

DAL  1988
DELFINO BLU
- AUTENTICA CUCINA AMALFITANA -

**ALLERGENI E
ORIGINE DELLA
MATERIA PRIMA**



INFORMATIVA INTERNA ALLERGENI

TUTELIAMO LA TUA SALUTE

COMUNICA SEMPRE LA TUA ESIGENZA !

EVITARE CONTAMINAZIONI E' LA NOSTRA PRIORITA'

Ma ti preghiamo di prendere in considerazione, soprattutto in caso di allergia grave, che il ristorante non dispone di più locali dedicati alle diverse forme allergiche.

PERTANTO

La cucina predisposta alla preparazione delle pietanze è unica, e al suo interno, vengono trattati e manipolati prodotti che contengono allergeni diversi da quelli specificati in ogni singolo piatto presente in questo menù.

CONSIDERANDO QUESTI ASPETTI,
NESSUNA PREPARAZIONE SI INTENDE

CERTIFICATA

ALLERGENI

A tutela della nostra clientela segnaliamo che nelle ricette e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N° 1169/2011

1. cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire, mandorle, nocciole, noci, nocidi acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Mcadama o noci del Queensland e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di Senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Menù Degustazione

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Piccola catalana*, bresaola di tonno affumicato, alici cantabriche e burrata, polpo arrostito*, crochè del pescatore, gamberetti* sale e pepe e capasanta* gratinata
1,2,4,7,8,9,14

SCIALATIELLI AMALFITANI

Allo scoglio*
1,2,4,14

FRITTURA DEL GOLFO

Calamari*, ciuffetti*, gamberi sgusciati*, alici e verdure
1,2,4,14

SORBETTO

Al limone, da bere
3,6,7,8

DELIZIA AL LIMONE*

Firmata dal Maestro Salvatore De Riso
1,3,5,6,7,8,11

Cruderia

PLATEAU DEL DELFINO

Le nostre tartare*, due ostriche, un gambero rosso di Mazara**, uno scampo* e conchiglie secondo disponibilità di mercato
2,4,12,14

CRUDI AL PEZZO

Ostrica Fin De Claire, gambero rosso di Mazara del Vallo**, scampo*
2,4,12,14

Tartare

DEGUSTAZIONE DI TARTARE

Tonno**, salmone e gambero rosso di Mazara**
2,4,12,14

TARTARE DI TONNO** O SALMONE**

Leggermente condite con il nostro olio e.v.o. "Burrasca" e sale rosa
2,4,12,14

TARTARE DI GAMBERO** ROSSO DEL MEDITERRANEO 80g

Leggermente condite con il nostro olio e.v.o. "Burrasca" e sale rosa
2,4,12,14

Antipasti

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI VIA DEL MARE

Piccola catalana*, bresaola di tonno affumicato, alici cantabriche e burrata, polpo arrostito*, crochè del pescatore, gamberetti* sale e pepe e capasanta* gratinata
1,2,4,7,8,9,14

ALICI DEL MAR CANTABRICO

Fresa pugliese, stracciatella di burrata, pomodorini e basilico

1,4,7

BRESAOLA DI TONNO

Pomodori confit, mozzarella di bufala e rucola

4,7

POLPO ARROSTITO*

Spuma di patate, aioli e crumble di tarallo di Agerola

1,3,4,7,12,14

GAMBERETTI SALE E PEPE*

Dorati e accompagnati dalla nostra maionese all'arancia e zenzero

1,24,14

CROCCHE' DEL PESCATORE

Accompagnate dalla nostra maionese all'arancia e zenzero

1,2,3,4,7,14

GRAN SAUTE' DI MARE IN CASSERUOLA

Cozze, vongole veraci, gamberone, scampo e granchio a sauté

1,2,14

POLIPETTI E TOTANI ALL'AMALFITANA*

Al pizzico di peperoncino, con crostoni di pane abbrustolito

1,2,14

COZZE NAZIONALI (1,5 Kg circa)

In bianco, rosse o m'pepate

1,14

CAPESANTE*

Gratinate con pane aromatizzato alla mediterranea

1,2,4,7,14

Antipasto di terra

ANTIPASTO DI TERRA

Prosciutto crudo, bocconcini di bufala, pomodori soleggiati, olive verdi di Tramonti e pane abbrustolito al nostro olio e.v.o. "Burrasca"

1,7,12

Paste Vicidomini

SCIALATIELLI AMALFITANI

Allo scoglio*

1,2,4,14

PACCHERI

Alla polpa di granchio e pomodorino di collina*

1,2,4

SPAGHETTI

Alle vongole veraci e crumble di taralli di Agerola

1,14

LINGUINE

All'astice (1/2 astice a porzione)

1,14,4

RAVIOLI DI BURRATA**

Con gamberi*, bisque di gamberi, filangè di zucchine, pomodorini Pachino e pesto di pistacchi

1,2,3,4,6,7,10,14

FUSILLI CASERECCI

Ai tre pomodori: Pachino, giallo del Vesuvio e San Marzano al filetto, provola affumicata e salsiccia di Tramonti
1,7,12

I NOSTRI GNOCCHI

Caponatina di melanzane, pinoli tostati, pesto di menta e bocconcini di bufala
1,3,7,8

Panini del mare

OCTOPURP

Polpo croccante*, provola affumicata del caseificio al Valico di Tramonti e friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino
1,2,7,14

SALMONE

Tartare di salmone**, salsa guacamole, insalata iceberg, mozzarella di bufala e mandorle
1,3,4,6,7,10

GAMBERO ROSSO

Tartare di gambero rosso**, stracciatella di burrata, melanzane dorate, pomodoro fresco a fette, pistacchi e maionese all'arancia e zenzero
1,2,3,7,8

MAREA

Bresaola di tonno affumicato, mozzarella fior di latte, rucola, pomodoro fresco a fette e maionese
1,3,4,7

Fritture di mare

FRITTURA MISTA DI PESCE SENZA SPINE

Calamari*, ciuffetti*, gamberi* sgusciati e verdure
1,2,4,14

CALAMARI FRITTI E I SUOI CIUFFETTI

Calamari*, ciuffetti* e verdure
1,2,4,14

GRAN FRITTO DEL GOLFO

Calamari*, ciuffetti*, gamberi sgusciati*, gamberetti rosa del Mediterraneo (interi), alici, baccalà*, scampo* e verdure
1,2,4,14

BACCALA' FRITTO

Bocconcini di baccalà* infarinati e fritti
1,2,4,14

Catalane

GRAN CATALANA DI MARE

Mezzo astice, due gamberoni*, due scampi*, granchio*, gamberi* e polpo*
2,3,9,12,14

GAMBERONI DEL MEDITERRANEO

Quattro gamberoni* alla catalana
2,3,9,12,14

Griglia & Co.

GRIGLIATA MISTA DI MARE

Spigola, calamaro*, pesce spada*, capasanta gratinata*, gamber*o e scampo*
1,2,4,14

TONNO** SCOTTATO IN CROSTA

Di pane aromatoizzato e pistacchi, cipolla rossa caramellata, insalatina di campo, e olio e.v.o. "Burrasca" all'arancia 1,3,48,12

BISTECCA DI PESCE SPADA*

Alla griglia, servita con patate arrostiti e la nostra maionese special 1,4

FILETTO DI SPIGOLA

Alla griglia, servito con patate arrostiti e la nostra maionese special 1,4

TAGLIATA DI CALAMARO*

Alla griglia, servita con insalatina mediterranea 1,9,14

Le carni

TAGLIATA DI MANZO

Servita con patate arrostiti e salsa bernese

1 salsa bernese: 3,4,9,10,12

ORECCHIA DI ELEFANTE

Costoletta di maiale alla milanese servita con chips di patate fritte sale e rosmarino

1,3,12

Contorni

PATATE ARROSTITE

1

CHIPS DI PATATE FRITTE SALE E ROSMARINO*

1

VERDURE ALLA GRIGLIA

INSALATA MISTA DI STAGIONE

Menù bimbi

INSALATA DI GAMBERETTI*

Olio e limone

2

GRAN BISCOTTO

E salame dolce nostrano

1

GNOCCHI DEL PICCOLO MARINAIO

Il nostro sugo allo scoglio*, pulito e sgusciato

1,2,4,7,14

PENNETTE

Al pomodoro

1

ANELLI DI CALAMARO* FRITTO

Con chips di patate fritte

1,14

STICK DI POLLO* IMPANATI

Con chips di patate fritte

1,7

Pizze fritte

TRADIZIONALE

Farcita con pomodoro, fior di latte, spolverata di parmigiano e basilico

1,7

RICOTTA E SALAME

Farcita con pomodoro, fior di latte, ricotta, dadolata di salame dolce nostrano, spolverata di parmigiano e basilico

1,7

Schiacciate

AL POMODORO

Macchiata con pomodoro, origano e olio e.v.o.

1

ALLE NOCI

Pomodoro corbarino al filetto, sesamo, parmigiano, noci e olio e.v.o.

1,8

Margherite

MARGHERITA TRADIZIONALE

Pomodoro, fior di latte, olio e.v.o. e basilico

1,7

MARGHERITA DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio e.v.o. e basilico

1,7

MARGHERITA TRAMONTI

Pomodoro, filetti di pomodoro marzanino, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, spolverata di parmigiano e basilico

1,7

MARGHERITA FIOR DI BUFALA

Pomodoro, fior di latte, bocconcini di bufala (dopo la cottura) e basilico

1,7

Pizze classiche

MARINARA

Pomodoro, origano, spicchio d'aglio e olio e.v.o.

1

COSACCA

Pomodoro, spolverata di parmigiano, basilico e olio e.v.o.

1,7

NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, acciughe sotto sale e origano

1,4,7

ROMANA

Pomodoro, fior di latte, acciughe sotto sale, capperi e origano

1,4,7

PUGLIESE

Pomodoro, fior di latte, cipolla e origano

1,7

SICILIANA

Pomodoro, acciughe sotto sale, capperi, olive nere e origano

1,4

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive nere

1,7

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon e carciofi

1,7

PEPE E PROVOLA

Fior di latte, provola affumicata, pepe nero macinato

1,7

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte, salsiccia e friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino

1,7

DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

1,7

PROSCIUTTO

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

1,7

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon e prosciutto cotto

1,7

BOSCAIOLA

Fior di latte, salsiccia, funghi champignon e basilico

1,7

DI PARMA

Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo

1,7

WURSTEL

Pomodoro, fior di latte e wurstel

1,7

VEGETARIANA

Pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e radicchio

1,7

STELLE E STRISCE

Pomodoro, fior di latte, wurstel e chips di patate fritte

1,7

CHIPS

Pomodoro, fior di latte e chips* di patate fritte

1,7

CALZONE LISCIO

Ripieno al forno con pomodoro, fior di latte, cotto, olio e.v.o. e basilico

1,7

CALZONE FARCITO

Ripieno al forno con pomodoro, fior di latte, cotto, carciofi, funghi champignon, olio e.v.o. e basilico

1,7

CALZONE DENTRO E FUORI

Ripieno al forno con pomodoro, ricotta, parmigiano, salame dolce, olio e.v.o. e basilico

1,7

Le nostre ricette

MARCELLO

Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, scaglie di parmigiano e basilico

1,7

VINCENZO

Fior di latte, pomodoro marzanino al filetto, dadolata di salamino piccante, olivette di riviera, spolverata di parmigiano

1,7

ANDRIA

Pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo, olio e.v.o. e basilico

1,7

BOCCONCINO

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini freschi, bocconcini di bufala e rucola (dopo la cottura)

1,7

PARMIGIANA SPECIAL

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata, melanzane fritte, spolverata di parmigiano e basilico

1,7

GIALLO AMATRICIANO

Fior di latte, provola affumicata, guanciale croccante, pomodorini gialli, pepe nero e scaglette di pecorino

1,7

PISTACCHIETTO

Fior di latte, stracciatella di burrata, bologna igp, granella di pistacchi e basilico

1,7,8

QUATTRO FORMAGGI CONTEMPORANEA

Fior di latte, provola affumicata, ricotta, bocconcini di bufala a crudo, pepe nero e basilico

1,7

VALTELLINESE

Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di grana

1,7

FOCACCIA PARTENOPE

Pomodoro, bocconcini di bufala e pomodorini freschi a crudo, olio e.v.o. e basilico

1,7

CANTABRICA

Fior di latte, filetti di pomodoro marzanino, alici del mar Cantabrico, olio e.v.o. e basilico

1,4,7

BAIA DI NERANO

Fior di latte, provola affumicata, gamberi*, parmigiano, basilico, pepe nero, filangè di zucchine e basilico

1,2,7

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, fior di latte, polpo*, gamberi*, calamari*, cozze e prezzemolo

1,2,4,7,14

TONNARA

Fior di latte, tartare di tonno**, stracciatella di burrata, la nostra confettura di cipolla rossa, fior di capperi e rucola

1,4,7