



- ALLERGENI E INFORMATIVA
- ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA
- MENÙ PER POSSESSORI COUPON
- CARTA DEI VINI E BIRRE
- ENGLISH VERSION

BENVENUTI AL

DELFINO BLU

DAL 1988

- AUTENTICA CUCINA MARINARA -

FUORI MENÚ



Scansiona il QR CODE per scoprire
LA NOSTRA PROPOSTA SPECIALE
DELLA SETTIMANA

MENÚ DEGUSTAZIONE VIA DEL MARE



Un viaggio alla scoperta dei nostri grandi classici

Degustazione di antipasti

Piccola catalana,
bresaola di tonno affumicato,
alici marinate,
polpo arrostito,
rollatina di pesce spada e provola,
capasanta gratinata

Scialatielli amalfitani

Allo scoglio

Frittura del golfo

Calamari,
ciuffetti,
gamberi sgusciati,
alici e verdure

Sorbetto

Al limone, da bere

Delizia al limone

Firmata dal Maestro Salvatore De Riso

I liquori artigianali della Costiera

Dalla nostra linea esclusiva

48,00

a persona, esclusi vino e bevande

MENÚ ORDINABILE DA
UN MINIMO DI DUE COMMENSALI

Il menù non è divisibile o modificabile

L'ANGOLO DEL GIN TONIC

Malfy Gin 12,00

Come poteva mancare un gin ispirato alla nostra terra?

Dalla Costiera Amalfitana, il Gin Malfy: gusto secco,
quasi salato, con un sapore complesso
di liquirizia, agrumi e anice.

Mare Edizione Limitata 12,00

Edizione limitata ispirata all'isola di Capri.
Alle botaniche mediterranee si aggiungono i limoni
dell'isola e i bergamotti della penisola sorrentina che
accompagnano sfumature di rosmarino e olive.

Rivo Gin 12,00

Il gin del lago di Como. Viene ottenuto dalla
distillazione di 12 botaniche raccolte a mano, aroma
balsamico accompagnato da note floreali e fruttate.

Primo sale di Romagna 12,00

Quando si parla di mare, pescatori e di buona tavola
non può mancare la meravigliosa e a noi molto
cara Romagna. Gusto pulito e leggermente sapido grazie
alla presenza di sale marino di Cervia in fase di distillazione.
Sentori di ginepro, melissa e limone.

Hendrick's 12,00

Una vera e propria icona. Nato nella regione scozzese dello
Ayrshire, da una sapienza secolare nell'arte della distillazione.
Gusto intenso e rinfrescante. Note floreali di narciso e fiore
di sambuco con richiami di pepe bianco e anice.

I PIÙ RICHIESTI

CRUDERIA

Plateau del Delfino

Le nostre tartare, 2 ostriche, 1 gambero rosso di Mazara,
1 scampo e 1 capasanta Saint Jacques
33,00

CRUDI AL PEZZO, COMPONI IL TUO PLATEAU!

#Ostrica Fin De Claire 4,50 #Scampo 5,00

#Gambero rosso di Mazara del Vallo 5,00

#Capasanta Saint Jacques 5,00

TARTARE

Degustazione di tartare

Tonno, salmone e gambero rosso di Mazara
20,00

Tartare di tonno o salmone

Leggermente condite con il nostro olio evo "Burrasca"
e sale rosa
17,50

Tartare di gambero rosso del Mediterraneo 80g

Leggermente condite con il nostro olio evo "Burrasca"
e sale rosa
20,00

ANTIPASTI

Degustazione di antipasti Via del Mare

Piccola catalana, bresaola di tonno affumicato, alici marine, polpo arrostito, rollatina di pesce spada e provola, capasanta gratinata
19,50 a persona (ordine minimo: 2 porzioni)



Insalata di mare "espressa"

Calamari, cozze, polpo, gamberi, scampo, scottata al momento e servita ancora tiepida
18,00

Polpo arrostito

Spuma di patate, aioli e crumble di tarallo di Agerola
17,50

Rollatine di pesce spada

Con provola affumicata, servite con caponatina di melanzane
15,00

Piccola catalana

Insalatina di gamberi e calamari con verdure croccanti
15,50

Alici del Mar Cantabrico

Marinate con succo di limone amalfitano, menta e pepe rosa
14,00

Bresaola di tonno

Pomodori confit, mozzarella di bufala e rucola
16,00

Gamberetti sale e pepe

Dorati e accompagnati dalla nostra maionese all'arancia e zenzero
14,00

Gran sauté di mare in casseruola

Cozze, vongole veraci, gamberone, scampo e granchio a sauté
24,00

Polipetti e totani all'amalfitana

Al pizzico di peperoncino, con crostini di pane abbrustolito
16,00

Cozze nazionali (1,5 kg circa)

In bianco, rosse o m'pepate
18,00

Capesante

Gratinate con pane aromatizzato alla mediterranea
18,00

ANTIPASTO DI TERRA

Antipasto di terra

Prosciutto crudo, bocconcini di bufala, pomodori soleggiati, olive verdi di Tramonti e pane abbrustolito al nostro olio evo "Burrasca"
13,50

PASTE VICIDOMINI

Premiato pastificio dal 1812

Scialatielli amalfitani

Allo scoglio
18,50

Spaghetti

Alle vongole veraci e crumble di taralli di Agerola
17,50

Paccheri

Alla polpa di granchio e pomodorino di collina
17,00

Linguine

All'astice (1/2 astice a porzione)
25,00

Ravioli di burrata

Con gamberi, bisque di gamberi, filangè di zucchine, pomodorini pachino e pesto di pistacchi
16,00

Padellata di riso

Alla pescatora con frutti di mare, crostacei e molluschi
18,50 a persona (ordine minimo: 2 porzioni)

Fusilli caserecci

Ai tre pomodori: pachino, giallo del Vesuvio e San Marzano al filetto, provola affumicata e salsiccia di Tramonti
16,00

I nostri gnocchi

Caponatina di melanzane, pinoli tostati, pesto di menta e bocconcini di bufala
15,00

DISPONIBILI

PENNE SENZA GLUTINE RUMMO*

*In caso di allergie invitiamo a consultare il menù dedicato e la nostra informativa a tutela della nostra Clientela scansionando l'apposito QR Code

PANINI DEL MARE

Accompagnati da chips di patate fritte sale e rosmarino

Octopurp

Polpo croccante, provola affumicata del caseificio Al Valico di Tramonti e friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino
13,00

Salmone

Tartare di salmone, salsa guacamole, insalata iceberg, mozzarella di bufala e mandorle
13,00

Gambero rosso

Tartare di gambero rosso, stracciatella di burrata, melanzane dorate, pomodoro fresco a fette, pistacchi e maionese all'arancia e zenzero
17,00

Marea

Bresaola di tonno affumicato, mozzarella fior di latte, rucola, pomodoro fresco a fette e maionese
13,00

FRITTURE DI MARE

Frittura mista di pesce senza spine

Calamari, ciuffetti, gamberi sgusciati e verdure

20,00

Calamari fritti e i loro ciuffetti

Calamari, ciuffetti e verdure

19,00

Gran fritto del golfo

Calamari, ciuffetti, gamberi sgusciati, gamberetti rosa del Mediterraneo (interi), alici, baccalà, scampo e verdure

25,00

Baccalà fritto

Bocconcini di baccalà infarinati e fritti

16,50



CATALANE

Gran catalana di mare

Mezzo astice, 2 gamberoni, 2 scampi, granchio, gamberi e polpo

48,00 a persona (ordine minimo: 2 porzioni)

GRIGLIA & CO

Grigliata mista di mare

Spigola, calamaro, pesce spada, capasanta gratinata, gambero e scampo

25,00

Tonno scottato in crosta

Di pane aromatizzato e pistacchi, cipolla rossa caramellata, insalatina di campo e olio evo "Burrasca" all'arancia

20,00

Stecco di mare

Gamberi e calamari gratinati e grigliati serviti con patate arrostiti e la nostra maionese special

20,00

Bistecca di pesce spada

Alla griglia, servita con patate arrostiti e la nostra maionese special

20,00

Filetto di spigola

Alla griglia, servito con patate arrostiti e la nostra maionese special

20,00

Tagliata di calamaro

Servita con insalata di rucola, pomodorini e cipolla rossa marinata

20,00

LE CARNI

Tagliata di manzo

Servita con patate arrostiti e salsa bernese

18,50

Orecchia di elefante

Costoletta di suino alla milanese

servita con chips di patate fritte sale e rosmarino

14,50



CONTORNI

Chips di patate fritte sale e rosmarino

5,00

Patate fritte classiche

5,00

Patate arrostiti

5,00

Insalata mista di stagione

5,00

Verdure alla griglia

7,00

MENÙ BIMBI

Gamberetti

Olio e limone

10,00

Gran biscotto

E salame dolce nostrano

9,00

Gnocchi del piccolo marinaio

Il nostro sugo allo scoglio, pulito e sgusciato

11,00

Pennette

Al pomodoro

7,00

Anelli di calamaro fritto

Con chips di patate fritte

12,00

Stick di pollo impanati

Con chips di patate fritte

9,00

PIZZA BABY A UN EURO IN MENO
RISPETTO AL PREZZO DI LISTINO

PIZZE FRITTE

Tradizionale 10,00

Farcita con pom., fior di latte, spolverata di parmigiano, basilico

Ricotta e salame 12,00

Farcita con pomodoro, fior di latte, ricotta, dadolata di salame dolce nostrano, spolverata di parmigiano e basilico



DISPONIBILI ANCHE
CON FARINA INTEGRALE

SCHIACCIATE

Al pomodoro 4,50

Macchiata con pomodoro, origano e olio evo

Alle noci 6,50

Pomodoro corbarino al filetto, sesamo, parmigiano, noci e olio evo

MARGHERITE

Margherita Tramonti 10,00

Pomodoro, filetti di pomodoro marzanino, fior di latte, provola affumicata di Tramonti, spolverata di parmigiano e basilico

Margherita tradizionale 7,00

Pomodoro, fior di latte, olio evo e basilico

Margherita di bufala 9,80

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo e basilico

Margherita fior di bufala 10,00

Pom., fior di latte, bocconcini di bufala dopo la cottura e basilico

PIZZE CLASSICHE

Marinara 6,00

Pomodoro, origano, spicchio di aglio e olio evo

Cosacca 7,00

Pomodoro, spolverata di parmigiano, basilico e olio evo

Napoli 8,50

Pomodoro, fior di latte, acciughe sotto sale e origano

Romana 8,50

Pomodoro, fior di latte, acciughe sotto sale, capperi e origano

Pugliese 7,50

Pomodoro, fior di latte, cipolla e origano

Siciliana 8,50

Pomodoro, acciughe sotto sale, capperi, olive nere e origano

Capricciosa 9,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e olive nere

Quattro stagioni 9,00

Pom., fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon e carciofi

Pepe e provola 10,00

Fior di latte, provola affumicata e pepe nero macinato

Salsiccia e friarielli 11,00

Fior di latte, salsiccia e friarielli saltati con aglio, olio e peperoncino

Diavola 9,00

Pomodoro, fior di latte e salamino piccante

Prosciutto 8,50

Pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

Prosciutto e funghi 9,00

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon e prosciutto cotto

Boscaiola 10,00

Fior di latte, salsiccia, funghi champignon e basilico

Di Parma 10,00

Pomodoro, fior di latte e prosciutto crudo

Wurstel 8,50

Pomodoro, fior di latte e wurstel

Vegetariana 10,00

Pom., fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e radicchio

Stelle e strisce 9,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine fritte

Speck e gorgonzola 10,50

Pomodoro, fior di latte, speck e gorgonzola

Calzone liscio 8,50

Ripieno al forno con pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, olio evo e basilico

Calzone farcito 10,00

Ripieno al forno con pomodoro, fior di latte, cotto, carciofi, funghi champignon, olio evo e basilico

Calzone dentro e fuori 11,50

Ripieno al forno con mozzarella e pomodoro. Dopo la cottura prosciutto crudo, rucola e pomodorini

LE NOSTRE RICETTE

Marcello 10,50

Fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, scaglie di parmigiano e basilico

Vincenzo 10,50

Fior di latte, pom. marzanino al filetto, dadolata di salamino piccante, olivette di riviera e spolverata di parmigiano

Andria 11,50

Pomodoro, stracciatella di burrata, crudo, olio evo e basilico

Bocconcino 10,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, pomodorini freschi, bocconcini di bufala e rucola dopo la cottura

Burratina 9,80

Pomodoro, pomodoro fresco, emulsione di basilico e stracciatella di burrata

Parmigiana special 11,00

Pomodoro, fior di latte, provola affumicata, melanzane fritte, spolverata di parmigiano e basilico

Giallo amatriciano 13,50

Fior di latte, provola affumicata, guanciale croccante, pomodorini gialli, pepe nero e scagliette di pecorino

Pistacchietto 12,50

Fior di latte, stracciatella di burrata, bologna igp, granella di pistacchi e basilico

Quattro formaggi contemporanea 11,50

Fior di latte, provola affumicata, ricotta, bocconcini di bufala a crudo, pepe nero e basilico

Valtellinese 11,00

Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di grana

Cantabrica 13,00

Fior di latte, filetti di pomodoro marzanino, alici del Mar Cantabrico, olio evo e basilico

Baia di Nerano 13,00

Fior di latte, provola affumicata, gamberi, parmigiano, pepe nero, filangè di zucchine e basilico

Frutti di mare 15,00

Pomodoro, fior di latte, polpo, gamberi, calamari, cozze e prezzemolo

Tonnara 17,00

Fior di latte, tartare di tonno, stracciatella di burrata, la nostra confettura di cipolla rossa, fior di capperi e rucola

DOLCI TENTAZIONI

la nostra selezione di dessert

TIRAMISÚ

La nostra versione del dolce italiano per eccellenza. Spumosa crema al mascarpone adagiata su biscotti savoiardi imbevuti nel caffè. Spolverata di cacao amaro 6,00



POPOLARE



CANNOLO SCOMPOSTO

Crema di ricotta di pecora con chicchi di cioccolato, granella di pistacchio, arance candite e la sua cialda croccante 6,50



CHEESE CAKE

Crema dolce al formaggio, composta di fragole fresche e cioccolato bianco 6,00



DELIZIA AL LIMONE

Pan di Spagna con crema pasticcera al succo di limone, ricoperto da salsa profumata con bucce di "limoni Costa di Amalfi IGP" 7,00



POPOLARE

BABÁ AL RUM

Babà inzuppato con bagna al rum 7,00



IL TARTUFO DI PIZZO

Fiore all'occhiello della pasticceria calabrese. Rinomato e ricercato in tutto il mondo, il Tartufo Nero di Pizzo è il primo gelato in Europa ad aver ottenuto il marchio di Indicazione Geografica Protetta I.G.P. 7,00



SOUFFLÉ

Soufflè al cioccolato con cuore morbido al pistacchio 7,00



POPOLARE

SOFFICE ALLA FRUTTA

Pan di Spagna senza glutine farcito con confettura alla frutta e fragole fresche 6,50



SORBETTO DA BERE

Il classico sgroppino al limone, Analcolico 4,50

Il prodotto è privo di lattosio ma potrebbe contenere tracce di proteine del latte

