



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**

delfinoblu



delfinòbliu



PRANZO DI NATALE D'ASPORTO

MARE € 38,00

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

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