



## PRANZO DI NATALE

IL PRANZO AVRÀ INIZIO ALLE ORE 12.30 CIRCA

INSALATINA DI GAMBERI CON CECI E CIPOLLA ROSSA CAMELLATA  
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AGLI AGRUMI, SALE MALDON E MELOGRANO  
SCAMPO COTTO A VAPORE SU PINZIMONIO DELL'ORTO  
POLPO IN TEMPURA LEGGERA, SCAROLA RIPASSATA E OLIVETTE TAGGIASCHE  
CAPASANTA GRATINATA SU CREMA ALLO ZAFFERANO "MALLAMACI" E PISTACCHI DI BRONTE

RAVIOLOTTI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO,  
BATTUTA DI TONNO ROSSO E RICCIOLI DI SEPIA APPENA SCOTTATA

SORBETTO ALLE CLEMENTINE

PESCATRICE VESTITA DI VERZA BRASATA CON MOUSELINE DI CALAMARO, PETALI DI PATATE  
E VELLUTATA DI DATTERINO DI GIALLO DEL PIENNOLO

COOKIES MORBIDO ALLA NOCCIOLA CON CREMA DI RICOTTA PERE E FONDUE AL CIOCCOLATO

CAFFÈ MILANI  
LIQUORI ARTIGIANALI DELLA COSTIERA AMALFITANA

**DALLA CANTINA**  
FALANGHINA "CERESA" • NERO D'AVOLA "CERESA"  
ACQUA MINERALE "VALVERDE"

PREZZO ADULTO 60,00 • PREZZO BAMBINO FINO AI 10 ANNI 25,00

AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE SARÀ RICHIESTO IL VERSAMENTO DI UN ACCONTO PARI AD € 25,00 A PERSONA

SU RICHIESTA ANTICIPATA, MENU' ALTERNATIVO CARNE  
MENU' DEDICATO AI BAMINI FINO AI 10 ANNI AD € 25,00  
DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE ASPORTO

delfinoblu



## PRANZO DI NATALE MENU' ALTERNATIVO "TERRA"

*IL PRANZO AVRÀ INIZIO ALLE ORE 12.30 CIRCA*

CARPACCIO DI BLACK ANGUS MARINATO ALLE ERBE  
CROSTINO AL LARDO, MOSTARDA E CRUMBLE DI CASTAGNE  
CULATELLO E SALAME TOSCANO  
SFORMATINO DI VERZA E PATATE CON FONDUTA DI CASTELMAGNO  
FAGOTTINO CALDO DI PASTA FILLO RIPIENO DI ZUCCA, TALEGGIO DELLA VALSASSINA E SPECK

RAVIOLI DI CHIANINA E CARDONCELLI  
SU CREMA DI PECORINO E OLIO E.V.O. PROFUMATO AL TARTUFO

SORBETTO ALLE CLEMENTINE

VENTAGLIO DI MANZO COTTO NEL FORNO A LEGNA  
RIDUZIONE DI PORTO E MIRTILLI CON PATATA ALLA CENERE E CIPOLLOTTO BRASATO

COOKIES MORBIDO ALLA NOCCIOLA CON CREMA DI RICOTTA PERE E FONDUE AL CIOCCOLATO

CAFFÈ MILANI  
LIQUORI ARTIGIANALI DELLA COSTIERA AMALFITANA

**DALLA CANTINA**  
FALANGHINA "CERESA" • NERO D'AVOLA "CERESA"  
ACQUA MINERALE "VALVERDE"

PREZZO ADULTO 60,00 • PREZZO BAMBINO FINO AI 10 ANNI 25,00

*AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE SARÀ RICHIESTO IL VERSAMENTO DI UN ACCONTO PARI AD € 25,00 A PERSONA*

**MENU' DEDICATO AI BAMINI FINO AI 10 ANNI AD € 25,00  
DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE ASPORTO**

**delfinòblu**



delfinòbliu



## PRANZO DI NATALE D'ASPORTO

MARE € 38,00

INSALATINA DI GAMBERI CON CECI E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA  
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AGLI AGRUMI, SALE MALDON E MELOGRANO  
SCAMPO COTTO A VAPORE SU PINZIMONIO DELL'ORTO  
POLPO IN TEMPURA LEGGERA, SCAROLA RIPASSATA E OLIVETTE TAGGIASCHE  
CAPASANTA GRATINATA SU CREMA ALLO ZAFFERANO "MALLAMACI" E PISTACCHI DI BRONTE

RAVIOLOTTI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI BACCALÀ MANTECATO,  
BATTUTA DI TONNO ROSSO E RICCIOLI DI SEPIA APPENA SCOTTATA

PESCATRICE VESTITA DI VERZA BRASATA CON MOUSELINE DI CALAMARO, PETALI DI PATATE  
E VELLUTATA DI DATTERINO DI GIALLO DEL PIENNOLO

COOKIES MORBIDO ALLA NOCCIOLA CON CREMA DI RICOTTA PERE E FONDUE AL CIOCCOLATO

TERRA € 38,00

CARPACCIO DI BLACK ANGUS MARINATO ALLE ERBE  
CROSTINO AL LARDO, MOSTARDA E CRUMBLE DI CASTAGNE  
CULATELLO E SALAME TOSCANO  
SFORMATINO DI VERZA E PATATE CON FONDUTA DI CASTELMAGNO  
FAGOTTINO CALDO DI PASTA FILLO RIPIENO DI ZUCCA, TALEGGIO DELLA VALSASSINA E SPECK

RAVIOLI DI CHIANINA E CARDONCELLI  
SU CREMA DI PECORINO E OLIO E.V.O. PROFUMATO AL TARTUFO

VENTAGLIO DI MANZO COTTO NEL FORNO A LEGNA  
RIDUZIONE DI PORTO E MIRTILLI CON PATATA ALLA CENERE E CIPOLLOTTO BRASATO

COOKIES MORBIDO ALLA NOCCIOLA CON CREMA DI RICOTTA PERE E FONDUE AL CIOCCOLATO

---

E' RICHIESTA LA PRENOTAZIONE  
IL RITIRO POTRA' ESSERE EFFETTUATO ENTRO LE ORE 12.00

## PERCHE' DA NOI L'ASPORTO HA UNA MARCIA IN PIU' ?

AD OGNUNO IL SUO BOX!

OGNI SINGOLA PORTATA VERRA' CONSEGNA IN COMODE  
CONFEZIONI MONOPORZIONE CHE AGEVOLERANNO IL SERVIZIO

ALCUNI CONSIGLI SCRITTI DAL NOSTRO CHEF VI AIUTERANNO A GARANTIRE LA MASSIMA QUALITA'  
DEI PIATTI, ANCHE SULLA VOSTRA TAVOLA

OGNI DUE MENU' ORDINATI, UNA BOTTIGLIA DI VINO IN OMAGGIO