



DELFINO BIANCO
RISTORANTE

ANTIPASTI

POLPO, PATATE, FAGIOLINI E OLIVE* Octopus, potatoes, green beans and olives	12-14	16
CALAMARETTI SALTATI, RADICCHIO E MANDORLE* Baby squid, radish and almonds	12-14	14
TARTARE DI TONNO, CAPPERI, CIPOLLA ROSSA ED ERBA CIPOLLINA* Tuna tartare, capers, red onion and chives	4-6-12	16
SALMONE MARINATO, INSALATINA DI MELA VERDE E PEPE ROSA* Marinated salmon, green apple and pink pepper salad	4	15
COZZE ALLA MARINARA Mussels marinara	4-12-14	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 Beetroot carpaccio, rocket pesto, walnuts and feta cheese	7-8	13

PRIMI*

Disponibilità di pasta fresca
senza glutine del
Pastificio la Casana

SPAGHETTI ALLE VONGOLE Spaghetti with clams	1-4-12-14	18
RAVIOLI DI RANA PESCATRICE, OLIO ALLA MAGGIORANA E PINOLI TOSTATI' Monkfish ravioli, marjoram oil and toasted pine nuts	1-3-4-8	17
MEZZE MANICHE AL RAGÙ DI POLPO* Short pasta with octopus ragu	1-8-9-12-14	15
TAGLIERINI AL LIMONE E SUGO DEL GOLFO* Lemon Taglierini with seafood sauce	1-2-3-4-12-14	13
LINGUINE AL PESTO DI BACCALÀ* Linguine with cod pesto	1-8-12-14	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

SECONDI

FRITTURA DI GAMBERI, CALAMARI, ACCIUGHE, BOCCONCINI DI BACCALÀ , CAROTE E ZUCCHINE* Fried shrimp, squid, anchovies, cod bites, carrots and courgettes	1-2-3-4-5-12-14	23
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	16
TRANCIO DI SALMONE CON INSALATINA DI ANANAS, FINOCCHI E OLIVE* Salmon with rocket salad and pineapple, fennel and olives	4-6	17
COTOLETTE DI ACCIUGHE* Fried anchovies	1-2-4-7-8-14	15
BACCALÀ, PATATE SCHIACCIATE E SALSA MEDITERRANEA* Cod, mashed potatoes and mediterranean sauce	4-8-9-12	24
COSTATA DI MANZETTA PRUSSIANA CON PATATE AL ROSMARINO Prussian Beef Rib Eye with Rosemary Potatoes		26
TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO, INSALATA E POMODORINI* Sliced tuna with sesame, salad and cherry tomatoes	4-11	20

PIZZE

MARGHERITA	1.7	9
Pomodoro, fiordilatte, basilico e origano • <i>Tomato, fiordilatte, basil and oregano</i>		
BUFALA	1.7	10
Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico • <i>Tomato, buffalo mozzarella and basil</i>		
NAPOLI	1.7.4	13
Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi, olive e origano <i>Tomato, fiordilatte, Cantabrian anchovies, capers, olives and oregano</i>		
VEGETARIANA	1.7	11
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine e origano <i>Tomato, fiordilatte, aubergines, peppers, courgettes and oregano</i>		
MORTAZZA	1.7.8	13
Fiordilatte, bufala, crema di pistacchio, mortadella e granella di pistacchio <i>Fiordilatte, bufala, pistachio cream, mortadella and chopped pistachios</i>		
PROVOLONA	1.7	14
Fiordilatte, salsiccia, provola, porcini <i>Fiordilatte, sausage, provola, porcini mushrooms</i>		
PIZZA REGINA	1.7	13
Fiordilatte, pomodorini, crudo di parma, rucola, parmigiano a scaglie <i>Fiordilatte, cherry tomatoes, Parma ham, rocket, flaked parmesan</i>		
DIAVOLA	1.7	12
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive e origano <i>Tomato, fiordilatte, spicy salami, olives and oregano</i>		
4FORMAGGI	1.7	11
Fiordilatte, stracchino, gorgonzola dop, provola <i>Fiordilatte, stracchino, gorgonzola dop, provola</i>		
CALZONE	1.7	10
Fiordilatte, prosciutto cotto, pomodoro • <i>Fiordilatte, cooked ham, tomato</i>		
CAPRI	1.7	11
Pomodoro, olive, basilico, bufala dopo cottura, pomodorini <i>Tomato, olives, basil, buffalo mozzarella after cooking, cherry tomatoes</i>		
GENOVESE	1.7	12
Stracchino, fiordilatte, pesto • <i>Stracchino, fiordilatte, pesto</i>		
DELFINO BIANCO	1.7.4	14
Fiordilatte, stracchino, patè di olive, pomodorini, basilico e acciughe del cantabrico <i>Fiordilatte, stracchino, olive pâté, cherry tomatoes, basil and Cantabrian anchovies</i>		
TARTUFA	1.7	14
Fiordilatte, porcini, stracchino, crudo di Parma e crema di tartufo <i>Fiordilatte, porcini, stracchino, Parma ham and truffle cream</i>		
VICHINGA	1.7.4	13
Fiordilatte, stracchino, salmone affumicato e prezzemolo <i>Fiordilatte, stracchino, smoked salmon and parsley</i>		
SPECK E BRIE	1.7	13
Speck, brie, pomodoro, fiordilatte <i>Speck, brie, tomato, fiordilatte</i>		
FOCACCIA AL FORMAGGIO	1.7	13
Stracchino • <i>Cheese</i>		
FOCACCIA PIZZATA	1.7.4	14
Pomodoro, capperi, stracchino e acciughe • <i>Tomato, capers, soft cheese and anchovies</i>		

NO GLUTINE + 3 € · INTEGRALE + 1 €

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO	8
Tiramisu 1.3.6.7.8	
CHEESECAKE ANGURIA	8
Watermelon Cheesecake 1.3.7	
MILLEFOGLIE ALLE PESCHE	8
Peach millefeuille 1.3.7.12	
BONET AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE	8
Chocolate hazelnuts and amaretto 1.3.7.8.12	
GRATIN DI FRUTTA FRESCA	8
Fresh fruit gratin 3.7	
SORBETTO	8
Sorbet 7	4

BEVANDE

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

Consulta le nostre liste sul sito.



ALLERGENI

Allergeni: Alcuni piatti presenti nel nostro menu possono contenere o essere entrati in contatto con allergeni. **Vi invitiamo a segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze.**

Alcuni alimenti, per garantire la massima freschezza, qualità e sicurezza alimentare, sono stati sottoposti a processo di abbattimento rapido di temperatura come previsto da regolamento CE 852/2004.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine, indicati con un * accanto al piatto.

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

Coperto 3 €

*Su richiesta, sono disponibili piatti senza glutine.
Informate il personale al momento dell'ordinazione. Grazie.