

delfinòblu

Ristorante Mediterraneo & Pizza

Celebration

MENU' SU MISURA, PER LE TUE OCCASIONI SPECIALI...

CERIMONIE • CENE AZIENDALI • GRUPPI • EVENTI

INFO E PRENOTAZIONI

PREVENTIVI E PRENOTAZIONI

SARÀ POSSIBILE EFFETTUARE LA PRENOTAZIONE TELEFONANDO AL NUMERO 031 283896 O INVIANDO UNA MAIL ALL'INDIRIZZO INFO@DELFINO-BLU.COM

SAREMO LIETI DI RICEVERVI PER INFORMAZIONI, PREVENTIVI E DEFINIZIONI MENU'. *(SI PREGA DI COMUNICARE IN ANTICIPO IL VOSTRO ARRIVO)*

IN BASE AL NUMERO DEI PARTECIPANTI POTRA' ESSERE RICHiesto IL VERSAMENTO DI UNA CAPARRA ALLA CONFERMA DELLA PRENOTAZIONE.

MENU'

QUESTE PROPOSTE DIDPONIBILI ESCLUSIVAMENTE SU PRENOTAZIONE E RICHIEDONO UN MINIMO DI 10 COMMENSALI

PICCOLO MENU' ALLA CARTA DEDICATO AI BAMBINI

EVENTUALI INFORMAZIONI CIRCA ALLERGIE, INTOLLERANZE ED ALTRO ANDRANNO COMUNICATE AL NOSTRO PERSONALE DI SALA CHE SARA' A VOSTRA DISPOSIZIONE NEL PROPORRE ALTERNATIVE IN BASE ALLE VOSTRE ESIGENZE.

SU RICHIESTA, SARA' DISPONIBILE UNA LISTA DI PIATTI ALTERNATIVI CHE CONSENTIRANNO LA PERSONALIZZAZIONE DEI MENU'.

NUMERO DEI PARTECIPANTI

IL NUMERO DEI PARTECIPANTI ANDRA' CONFERMATO 24 ORE PRIMA DELLA DATA DELLA PRENOTAZIONE.

IL SALDO SARA' CONTEGGIATO IN BASE AL NUMERO DEI PARTECIPANTI CONFERMATI

TORTE PERSONALIZZATE

LA NOSTRA PASTICCERIA È SPECIALIZZATA IN PREPARAZIONE DI TORTE PERSONALIZZATE E ADATTE AD OGNI TIPO DI OCCASIONE.

LE TORTE CON LAVORAZIONI SPECIALI "CAKE DESIGN" NON SONO DA CONSIDERARE COMPRESSE NEL PREZZO.

SU RICHIESTA, SARA' POSSIBILE PERSONALIZZARE LA TORTA CON STAMPE ALIMENTARI (SERVIZIO NON INCLUSO NEL PREZZO)

LA NOSTRA PROPOSTA PIÙ RICCA E VARIEGATA, UN MENU' IMPORTANTE STUDIATO PER LE TUE OCCASIONI SPECIALI
CONSIGLIATO PER: CRESIME-COMUNIONI-BATTESIMI-MATRIMONI-CENE AZIENDALI-ANNIVERSARI-LAUREE

MARE

FOCACCINA CALDA DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

CARPACCIO DI PIOVRA CON POMODORINI E FIOR DI CAPPERI
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL PEPE ROSA
CARPACCIO DI SALMONE AL LIME E ZENZERO

INSALATA DI CALAMARI E GAMBERI CON CIPOLLA ROSSA MARINATA E CANNELLINI

CAPASANTA IN PANURE GRATINATA
ROLLATINE DI PESCE SPADA ALLA PALERMITANA CON CUORE DI PROVOLA AFFUMICATA

CAVATELLI DI PASTA FRESCA ALLA POLPA DI GRANCHIO
GRAN RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E I SUOI CROSTACEI

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE SU INSALATINA DI MISTICANZA
FRITTURA DI CALAMARI E I SUOI CIUFFI
CON STICK DI ZUCCHINE IN PASTELLA E CHIPS DI PATATE

SORBETTO AL LIMONE

TORTA CLASSICA PERSONALIZZATA E FLUTE DI SPUMANTE DOLCE O SECCO

CAFFÈ MILANI, LIMONCELLO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA ARTIGIANALE

TERRA

FOCACCINA CALDA DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

CARPACCIO DI BLACK ANGUS MARINATO ALLE SPEZIE, PINOLI TOSTATI E PECORINO
LONZINO AFFUMICATO CON CIPOLLA ROSSA MARINATA
PROSCIUTTO CRUDO E SALAME NOSTRANO CON NOCI GLASSATE AL MIELE
BURRATINA FRESCA

"PIZZELLA" FRITTA ALLA NAPOLETANA
ROOSTI DI PATATE CON SPECK TIROLESE

CAVATELLI DI PASTA FRESCA CON RAGU' DI CINTA SENESE
RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, TALEGGIO DELLA VALSASSINA E ROSMARINO

TAGLIATA DI SCAMONE AL SALE NERO CON FUNGHI PORCINI SPADELLATI
E PATATE AL ROSMARINO
INVOLTINO DI BACON CROCCANTE CON PROVOLA IN FUSIONE

SORBETTO AL LIMONE

TORTA CLASSICA PERSONALIZZATA E FLUTE DI SPUMANTE DOLCE O SECCO

CAFFÈ MILANI, LIMONCELLO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA ARTIGIANALE



PROPOSTA VINI:
FALANGHINA E NERO D'AVOLA "CERESA"
CON IL DESSERT: PROSECCO D.O.C. E SPUMANTE DOLCE 9.5 "ASTORIA"

ACQUA MINERALE VALVERDE

EVENTUALE SCORPORO DELLE PORTATE (PER TUTTI I COMMENSALI):

ANTIPASTO €8
PRIMO PIATTO INTERA PORTATA €6 PRIMO PIATTO PARZIALE €3
SECONDO PIATTO INTERA PORTATA €8 TORTA E SPUMANTE €4

UN MENU' COMPLETO E DINAMICO. UN GIUSTO COMPROMESSO ADATTO AD OGNI TIPO DI OCCASIONE
CONSIGLIATO PER: CRESIME-COMUNIONI-BATTESIMI-CENE AZIENDALI-ANNIVERSARI-LAUREE-COMPLEANNI-PENSIONAMENTI-COLLEGHI-FAMIGLIE-AMICI

MARE

FOCACCINA CALDA DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

CARPACCIO DI PIOVRA CON POMODORINI E FIOR DI CAPPERI
CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL PEPE ROSA
CARPACCIO DI SALMONE AL LIME E ZENZERO

INSALATA DI CALAMARI E GAMBERI CON CIPOLLA ROSSA MARINATA E CANNELLINI

CAVATELLI DI PASTA FRESCA ALLA POLPA DI GRANCHIO
GRAN RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E I SUOI CROSTACEI

PESCE SPADA IN CROSTA DI PANE AROMATICO
CON PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO

SORBETTO AL LIMONE

TORTA CLASSICA PERSONALIZZATA E FLUTE DI SPUMANTE DOLCE O SECCO

CAFFÈ MILANI, LIMONCELLO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA ARTIGIANALE

TERRA

FOCACCINA CALDA DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON PINOLI TOSTATI E PECORINO
LONZINO AFFUMICATO E CIPOLLINE IN AGRODOLCE
PROSCIUTTO CRUDO E SALAME NOSTRANO CON NOCI GLASSATE AL MIELE
BURRATINA FRESCA

CAVATELLI DI PASTA FRESCA CON RAGU' DI CINTA SENESE
RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA CON TALEGGIO DELLA VALSASSINA E ROSMARINO

COSCIOTTO DI VITELLO GLASSATO AL FORNO
CON PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO

SORBETTO AL LIMONE

TORTA CLASSICA PERSONALIZZATA E FLUTE DI SPUMANTE DOLCE O SECCO

CAFFÈ MILANI, LIMONCELLO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA ARTIGIANALE



PROPOSTA VINI:

FALANGHINA E NERO D'AVOLA "CERESA"

CON IL DESSERT: PROSECCO D.O.C. E SPUMANTE DOLCE 9.5 "ASTORIA"

ACQUA MINERALE VALVERDE

EVENTUALE SCORPORO DELLE PORTATE (PER TUTTI I COMMENSALI):

ANTIPASTO €6

PRIMO PIATTO INTERA PORTATA €6 PRIMO PIATTO PARZIALE €3

SECONDO €6 TORTA E SPUMANTE €4

UNA PROPOSTA INFORMALE E NON TROPPO IMPEGNATIVA CHE UNISCE LA BUONA CUCINA AL SEMPLICE PIACERE DI STARE IN COMPAGNIA
CONSIGLIATO PER: FAMIGLIE-AMICI-PRANZI DI LAVORO-COLLEGHI-GIOVANI-COMPLEANNI

MARE

FOCACCINA CALDA DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

CAVATELLI DI PASTA FRESCA ALLA POLPA DI GRANCHIO
GRAN RISOTTO AI FRUTTI DI MARE E I SUOI CROSTACEI

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE
SU INSALATINA DI MISTICANZA

SORBETTO AL LIMONE

TORTA CLASSICA PERSONALIZZATA E FLUTE DI SPUMANTE DOLCE O SECCO

CAFFÈ MILANI, LIMONCELLO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA ARTIGIANALE

TERRA

FOCACCINA CALDA DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

CAVATELLI DI PASTA FRESCA CON RAGU' DI CINTA SENESE
RISOTTO ALLA CREMA DI ZUCCA, TALEGGIO DELLA VALSASSINA E ROSMARINO

TAGLIATA DI SCAMONE CON FUNGHI PORCINI SPADELLATI
E PATATE CROCCANTI AL ROSMARINO

SORBETTO AL LIMONE

TORTA CLASSICA PERSONALIZZATA E FLUTE DI SPUMANTE DOLCE O SECCO

CAFFÈ MILANI, LIMONCELLO E LIQUORE DI LIQUIRIZIA ARTIGIANALE



PROPOSTA VINI:
FALANGHINA E NERO D'AVOLA "CERESA"
CON IL DESSERT: PROSECCO D.O.C. E SPUMANTE DOLCE 9.5 "ASTORIA"

ACQUA MINERALE VALVERDE

EVENTUALE SCORPORO DELLE PORTATE (PER TUTTI I COMMENSALI):

TORTA E SPUMANTE €4