



**DELFINO
BIANCO**
RISTORANTE
PIZZERIA



POLPO, PATATE, POMODORINI, FAGIOLINI E OLIVE*

Octopus, potatoes, tomatoes, green beans and olives 8.9.12.14

16

CALAMARETTI SALTATI, SONGINO E MANDORLE*

Baby squid, songino and almonds 8.12.14

14

TARTARE DI TONNO, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA ED ERBA CIPOLLINA*

Tuna tartare, capers, red onion and chives 4.6.9.12

16

SALMONE MARINATO, INSALATINA DI FINOCCHI E ARANCE*

Marinated salmon, fennel and orange salad 4

15

COZZE ALLA MARINARA

Mussels marinara 4.12.4

14

CROCCHETTE DI BACCALÀ SALSA

DI POMODORO CONFIT MAYO AL BASILICO*

Cod crocchette with confit tomato sauce and basil mayo 1.3.4.7.8

14

CARPACCIO DI BARBABEIOLA,

PESTO DI RUCOLA, NOCI E FETA*

Beet carpaccio, rocket pesto, walnuts and feta cheese 7.8

13

PRIMI

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti with clams 1.4.12.14

18

RAVIOLI DI PESCE, OLIO ALLA MAGGIORANA E PINOLI TOSTATI'

Fish ravioli, marjoram oil and toasted pine nuts 1.3.4.8

17

MEZZE MANICHE AL RACU' DI POLPO*

Short pasta with octopus ragu 1.8.12.14

15

TAGLIERINI AL SUCO DEL COLFO

Taglierini with seafood sauce 1.3.4.12

13

LINGUINE COZZE E POMODORINI

Linguine mussels and tomatoes 1.12.14

16

TROFIE AL PESTO PATATE E FAGIOLINI

Trofie with pesto, potatoes and green beans 1.3.4.6.7.8.9.10.13.14

13

CORZETTI IN SALSA DI NOCI

Corzetti in walnut sauce 1.3.6.7.8.9.10.13.14

14

FRITTURA DI MARE CAMBERI, ACCIUGHE,

CALAMARI, CAROTE E ZUCCHINE*

Fried sea shrimp, anchovies, squid, carrots and courgettes 1.2.3.4.5.8.14

22

FILETTO DI ORATA ALLA LIGURE

Sea bream fillet Ligurian style 4.8.12

24

PESCE SPADA AL VERDE CON VERDURE ALLA GRIGLIA*

Swordfish with grilled vegetables 4.12

16

TRANCIO DI SALMONE CON INSALATINA

DI RUCOLA E POMODORINI*

Salmon with rocket salad and tomatoes 4.12

16

COTOLETTE DI ACCIUGHE*

Fried anchovies 1.2.4.7.8.14

15

BACCALÀ INSALATA DI FINOCCHI FRESCHI

E SALSA MEDITERRANEA*

Cod, fresh fennel salad and mediterranean sauce 4.8.9.12

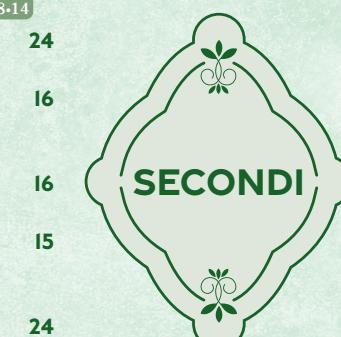
24

COSTATA DI MANZO CON PATATE AL ROSMARINO

Rib steak with rosemary potatoes

26

SECONDI



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

BEVANDE

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