €3. Prezzi espressi in Euro (IVA inclusa)

*/++ Vedi retro-pagina per informazione e allergeni segnati in parentesi



€ 9/hg

Le Nostre Proposte

Pescato del Giorno (4,6,7,8)

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

Tataki di Tonno (4) ++ <i>Guacamole e Sale Maldon</i>	28	Orecchia d'elefante (1,3,7) <i>Cotoletta di Vitello con le sue Patatine Semplice o vestita Rucola e Pomodoro</i>	28
Fritturina Golosina (1,3,4,7) * <i>Calamari, Gamberi, Acciughe, Verdurine</i>	24	Tagliata di Manzo (3,7,10) - Costata 350gr con osso - Filetto 300g di filetto tagliato	36 45
Fish & Chips (1,3,4,7) * <i>Baccala impanato con patatine</i>	22		
WAMA Beef Burger (1,3,6,7,8,10) <i>Bacon, Cheddar, Lattuga, Salsa, Patatine</i>	18	WAMA Chicken Burger (1,3,5,6,7,8,9,10,11) <i>Lattuga, pomodoro, avocado, lime curry mayo</i>	18

Pasta e Primi

Linguine alle Vongole (1,4,14)

Pasta di Gragnano e Vongole veraci

Tagliolini neri allo scampo (1,2,4,7) *

Datterino rosso e Burrata di Andria

Spaghettoni al pomodorino (1,5,7)

Pomodorini freschi, basilico

Lasagnette (1,3,7,8) (V)

Zucca, melanzane, pecorino romano

Contorni e Verdure

Spinacini Rosolati (v)

Insalata (Lattuga, Carote, Pomodorini) (v)

Patate erotiche (rosmarino, pepe) (v)

Panaché di Verdurine rosolate (v)

Patatine al forno (v)

Patatine fritte (1) (v)

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

(*) *In alcuni periodi dell'anno i prodotti indicati potrebbero essere stati abbattuti a bordo*
 (++) *Obeso / Alalunga / Pinnegialle*

WAMA

Welcome Cocktails

Spitfire ~

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

Contemporary & Classic Cocktails

Vini al Calice

BIANCHI

Jermann

Chardonnay

Sauvignon

Corda

Vermentino di Sardegna

Cantina Porto Godi

Pinot Bio Piovene

Lunae

Vermentino ett Grigia

Gustave Laurentz

Gewurztraminer

ROSSO FRESCO E FRIZZANTE

Lambrusco di Modena

Servito freddo e rinfrescante

ROSATI

Cotes des Provence

Ultimate Rosé

Birre

Alla Spina (piccola / media)

Ichnusa -

Mc Farland

Acqua e Bibite

Acqua Panna / San Pellegrino 0,75 L

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

9

Mocktails

8



ROSSI

Lunae

Vermentino ett. Nera

Cantina Ca de Mocenigo

Merlot Grave Friuli

Franz Haas

Pinot Noir

Waldhtaler

Pinot Noir

Tormaresca

Primitivo di manduria

BOLLICINE

Champagne

Moet et Chandon

Cantina Bellussi

Blanc de Noir

4000 Marchi

Prosecco DOC extra dry

Berlucchi

Franciacorta extra Brut



8

35

5

25

7

28

8

40

11

85

12

90

7

35

6

25

10

50

8

45

8

45

7

30

6

30

7

29

8

45

5

25

8

35

5 / 7

Brewfist in Bottiglia (33cl)

7

Spaceman - American IPA

La Mosca - Blanche

La Bassa - Lager

3,50

Soft Drinks

3,50