



DELFINO BLU
- AUTENTICA CUCINA AMALFITANA -

25° ANNIVERSARIO

Menu
Take Away

CLICCA QUI



MENÚ ALLERGENI E INFORMATIVA



ORIGINE DELLE MATERIE PRIME



CARTA DEI VINI E BEVERAGE



ORDINA SUBITO

TRAMITE LA NOSTRA CHAT
DEDICATA WHATSAPP AL
NUMERO

+393775226010

SPECIFICANDO:

- DATA E ORA DEL RITIRO
- ORDINE DESIDERATO

L'ordine verrà confermato da un nostro operatore

SCONTO 10%

SU TUTTI I PIATTI
PRESENTI NEL MENU'

. PAELLA DE MARISCO .

SOLO SU ORDINAZIONE
ANTICIPATA (mezza giornata)

minimo 2 ordinazioni

€ 22.00 a persona

Fuori Menu

SCOPRI LE PROPOSTE
SPECIALI DI QUESTA SETTIMANA

[CLICCA QUI](#)

. CRUDERIA .

PLATEAU DEL DELFINO

*Le nostre tartare, 2 ostriche, 1 gambero rosso di Mazara, 1 scampo
e 1 capasanta Saint Jacques*
33,00



CRUDI AL PEZZO, COMIONI IL TUO PLATEAU!

#OSTRICA FIN DE CLAIRE 4,50

#GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO 5,00

#SCAMPO 5,00 #CAPASANTA SAINT JACQUES 5,00

. TARTARE .

DEGUSTAZIONE DI TARTARE

Tonno, salmone e gambero rosso del mediterraneo
20,00

TARTARE DI TONNO O SALMONE

Leggermente condite con il nostro olio e.v.o. "Burrasca" e sale rosa
17,50

TARTARE DI GAMBERO ROSSO
DEL MEDITERRANEO 80g

*Leggermente condita con il nostro
olio e.v.o. "Burrasca" e sale rosa*
20,00

. ANTIPASTI .



PICCOLA CATALANA

Insalatina di gamberi e calamari con verdure croccanti

15,50

INSALATA DI MARE "ESPRESSA"

Calamari, cozze, polpo, gamberi, scampo, scottata al momento e servita ancora tiepida

18,00

ALICI DEL MAR CANTABRICO

Marinate con succo di limone amalfitano, menta e pepe rosa

14,00

BRESAOLA DI TONNO

Pomodori confit, mozzarella di bufala e rucola

16,00

POLPO ARROSTITO

Spuma di patate, aioli e crumble di tarallo di Agerola

17,50

GAMBERETTI SALE E PEPE

Dorati e accompagnati dalla nostra maionese all'arancia e zenzero

14,00

ROLLATINE DI PESCE SPADA

Con provola affumicata, servite con caponatina di melanzane

15,00

GRAN SAUTÉ DI MARE IN CASSERUOLA

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

24,00

POLIPETTI E TOTANI ALL'AMALFITANA

Al pizzico di peperoncino, con crostini di pane abbrustolito

16,00

COZZE NAZIONALI (1,5 kg circa)

In bianco, rosse o m'pepate

18,00

CAPESANTE

Gratinate con pane aromatizzato alla mediterranea

18,00

. ANTIPASTO DI TERRA .

ANTIPASTO DI TERRA

Prosciutto crudo, bocconcini di bufala pomodori soleggiati, olive verdi di Tarmoniti e pane abbrustolito al nostro olio evo Burrasca

13,50

. PASTE VICIDOMINI .

Premiato pastificio dal 1812

SCIALATIELLI AMALFITANI

Allo scoglio

18,50

PACCHERI

Alla polpa di granchio e pomodorino di collina

17,00

SPAGHETTI

Alle vongole veraci e crumble di taralli di Agerola

17,50

LINGUINE

All'astice (1/2 astice a porzione)

24,00

RAVIOLI DI BURRATA

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

16,00

PADELLATA DI RISO

*Alla pescatora con frutti di mare, crostacei e molluschi
18,50 a persona (ordine minimo: 2 porzioni)*

FUSILLI CASERECCI

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

16,00

I NOSTRI GNOCCHI

Caponatina di melanzane, pinoli tostati, pesto di menta e bocconcini di bufala

15,00

DISPONIBILI PENNE SENZA GLUTINE RUMMO*

**In caso di allergie invitiamo a consultare il menù dedicato e la nostra informativa a tutela della nostra Clientela scansionando l'apposito qr code*

. PANINI DEL MARE .

Accompagnati da chips di patate fritte sale e rosmarino

OCTOPURP

Polpo croccante, provola affumicata del caseificio al Valico di Tramonti e friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino

13,00

SALMONE

Tartare di salmone, salsa guacamole, insalata iceberg, mozzarella di bufala e mandorle

13,00

GAMBERO ROSSO

Tartare di gambero rosso, stracciatella di burrata, melanzane dorate, pomodoro fresco a fette, pistacchi e maionese all'arancia e zenzero

17,00

MAREA

Bresaola di tonno affumicato, mozzarella fior di latte, rucola, pomodoro fresco a fette e maionese

13,00

. FRITTURE DI MARE .

FRITTURA MISTA DI PESCE SENZA SPINE

Calamari, ciuffetti, gamberi sgusciati e verdure
20,00

CALAMARI FRITTI E I SUOI CIUFFETTI

Calamari, ciuffetti e verdure
19,00

GRAN FRITTO DEL GOLFO

Calamari, ciuffetti, gamberi sgusciati, gamberetti rosa del Mediterraneo (interi), alici, baccalà, scampo e verdure
25,00

BACCALÀ FRITTO

Bocconcini di baccalà infarinati e fritti
16,50



. CATALANE .

GRAN CATALANA DI MARE

Mezzo astice, 2 gamberoni, 2 scampi, granchio, gamberi, e polpo
48,00 a persona
ordine minimo: 2 porzioni

GAMBERONI DEL MEDITERRANEO

4 Gamberoni alla catalana
25,00

. GRIGLIA & CO .

GRIGLIATA MISTA DI MARE

Spigola, calamaro, pesce spada, capasanta gratinata, gambero e scampo
25,00

TONNO SCOTTATO IN CROSTA

Di pane aromatizzato e pistacchi, cipolla rossa caramellata, insaltina di campo e olio e.v.o. "Burrasca" all'arancia
20,00

BISTECCA DI PESCE SPADA

Alla griglia, servita con patate arrostiti e la nostra maionese special
20,00

FILETTO DI SPIGOLA

Alla griglia, servito con patate arrostiti e la nostra maionese special
20,00

TAGLIATA DI CALAMARO

Servita con patate arrostiti e la nostra maionese special
20,00

. LE CARNI .

TAGLIATA DI MANZO

Servita con patate arrostiti e salsa bernese
18,50

ORECCHIA DI ELEFANTE

Costoletta di suino alla milanese servita con chips di patate fritte sale e rosmarino
14,50



. CONTORNI .

PATATE ARROSTITE

5,00

CHIPS DI PATATE FRITTE SALE E ROSMARINO

5,00

VERDURE ALLA GRIGLIA

7,00

INSALATA MISTA DI STAGIONE

5,00

FRIARIELLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

6,00

. MENÚ BIMBI .

GAMBERETTI

Olio e limone
10,00

GRAN BISCOTTO

E salame dolce nostrano
9,00

GNOCCHI DEL PICCOLO MARINAIO

Il nostro sugo allo scoglio, pulito e sgusciato
11,00

PENNETTE

Al pomodoro
7,00

ANELLI DI CALAMARO FRITTO

Con chips di patate fritte
12,00

STICK DI POLLO IMPANATI

Con chips di patate fritte
9,00

**PIZZA BABY A UN EURO IN MENO
RISPETTO AL PREZZO DI LISTINO**

PIZZE FRITTE

TRADIZIONALE 10,00

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

RICOTTA E SALAME 12,00

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



DISPONIBILI ANCHE
CON FARINA INTEGRALE

SCHIACCIATE

AL POMODORO 4,50

Macchiata con pomodoro, origano e olio evo

ALLE NOCI 6,50

Pomodoro corbarino al filetto, sesamo, parmigiano, noci e olio evo

MARGHERITE

MARGHERITA TRADIZIONALE 7

Pomodoro, fior di latte, olio evo e basilico

MARGHERITA DI BUFALA 9,80

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo e basilico

MARGHERITA TRAMONTI 10

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

MARGHERITA FIOR DI BUFALA 10

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

PIZZE CLASSICHE

MARINARA 6

Pomodoro, origano, spicchio d'aglio e olio evo

COSACCA 7

Pomodoro, spolverata di parmigiano, basilico e olio evo

NAPOLI 8,50

Pomodoro, fior di latte, acciughe sotto sale e origano

ROMANA 8,50

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

PUGLIESE 7,50

Pomodoro, fior di latte, cipolla e origano

SICILIANA 8,50

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

CAPRICCIOSA 9

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

QUATTRO STAGIONI 9

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

PEPE E PROVOLA 10,00

Fior di latte, provola affumicata, pepe nero macinato

SALSICCIA E FRIARIELLI 11,00

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

DIAVOLA 9,00

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

PROSCIUTTO 8,50

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

PROSCIUTTO E FUNGHI 9,00

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon e prosciutto cotto

BOSCAIOLA 10,00

Fior di latte, salsiccia, funghi champignon e basilico

DI PARMA 10,00

Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo

WURSTEL 8,50

Pomodoro, fior di latte e wurstel

VEGETARIANA 10,00

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

STELLE E STRISCE 9,50

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

SPECK E GORGONZOLA 10,50

Pomodoro, fior di latte, speck e gorgonzola

CALZONE LISCIO 8,50

Ripieno al forno con pomodoro, fior di latte, cotto, olio evo e basilico

CALZONE FARCITO 10,00

Ripieno al forno con pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon, olio evo e basilico

CALZONE DENTRO E FUORI 11,50

Ripieno al forno con mozzarella e pomodoro, dopo la cottura, prosciutto crudo, rucola e pomodorini

LE NOSTRE RICETTE

MARCELLO 10,50

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

VINCENZO 10,50

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

ANDRIA 11,50

Pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo, olio evo e basilico

BOCCONCINO 10,50

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

BURRATINA 9,80

Pomodoro, pom. fresco, emulsione di basilico, stracciatella di burrata

PARMIGIANA SPECIAL 11,00

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

GIALLO AMATRICIANO 13,50

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

PISTACCHIETTO 12,50

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

QUATTRO FORMAGGI CONTEMPORANEA 11,50

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

VALTELLINESE 11,00

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

CANTABRICA 13,00

Fior di latte, filetti di pomodoro marzanino, alici del mar Cantabrico, olio evo e basilico

BAIA DI NERANO 13,00

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

FRUTTI DI MARE 15,00

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

TONNARA 17,00

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

Shop

I PRODOTTI FIRMATI DELFINO BLU

OLIO E.V.O. 100% ITALIANO - BURRASCA -

bottiglia da 250ml € 12,50

LIQUORI ARTIGIANALI DELLA COSTIERA AMALFITANA

limoncello, liquirizia e crema di melone

bottiglia da 500ml € 13,90

Idea Regalo

GIFT COUPON
UN'ESPERIENZA DI GUSTO CHE SORPRENDERÁ

Visita il nostro sito all'indirizzo www.delfino-blu.com
e scopri la proposta piú adatta alla tua esigenza.

Acquistabili presso la nostra struttura e consegnate in un elegante
cofanetto regalo o sul nostro sito.

Taggaci!



[delfinoblu_como](https://www.instagram.com/delfinoblu_como)