



Il Ristorante Delfino Blu presenta... il Pranzo della

SANTA PASQUA

Insalatina di calamari al vapore, carciofi freschi e pesto di menta
Acciuga del Mar Cantabrico, burrata di Andria e peperone candito
Parmigiana di pesce bandiera
Culatello, coppa piacentina e crescentine
Sfoglia salata della tradizione Pasquale

Calamarata con ragu' di pesce Coccio,
pomodorini del Vesuvio e olive taggiasche

Timballo di maccheroni trafiletti al bronzo
con battuto di Angus, piselli e ricotta salata

Filetto d'orata scaloppata al limone amalfitano e dragoncello,
con petali di patate e fior di capperi

Sorbetto al pompelmo rosa

Pastiera napoletana

Caffè Milani
degustazione di liquori artigianali della costiera amalfitana
firmati "Delfino blu"

Dalla cantina: Falanghina e Nero d'Avola "Ceresa"

55 a persona, tutto compreso

**Al momento della prenotazione verrà richiesto un acconto pari ad euro 20, a persona
Su prenotazione anticipata è disponibile un secondo piatto alternativo di carne
Per i bambini sarà disponibile un piccolo menu alla carta dedicato al prezzo fisso di euro 25
E' richiesta la prenotazione. Il pranzo avra' inizio alle ore 12.30**

Disponibile in versione asporto

Il pranzo della Santa Pasqua in versione

TAKE AWAY

Box take away MARE euro 35

Insalatina di calamari, carciofi e pesto di menta
Carpaccio di polpo con emulsione mediterranea
Acciuga del Mar Cantabrio, burrata di Andria e peperone candito
Baccalà in doratura croccante con cipolla rossa marinata
Parmigiana di pesce bandiera

Calamarata con ragu' di pesce Coccio,
pomodorini del vesuvio e olive taggiasche

Filetto d'orata scaloppato al limone amalfirano e dragoncello
con petali di patate e fior di capperi

Pastiera napoletana

Box take away TERRA euro 35

Culatello e crescentine
Salame nostrano e coppa piacentina
Porchetta marchigiana con insalatina di puntarelle e noci
Flan di carciofi e fonduta di pecorino toscano
Sfoglia salata della tradizione Pasquale

Timballo di maccheroni trafilati al bronzo
con battuto di black Angus, piselli e ricotta salata

Cosciotto d'agnello glassato al forno
con patate alle erbe

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