

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH

MENU

CHEF DOMENICO PALLONETTO



Visione Futuristica del gusto
Futuristic Vision of Taste

follow us





PERCORSI DEGUSTAZIONE /TASTING JOURNEYS

« Ogni piatto è un'interpretazione futuristica che unisce memoria e innovazione, un viaggio sensoriale tra consistenze, temperature ed emozioni »

« Each dish is a futuristic interpretation that blends memory and innovation, a sensory journey through textures, temperatures, and emotions. »

Lasciati guidare in un percorso che cambia e si adatta al ritmo della stagionalità e alla creatività dello chef.

Let yourself be guided on a path that evolves with the seasons and the chef's creativity.

3 PORTATE/Courses	35€
4 PORTATE/Courses	50€
5 PORTATE/Courses	60€

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



IL POMODORO /THE TOMATO

Un omaggio a Sorrento e al suo frutto
simbolo. Il pomodoro in diverse lavorazioni,
consistenze e temperature: un
concentrato di identità e gusto.

*A tribute to Sorrento and its iconic fruit. Tomato
presented in different textures, temperatures, and
preparations: a pure concentrate of flavor and identity.*

15€

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



MENU VEGGY

ANTIPASTI / Starters

Uovo in camicia / Poached egg 15€

soffice di patata, pecorino, doppia salsa
di peperoni, terra di olive, olio al
prezzemolo / *potato cream, pecorino, pepper
sauce, olive crumble, parsley oil*

Melanzana tra cotture / Eggplant three ways 15€

glassata al pomodoro, crema di parmigiano,
salsa al basilico / *glazed with tomato,
parmesan cream, basil sauce*

Rolls di zucchine / Zucchini rolls 18€

cremoso di bufala affumicata, salsa di zucchine con
menta e lime, maionese al limone / *smoked buffalo
cheese, zucchini-mint-lime sauce, lemon mayo*

Millefoglie caprese 15€

mozzarella e pomodoro di Sorrento in veste
contemporanea / *mozzarella & Sorrento
tomato*

* è possibile scegliere la più portate dai diversi menù

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



MENU VEGGY

PRIMI / First Courses

Spaghetti alla Nerano 15€

omaggio alla tradizione sorrentina /
traditional Sorrento recipe

Tagliolini cacio, pepe e caffè /

Tagliolini cacio, pepper & coffee 20€

reinterpretazione decisa e aromatica / *bold*
reinterpretation

Riso fritto al parmigiano / Fried parmesan rice 25€

ragù di funghi porcini, fonduta, salsa
al prezzemolo / *porcini ragout, fondue,*
parsley sauce

SECONDI / Main Courses

Peperone ripieno / Stuffed pepper 20€

su crema di patate e riso soffiato / *potato*
cream, puffed rice

Uova alla piastra / Fried eggs 20€

accompagnate con hummus di avocado
e cipolla caramellata / *avocado hummus,*
caramelized onion

* è possibile scegliere la più portate dai diversi menù

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



MENU VEG

ANTIPASTI / Starters

Bon bon di peperone arrosto

/ Roasted pepper bon bon 15€

ripieno di ricotta vegetale, maionese ai capperi,
crumble di olive, caviale di limone / *vegan*
ricotta, caper mayo, olive crumble, lemon caviar

Tacos di Jackfruit / Jackfruit tacos 15€

insalata coleslaw, maionese piccante,
coleslaw, spicy mayo

Hummus di ceci / Chickpea hummus 15€

ceci fritti, crumble mediterraneo al limone, chips
di riso, panificati della casa / *crispy chickpeas,*
Mediterranean crumble, lemon, rice chips, bread

* è possibile scegliere la più portate dai diversi menù

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



MENU VEG

PRIMI / First Courses

Tagliatelle agli asparagi di mare 20€

/ Tagliatelle with sea asparagus

mandorle, limone, terra al prezzemolo /
almonds, lemon, parsley soil

Gyoza di Jackfruit / Jackfruit gyoza 22€

crema di albicocche, salsa teriyaki, porro fritto
/ apricot cream, teriyaki sauce, fried leek

Lasagna veg / Vegan lasagna 22€

ragù alla bolognese vegetale, besciamella,
salsa al basilico / *bolognese ragout,
béchamel, basil sauce*

SECONDI / Main Courses

Filetto di patata tre cotture

/ Potato fillet three ways 22€

carote glassate, maionese all'aglio, cipolla
caramellata, fondo di verdure / *glazed
carrots, garlic mayo, caramelized onion,
vegetable jus*

Burger di quinoa / Quinoa burger 20€

insalatina mista, salsa della casa / *mixed
salad, house sauce*

* è possibile scegliere la più portata dai diversi menù



MENU PESCE FISH MENU

CRUDI / Raw Selection

Tartare o carpaccio del giorno 25€

/ Tartare or carpaccio

pescato fresco selezionato / Tartare or
carpaccio

Selezione di curdi 60€

/ Raw seafood platter

ostriche, gambero rosso, scampo, tartare
per 2 persone / oysters, red prawn, scampi,
tartare for 2

ANTIPASTI / Starters

Porchetta di tonno / Tuna "porchetta" 20€

porro glassato, maionese al rosmarino,
glazed leek, rosemary mayo

Salmone marinato / Marinated salmon 22€

rapa rossa, agrumi di Sorrento, finocchio,
cipolla agrodolce, salsa piccante / beetroot,
Sorrento citrus, fennel, sweet & sour onion,
spicy sauce

Pop corn di calamaro / Calamari popcorn 20€

porro fritto, miele / fried leek, honey

Polpo arrosto / Roasted octopus 22€

hummus di cannellini al limone, maionese
al prezzemolo, cipolla caramellata / cannellini
hummus with lemon, parsley mayo, caramelized
onion



MENU PESCE FISH MENU

PRIMI / First Courses

Ravioli homemade / Homemade ravioli 27€

ripieni di gamberi, crema di pecorino, coulis di
frutti di bosco, aria di limone / *prawn tartare,
pecorino cream, berry coulis, lemon air*

Spaghetti alle vongole / Spaghetti with clams 22€

classico intramontabile / *timeless classic*

Tagliolino cacio, pepe e scampo

/ Tagliolini cacio, pear & scampi 25€

con un tocco di liquirizia / *with a touch of licorice*

SECONDI / Main Courses

Trancio di salmone in crosta di pistacchio

/ Salmon fillet in pistachio crust 25€

salsa senape e miele, misticanza montoro

Grigliata mista / Mixed grill 30€

salmone, tonno, calamaro, gambero, polpo /
salmon, tuna, calamari, prawn, octopus

Tataki di tonno / Tuna tataki 23€

insalata della casa, salsa teriyaki / *house
salad, teriyaki sauce*

Frittura gamberi e calamari

/ Fried prawns & calamari 22€

maionese al limone / *lemon mayo*

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



DESSERT VEGAN E VEGGY

Cremoso al cioccolato bianco

/ White chocolate cream 8€

salsa ai frutti di bosco, crumble agli agrumi
/ berry sauce, citrus crumble

Soffice al cioccolato fondente

/ Dark chocolate cake 8€

terra al cacao, salsa al caramello, panna
montata

Varie consistenze di limone

/ Lemon textures 8€

salsa al cioccolato bianco / *with white
chocolate sauce*

Il nostro tiramisù / Our tiramisù 8€

reinterpretazione della tradizione
/ a contemporary twist on tradition

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



COCKTAILS

12€

Aperol Spritz

Hugo Spritz

Limoncello Spritz

Meloncello Spritz

Campari Spritz

Espresso Martini

Vodka Tonic

Vodka Lemon

Gin Tonic

Gin Lemon

Whisky E Cola

Cuba Libre

Paloma

Negroni

Negroni Sbagliato

Americano

Moscow Mule

London Mule

Old Fashion

Mojito

Caipiroska

Caipirinha

Bellini

Campari Soda

Mimosa

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



ALCOHOLIC DRINKS

CRODINO

5,00€

BITTER BIANCO

5,00€

BITTER ROSSO

5,00€

SHIRLEY TEMPLE

8,00€

GIN TONIC 0%

8,00€

Del giorno / of the day

9,00€

BIRRE / BEER

NASTRO AZZURRO 0,33CL

4,00€

CORONA 0,33CL

5,00€

BIRRA ALLA SPINA 50cl.

/ Draft beer

7.00€

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



AMARI E DISTILLATI

Amaro del Capo

6,00€

Limoncello

5,00€

Meloncello

5,00€

Liquirizia

5,00€

Mela annurca

5,00€

Pera

5,00€

Grappa

Bianca/ barricata

8,00€

Rum

12,00€

VINO DELLA CASA HOUSE WINE

(Rosso / Bianco / Rosè) - (fermo/frizzante)

(Red/White/Rosè)

Calice/ Glass

6,00€

½ lt

12,00€

1 lt

18,00€



BEVANDE

Acqua Grande (Naturale/frizzante)

Large water (still / sparkling)
3,00€

Acqua Piccola (Naturale/frizzante)

Little water (still / sparkling)
2,00€

Coca Cola

3,00€

Coca Cola Zero

3,00€

Fanta

3,00€

Sprite

3,00€

The alla Pesca / Peach ice tea

3,00€

The al Limone / Lemon ice tea

3,00€

Acqua Tonica / Tonic water

4,00€

Acqua Tonica al Limone / Tonic lemon water

4,00€

Ginger Beer

4,00€

Ginger Ale

4,00€

Gazzosa

4,00€

GREEN WAVE
VEG VEGGY FISH



CAFFETTERIA

Caffè Espresso

2,00€

Caffè Decaffeinato

2,00€

Cappuccino

4,00€

Cappuccino Freddo / Fresh

4,00€

Latte / Milk

2,00€

Latte Macchiato / Milk Coffee

4,00€

Spremuta D'arancia / Fresh orange juice

6,00€

Limonata / Fresh lemon juice

6,00€

Succo Di Frutta Vari Gusti / Fruit Juice

4,00€

GREEN WAVE

VEG VEGGY FISH



**Via degli Aranci, 36/38
Sorrento (NA)**



greenwave.sorrento@gmail.com



+ 39 3917110881

