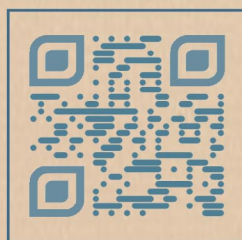


○
DELFINO BLU
- AUTENTICA CUCINA AMALFITANA -

25° ANNIVERSARIO

Ti portiamo al mare!



MENÚ DIGITALE



MENÚ ALLERGENI E INFORMATIVA



ORIGINE DELLE MATERIE PRIME



ENGLISH VERSION

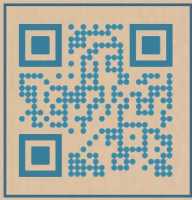


MENÚ PER POSSESSORI COUPON



CARTA DEI VINI E BEVERAGE

Coperto 2,80 - i bambini al di sotto dei 10 anni non pagano il coperto



. FUORI MENÙ .

Scansiona il QR CODE per scoprire
la nostra proposta speciale
della settimana



Menù Degustazione



Via del mare

Un viaggio alla scoperta dei nostri grandi classici

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI

Piccola catalana, bresaola di tonno affumicato, alici marinate,
polpo arrostito, rollatina di pesce spada e provola,
capasanta gratinata

SCIALATIELLI AMALFITANI

Allo scoglio

FRITTURA DEL GOLFO

Calamari, ciuffetti, gamberi sgusciati,
alici e verdure

SORBETTO

Al limone, da bere

DELIZIA AL LIMONE

Firmata dal Maestro Salvatore De Riso

I LIQUORI ARTIGIANALI DELLA COSTIERA

Dalla nostra linea esclusiva

48,00

A persona, esclusi vino e bevande

**MENÙ ORDINABILE DA
TUTTI I COMMENSALI PRESENTI AL TAVOLO**

Il menù non è divisibile o modificabile

L'ANGOLO DEL Gin Tonic

MALFY GIN 12,00

Come poteva mancare un gin ispirato alla nostra terra?
Dalla Costiera Amalfitana, il Gin Malfy: gusto secco, quasi salato,
con un sapore complesso di liquirizia, agrumi e anice

MARE EDIZIONE LIMITATA CAPRI 12,00

Edizione limitata ispirata all'isola di Capri. Alle botaniche
mediterranee si aggiungono i limoni dell'isola e i bergamotti della
penisola sorrentina che accompagnano sfumature di rosmarino e olive

PRIMO SALE DI ROMAGNA 12,00

Quando si parla di mare, pescatori e di buona tavola non può
mancare la meravigliosa e a noi molto cara Romagna.
Gusto pulito e leggermente sapido grazie alla presenza di sale marino
di Cervia in fase di distillazione. Sentori di ginepro, melissa e limone

HENDRICK'S 12,00

Una vera e propria icona. Nato nella regione scozzese dello
Ayrshire, da una sapienza secolare nell'arte della distillazione.
Gusto intenso e rinfrescante. Note floreali di narciso e fiore
di sambuco con richiami di pepe bianco e anice

. 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, COMONI 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 di Mazara
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 .

DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI VIA DEL MARE

Piccola catalana, bresaola di tonno affumicato, alici marine, polpo arrostito, rollatina di pesce spada e provola, capasanta gratinata

19,50 a persona (ordine minimo: 2 porzioni)



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 Tramonti e pane abbrustolito al nostro olio e.v.o. "Burrasca"

13,50

. PASTE VICIDOMINI .

Premiato pastificio dal 1812

SCIALATIELLI AMALFITANI

Allo scoglio

18,50

PACCHERI

Alla polpa di granchio e pomodoro 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, insalatina 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

FRIARELLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

6,00

. MENÙ 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 scagliette 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