



Pranzo di Pasqua

Il pranzo avrà inizio alle ore 12.30 circa

Sformatino di polpo su schiacciata di patate e tapenade di olive nere
Carpaccio di salmone al sale nero con insalatina di arance, timo e pinoli tostati
Piccola caprese rivisitata con alici marinate, stracciata di bufala e fresella napoletana
Gambero dorato in crosta di sesamo e marmellata di cipolla rossa
Sfogliatella calda ripiena di baccalà mantecato

Maccheroni al torchio alla carbonara di tonno rosso e bottarga

Sorbetto al limone amalfitano profumato al basilico

Ricciola su vellutata di asparagi, guazzetto di cozze olbiesi e crumble mediterraneo

La Pastiera napoletana

Caffè Milani
Nero di Como
Limoncello della costiera amalfitana

Acqua minerale "VALVERDE"
DALLA CANTINA:
Falanghina "Ceresa"
Nero d'Avola "Ceresa"

PREZZO A PERSONA: € 55,00

AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE VERRA' RICHiesto UN ACCONTO DI € 25,00 A PERSONA

PER I BAMBINI FINO SARA' DISPONIBILE UN PICCOLO MENU ALLA CARTA DEDICATO AL PREZZO FISSO DI € 25,00

SU RICHIESTA MENU ALTERNATIVO "TERRA"

DISPONIBILE IN VERSIONE ASPORTO

INFO & PRENOTAZIONI: 031283896
info@delfino-blu.com
www.delfino-blu.com
Via provinciale, 739 22030 Lipomo (COMO) Chiuso il Martedì

Pranzo di Pasqua

Il pranzo avrà inizio alle ore 12.30 circa

Lonzino affumicato di maiale, chips di fiori di zucca e pepe rosa
Bresaola punta d'anca con puntarelle, noci e parmigiano reggiano
Piccola caprese rivisitata con straciatina di bufala e fresella napoletana
La nostra torta Pasqualina... Sfoglia calda con ricotta, uovo, piselli e salame nostrano
Carciofo arrostito ripieno di caciocavallo dei monti lattari e mollica di pane aromatica

Maccheroni al torchio al ragu' di Fassona piemontese, vellutata di fave fresche e pecorino

Sorbetto al limone amalfitano profumato al basilico

Cosciotto d'agnello glassato al forno su crema di patate e mazzetto di asparagi e guancialetto croccante

La Pastiera napoletana

Caffè Milani
Nero di Como
Limoncello della costiera amalfitana

Acqua minerale "VALVERDE"
DALLA CANTINA:
Falanghina "Ceresà"
Nero d'Avola "Ceresà"

PREZZO A PERSONA: € 55,00

AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE VERRA' RICHIESTO UN ACCONTO DI € 25,00 A PERSONA

PER I BAMBINI FINO A 10 ANNI SARA' DISPONIBILE UN PICCOLO MENU ALLA CARTA DEDICATO AL PREZZO FISSO DI € 25,00

SU RICHIESTA MENU ALTERNATIVO "TERRA"

DISPONIBILE IN VERSIONE ASPORTO



Pranzo di Pasqua D asporto

Menu di Pasqua d'asporto (Mare) € 35,00

Sformatino di polpo su schiacciata di patate e tapenade di olive nere
Carpaccio di salmone al sale nero con insalatina di arance, timo e pinoli tostati
Gambero dorato in crosta di sesamo e marmellata di cipolla rossa
Sfogliatella calda ripiena di baccalà mantecato

Timballo di maccheroni al torchio alla carbonara di tonno rosso e bottarga

Ricciola su vellutata di asparagi, guazzetto di cozze olbiesi e crumble mediterraneo

La Pastiera napoletana

Menu di Pasqua d'asporto (Terra) € 35,00

Lonzino affumicato di maiale, chips di fiori di zucca e pepe rosa
Bresaola punta d'anca con puntar elle, noci e parmigiano reggiano
La nostra torta Pasqualina... Sfoglia calda con ricotta, uovo, piselli e salame nostrano
Carciofo arrostito ripieno di caciocavallo dei monti lattari e mollica di pane aromatica

Maccheroni al torchio al ragu' di fassona piemontese, vellutata di fave fresche e pecorino

Cosciotto d'agnello glassato al forno su crema di patate e mazzetto di asparagi e guanciaie croccante

La Pastiera napoletana

OGNI DUE MENU UNA BOTTIGLIA DI VINO SARA' IN OMAGGIO

E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE, IL RITIRO' POTRA' ESSERE EFFETTUATO DALLE ORE 11. ALLE ORE 12.

**LE PORTATE VERRANNO CONSEGNATE IN COMODE CONFEZIONI MONOPORZIONE
CHE AGEVOLERANNO IL SERVIZIO A CASA**

**ALCUNI CONSIGLI SCRITTI DALLO CHEF ASSICURERANNO LA MASSIMA QUALITA' DEI PIATTI,
ANCHE SULLA VOSTRA TAVOLA**