



**DELFINO
BIANCO**
RISTORANTE
PIZZERIA



PIZZE



MARGHERITA 1-7

Pomodoro, fiordilatte, basilico e origano • Tomato, fiordilatte, basil and oregano

9

BUFALA 1-7

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico • Tomato, buffalo mozzarella and basil

10

NAPOLI 1-7-4

Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabriko, capperi, olive e origano
Tomato, fiordilatte, Cantabrian anchovies, capers, olives and oregano

13

VEGETARIANA 1-7

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine e origano

Tomato, fiordilatte, aubergines, peppers, courgettes and oregano

11

MORTAZZA 1-7-3

Fiordilatte, bufala, crema di pistacchio, mortadella e granella di pistacchio

Fiordilatte, bufala, pistachio cream, mortadella and chopped pistachios

13

PROVOLONA 1-7

Fiordilatte, salsiccia, provola, porcini

Fiordilatte, sausage, provola, porcini mushrooms

14

PIZZA REGINA 1-7

Fiordilatte, pomodorini, crudo di parma, rucola, parmigiano a scaglie

Fiordilatte, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, flaked parmesan

13

DIAVOLA 1-7

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive e origano

Tomato, fiordilatte, spicy salami, olives and oregano

12

4FORMAGGI 1-7

Fiordilatte, stracchino, gorgonzola dop, provola

Fiordilatte, stracchino, gorgonzola dop, provola

11

CALZONE 1-7

Fiordilatte, prosciutto cotto, pomodoro • Fiordilatte, cooked ham, tomato

10

CAPRI 1-7

Pomodoro, olive, basilico, bufala dopo cottura, pomodorini

Tomato, olives, basil, buffalo mozzarella after cooking, cherry tomatoes

11

CENOVOSE 1-7

Stracchino, fiordilatte, pesto • Stracchino, fiordilatte, pesto

12

DELFINO BIANCO 1-7-4

Fiordilatte, stracchino, patè di olive, pomodorini, basilico e acciughe del cantabriko

Fiordilatte, stracchino, olive pâté, cherry tomatoes, basil and Cantabrian anchovies

14

TARTUFA 1-7

Fiordilatte, porcini, stracchino, crudo di Parma e crema di tartufo

Fiordilatte, porcini, stracchino, Parma ham and truffle cream

13

VICHINGA 1-7-4

Fiordilatte, stracchino, salmone marinato e prezzemolo

Fiordilatte, stracchino, marinated salmon and parsley

13

SPECK E BRIE 1-7

Speck, brie, pomodoro, fiordilatte

Speck, brie, tomato, fiordilatte

13

FOCACCIA AL FORMAGGIO 1-7

Stracchino • Cheese

13

FOCACCIA PIZZATA 1-7-4

Pomodoro, capperi, stracchino e acciughe • Tomato, capers, soft cheese and anchovies

14

NO GLUTINE + 3 € • INTEGRALE + 1 €

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Pistachio tiramisu **1+3+7+8**

8

CHEESECAKE ANCURIA

Watermelon Cheesecake **1+3+7**

8

MILLEFOGLIE ALLE PESCHE

Peach millefeuille **1+3+7+12**

8

BONET AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Chocolate hazelnuts and amaretto **1+3+7+8+12**

8

TORTA TRES LECHES

Tres leches cake **1+3+7**

8

SORBETTO

Sorbet **7**

4

DOLCI

ACQUA 0,5 L	Water 0,5 l	1,5
ACQUA 0,7 L	Water 0,7 l	3
BIBITA IN LATTINA	Soft drink	3,5
BIRRA PICCOLA 0,2 L	Small beer 0,2 l	3,5
BIRRA MEDIA 0,4 L	Medium beer 0,4 l	6
CAFFÈ	Coffee	1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO	Decaffeinated coffee	2
AMARO/GRAPPA	Bitter/Grappa	4
VINO AL CALICE 0,1 L	Wine by the glass	5

ALLERGENI

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato del Reg. Ue n. 1169/2011. Per qualsiasi informazione rivolgetevi al nostro personale.

- | | | |
|--------------------|--------------------------|------------------------------|
| 1 Cereali | 6 Soia | 11 Sesamo |
| 2 Crostacei | 7 Latte | 12 Anidride Solforosa |
| 3 Uova | 8 Frutta a guscio | 13 Lupini |
| 4 Pesce | 9 Sedano | 14 Molluschi |
| 5 Arachidi | 10 Senape | |

Coperto 3 €

*Prodotto di alta qualità, surgelato e/o abbattuto all'origine in assenza di prodotto fresco.

In caso di intolleranze o allergie farlo presente al nostro staff
e/o chiedere il menù allergeni a disposizione