



**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

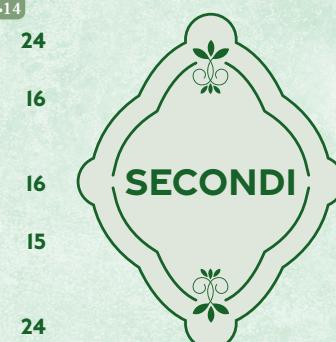
24

COSTATA DI MANZO CON PATATE AL ROSMARINO

Rib steak with rosemary potatoes

26

SECONDI



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

II

MORTAZZA 1.7-3

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

Fiordilatte, bufala, pistachio cream, mortadella and chopped pistachios

13

SALSICCIA 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

12

DIAVOLA 1.7

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive e origano

Tomato, fiordilatte, spicy salami, olives and oregano

II

4FORMAGGI 1.7

Fiordilatte, stracchino, gorgonzola dop, provola

Fiordilatte, stracchino, gorgonzola dop, provola

12

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

II

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

14

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

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



+39 0185 450837 - 328 1467737



[www.ristoratedelfinobianco.it](http://www.ristorantedelfinobianco.it)



@delfinobianco_



@DelfinobiancoSL

