

DAL  1988

# DELFINO BLU

- AUTENTICA CUCINA MARINARA -

SPECIALE

*Gruppi*



# PROPOSTA MENU' DEGUSTAZIONE

## VIA DEL MARE

### VERSIONE GRUPPI

Variazione di antipasti di mare:

Polpo arrostito, spuma di patate profumata al limone, salsa aioli e crumble di tarallo di Agerola  
Bresaola di tonno affumicato, pomodorini confit, mozzarella di bufala e pesto di rucola  
Insalata di calamari e gamberi con verdure croccanti  
Alici marinate  
Capasanta gratinata  
Involtini di pesce spada e provola affumicata con caponatina

Scialatielli amalfitani allo scoglio

Fritto misto senza spine  
calamari e i suoi ciuffetti, gamberi e verdure croccanti

Sorbetto al limone da bere

- Chantilly classica o millefoglie personalizzata e flute di spumante in abbinamento\* + 8€
- Dessert monoporzione e flute di spumante in abbinamento\* + 6€
- Servizio torta esterna +1€

Caffè

Selezione di liquori artigianali delfino blu collection

Proposta Vino:

Falanghina "Le Sorbole" Vinosia (all inclusive)

Acqua minerale Chiarella Symposium Lake Como edition (all inclusive)

**€ 52,00\* a persona**

**Menù disponibile per un minimo di 8 commensali**

**\*La scelta del menù dovrà essere uguale per tutti i commensali  
(fatta eccezione per i bambini o per esigenze particolari)**

# PROPOSTA MENU'

## MARE 1

Trittico di antipasti del mare freddi:

Bresaola di tonno affumicato, pomodorini confit, mozzarella di bufala e pesto di rucola  
Insalata di calamari e gamberi con verdure croccanti  
Alici marinate

Fusilli caserecci alla polpa di granchio

Filetto di spigola in crosta di crumble aromatico ai taralli di Agerola  
con patate arrostate e verdure glassate al forno

Sorbetto al limone da bere

Chantilly classica o millefoglie personalizzata e flute di spumante in abbinamento\* + 8€

Dessert monoporzione e flute di spumante in abbinamento\* + 6€

Servizio torta esterna +1€

Caffè

Selezione di liquori artigianali delfino blu collection

Proposta Vino:

Falanghina "Le Sorbole" Vinosia (all inclusive)

Acqua minerale Chiarella Symposium Lake Como edition (all inclusive)

**€ 47,00\* a persona**

**Menù disponibile per un minimo di 8 commensali**

**\*La scelta del menù dovrà essere uguale per tutti i commensali  
(fatta eccezione per i bambini o per esigenze particolari)**

# PROPOSTA MENU'

## MARE 2

Variazione di antipasti di mare:

Polpo arrostito, spuma di patate profumata al limone, salsa aioli e crumble di tarallo di Agerola  
Bresaola di tonno affumicato, pomodorini confit, mozzarella di bufala e pesto di rucola  
Insalata di calamari e gamberi con verdure croccanti  
Alici marinate  
Capasanta gratinata  
Involtini di pesce spada e provola affumicata con caponatina

Bis di primi piatti (servito in doppia portata):

Fusilli caserecci alla polpa di granchio

Risotto alla pescatora

Sorbetto al limone da bere

Chantilly classica o millefoglie personalizzata e flute di spumante in abbinamento\* + 8€

Dessert monoporzione e flute di spumante in abbinamento\* + 6€

Servizio torta esterna +1€

Caffè

Selezione di liquori artigianali delfino blu collection

Proposta Vino:

Falanghina "Le Sorbole" Vinosia (all inclusive)

Acqua minerale Chiarella Symposium Lake Como edition (all inclusive)

**€ 44,00\* a persona**

**Menù disponibile per un minimo di 8 commensali**

**\*La scelta del menù dovrà essere uguale per tutti i commensali  
(fatta eccezione per i bambini o per esigenze particolari)**

# PROPOSTA MENU' UNICO

## ALTERNATIVA TERRA

### Antipasto di terra

Prosciutti crudo di Parma e salame nostrano  
Bocconcini di bufala campana, olive verdi e pomodori soleggiati  
Gnocco fritto

Fusilli caserecci ai tre pomodori con ragù di salsiccia e provola affumicata dei monti lattari

Tagliata di manzo al sale nero  
con patate arrostate e verdure glassate al forno

Sorbetto al limone da bere

- Chantilly classica o millefoglie personalizzata e flute di spumante in abbinamento\* + 8€
- Dessert monoporzione e flute di spumante in abbinamento\* + 6€
- Servizio torta esterna +1€

Caffè

Selezione di liquori artigianali delfino blu collection

Proposta Vino:

Falanghina "Le Sorbole" Vinosia (all inclusive)

Acqua minerale Chiarella Symposium Lake Como edition (all inclusive)

**€ 47,00\* a persona**

**\*Eventuali menù alternativi andranno prenotati in anticipo**



## COME POSSO PRENOTARE ?

Sul nostro sito all'indirizzo [www.delfino-blu.com](http://www.delfino-blu.com) digitando il link prenota ora.  
Telefonicamente nei giorni e negli orari di apertura, allo 031283896 (Martedì chiuso)

Saremo a tua disposizione nel fornirti la disponibilità per la data richiesta  
e tutte le informazioni di cui avrai bisogno.

Il numero degli ospiti andrà confermato almeno 24 ore prima.

## QUALCUNO NON MANGIA PESCE O PRESENTA ESIGENZE PARTICOLARI?

Nessun problema. Ti consigliamo di comunicarlo al momento della prenotazione.

Sarà nostra premura fornirti delle alternative seguendo le vostre indicazioni.

## COSA COMPRENDE IL MENU' ?

I menù comprendono tutto ciò che è descritto, compreso il coperto.  
Acqua e vino in bottiglia (previsto nel menù) sono compresi nel prezzo.

## COSA E' PREVISTO PER I BAMBINI ?

I bambini non saranno vincolati a nessun menù fisso ma potranno  
scegliere liberamente al momento dal menù alla carta a loro dedicato

## POSSO PORTARE UNA TORTA ESTERNA ?

Il nostro ristorante propone una vasta gamma di torte di pasticceria, che  
potranno essere personalizzate per ogni occasione. Siamo comunque a disposizione  
nel ricevere e servire torte fornite dai clienti a patto che, come da vigente normativa,  
siano accompagnate da regolare certificato rilasciato dalla pasticceria.

Non possiamo somministrare nessun tipo di alimento prodotto in casa  
e/o senza idonea certificazione.

**Il servizio di torte esterne prevede un contributo di € 1,00 a persona.**

**SE HAI ALTRE DOMANDE NON ESITARE A CONTATTARCI ALLO**

**031283896**