Pizzeria - Ristorante

Delfino

Menù

Antipasti

Starters

Insalata di mare
Gamberetti, polpo e calamari
Shrimps, octopus, squid
€ 12,00

Tris di mare
Gamberetti con salsa al cognac, polpo con patate e insalata di mare
Shrimps, with cognac sauce, octopus with potatoes, cuttelfish
€ 16,00

Polipo con patate
Octopus with potatoes
€ 11,00

Tagliere della Casa
Salumi Piacentini, bocconcini di torta fritta, giardiniera, formaggi e marmellate - tutto fatto in casa
Piacentini cured meats, bites of fried cake, pickled vegetables, cheeses and jams - all homemade
€ 15,00

Tris di mare

Primi piatti

First courses

Risotto di mare
Seafood risotto
€ 14,00

Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams
€ 10,00

Pisarei e fasöi
Pasta with beans in tomato sauce
€ 9,00

Risotto porcini e zucca
Risotto with porcini mushrooms and pumpkin
€ 12,00

Spaghetti alle vongole

Pasta Fresca

Homemade pasta

Pasta fresca della casa
con ripieno di:
Homemade pasta filled with:

Carne
Meat

Formaggio
Cheese

Ricotta e spinaci
Ricotta cheese and spinach

Zucca
Pumpkin

Condita con:
Seasoned with:

Burro e salvia
Butter and sage

Brodo
Broth

€ 12,00

"La nostra pasta appena prodotta viene abbattuta e conservata a -18° per garantire la massima qualità"

*"Vi sveliamo un segreto....
la nostra ricetta ci è stata tramandata
da Nonna Lina"*

Pasta fresca della casa

Secondi piatti

Main courses

Fritto misto imperiale
Alici, sarde, calamari, gamberetti, gamberoni, verdure in pastella
Little fish, all fried squids, shrimps, king prawns all fried, battered vegetables
€ 21,00

Fritto misto
Alici, Sarde, Calamari, Gamberetti

€ 15,00

Fritto di calamari
Calamari
Fried squids
€ 14,00

Grigliata di pesce
Mix grilled fishes
€ 23,00

Grigliata di carne
Mix grilled meat
€ 19,00

Tagliata rucola e grana
Beef cut grilled with rocket salad and grana scales
€ 17,00

"A volte è difficile fare la scelta giusta perché o sei roso dai rimorsi della coscienza o da quelli della fame"

Fritto misto imperiale

Pizzorecchia

“Pizzorecchia”

Rucola, pomodorini e scaglie di grana
Rocket salad, cherry tomatoes and parmesan flakes
€ 15,00

Prosciutto cotto e mozzarella
Baked ham and mozzarella
€ 16,00

Prosciutto cotto, funghi e mozzarella
Baked ham, mushrooms and mozzarella
€ 17,00

Contorni

Sides

Insalata mista
Salad mix
€ 5,00

Patate fritte*
Fries
€ 5,00

Verdure grigliate o pastellate
Grilled or battered vegetables
€ 5,00

**I prodotti utilizzati sono freschi o surgelati in base alla disponibilità di mercato*

"La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa, per il genere umano, che la scoperta di una nuova stella"

Pizzorecchia

Le nostre Pizze

Our Pizzas

Il nostro segreto

Il segreto della pizza è l'acqua.
Il segreto della pizza è il pomodoro.
Il segreto della pizza è la farina.
Il segreto della pizza è l'impasto.
Il segreto della pizza è il forno.
Il segreto della pizza è un segreto.

Noi lo facciamo davanti a tutti

Il pizzaiolo lavora davanti ai nostri clienti perché per noi la trasparenza e l'igiene sono importanti e soprattutto non abbiamo nulla da nascondere.

Pizze Speciali

Special Pizzas

Beyko
Pomodoro, mozzarella, cipolle, prosciutto crudo di Parma, pomodoro a fette
Tomato sauce, mozzarella, onions, Parma ham, sliced tomato
€ 13,00

Delfino
Pomodoro, mozzarella, calamari fritti
Tomato sauce, mozzarella, fried squid
€ 14,00

Ely
Mozzarella, gorgonzola, zucchine
Mozzarella, blue cheese, zucchini
€ 10,00

Fumè
Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, würstel, speck
Tomato sauce, mozzarella, smocked cheese, würstel, speck
€ 11,00

**I prodotti utilizzati sono freschi o surgelati in base alla disponibilità di mercato*

“Se si fa in quattro per renderti felice è una pizza“
Beyko

Pizze Speciali

Special Pizzas

Fumetta
Mozzarella, prosciutto cotto, scamorza affumicata, rucola, salsa bernese
Mozzarella, baked ham, smoked cheese, bernese sauce, rocket salad
€ 11,00

Gamberetti*
Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, salsa cocktail
Tomato sauce, mozzarella,Shrimps, rocket salad, cocktail sauce
€ 13,00

Italia
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, peperoni conditi, rucola, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, peppers, rocket salad, hot salami
€ 11,00

Lory
Pomodoro, mozzarella, bufala, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana, rucola
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, Parma ham, grana scales, rocket salad
€ 12,00

Mario
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, cipolle
Tomato sauce, mozzarella, sausage, blue cheese, onions
€ 11,00

Pippo
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola, capperi, origano
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, blue cheese, capers, oregano
€ 11,00

**I prodotti utilizzati sono freschi o surgelati in base alla disponibilità di mercato*

Gamberetti

Pizze alle verdure

Pizzas with vegetable

Tirone*
Pomodoro, mozzarella, zucchine, carote, melanzane, spinaci, peperoni conditi, asparagi, rucola
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, carrots, eggplants, spinaches, peppers, asparagus, rocket salad
€ 13,00

Asparagi*
Pomodoro, mozzarella, asparagi, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, asparagus, blue cheese
€ 10,00

Caprese
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, origano, pomodoro a fette
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, oregano, sliced tomato
€ 10,00

Scarparo
Pomodoro, mozzarella, melanzane, salame piccante, peperoni conditi, rucola
Tomato sauce, mozzarella, eggplants, hot salami, peppers, rocket salad
€ 11,00

Tirone a metà
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni conditi
Tomato sauce, mozzarella, zucchini, eggplants, peppers
€ 10,00

**I prodotti utilizzati sono freschi o surgelati in base alla disponibilità di mercato*

Scarparo

Pizze classiche

Classic Pizzas

Bismark
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, egg
€ 9,00

Bufalina
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala
Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella
€ 9,00

Calabrese
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella, hot salami
€ 9,00

Calzone
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, baked ham
€ 10,00

Calzone farcito
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes
€ 12,00

Capricciosa
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, olive
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, olive
€ 9,00

Prosciutto cotto e funghi
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms
€ 10,00

Crudo di Parma
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma
Tomato sauce, mozzarella, Parma ham
€ 10,00

Margherita
Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella
€ 7,00

Napoli
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano,
€ 8,00

Orazio
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, hot salami
€ 10,00

Patatina*
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte
Tomato sauce, mozzarella, fries
€ 9,00

Porcini*
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini
Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms
€ 10,00

Prosciutto cotto
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
Tomato sauce, mozzarella, baked ham
€ 9,00

Quattro formaggi
Pomodoro, mozzarella, fontina, taleggio, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, fontina cheese, blue cheese
€ 10,00

Quattro stagioni
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi
Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olive
€ 9,00

Salsiccia
Pomodoro, mozzarella, salsiccia
Tomato sauce, mozzarella, sausage
€ 10,00

Tonno e cipolla
Pomodoro, mozzarella, cipolle, tonno
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
€ 9,00

Würstel
Pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato sauce, mozzarella, würstel
€ 9,00

Ingredienti aggiunti a piacere:
Ingredients added to taste:

Gamberetti o porcini
Shrimps or mushrooms
€ 2,40

Mozzarella di bufala
Buffalo mozzarella
€ 2,40

Doppia mozzarella
Double mozzarella
€ 1,70

Aggiunte minori
Minor additions
€ 1,70

**I prodotti utilizzati sono freschi o surgelati in base alla disponibilità di mercato*

Dolci di nostra produzione

Handmade Desserts

Tiramisù
€ 6,00

Torta Pavarotti
€ 8,00

Crostata con marmellate bio homemade
€ 6,00

Panna cotta
€ 6,00

Crema catalana
€ 6,00

Dolci

Desserts

Sorbetto
€ 5,00

"La ghiottoneria è la curiosità dello stomaco... ti diremo i dolci del giorno per soddisfarla"

Torta Pavarotti

Caffetteria e Amari

Coffee bar and Bitter

Caffè
€ 1,50

Caffè corretto
€ 2,50

Grappe
€ 5,00

Amari
€ 4,00

Whisky
€ 5,00

Liquori fatti da noi

Limoncino,
Bargnolino,
Meloncello,
Ciliegino
€ 4,00

Bevande

Drink

Acqua e lattine

Acqua
€ 3,00

Bibite in lattina
€ 4,00

Bottiglia Coca Cola in vetro 1l
€ 8,00

Birra alla spina

Piccola
€ 4,00

Media
€ 6,00

Caraffa (1l)
€ 10,00

Vini e Spumanti

Wines and “Spumanti”

Vini bianchi fermi

Gewürztraminer
€ 19,00

Lugana
€ 24,00

Vini rossi fermi

Merlot
€ 18,00

Cabernet Suvignon
€19,00

Filio
€ 28,00

Marinali Raboso
€ 23,00

Vini bianchi frizzanti

Ortrugo
€ 12,00

Prosecco
€ 16,00

Vini rossi frizzanti

Gutturnio
€ 11,00

Gutturnio Superiore
€ 19,00

Spumanti

Elena (metodo classico)
€ 29,00

Vino alla spina

1 L
€ 10,00

1/2 L
€ 6,00

1/4 L
€ 4,00

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole"

Intolleranze

Gentili clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicarcelo, potremo così aiutarvi meglio nelle vostre scelte.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- **a.** sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*)
- **b.** maltodestrine a base di grano(*)
- **c.** sciroppi di glucosio a base di orzo
- **d.** cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- **a.** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- **b.** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- **a.** olio e grasso di soia raffinato (*)
- **b.** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- **c.** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- **d.** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- **e.** estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- **a.** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, inluso l'alcol etilico di origine agricola
- **b.** lattiolo

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Kochj, noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istituzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

(*) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile ad elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Il libro ingredienti è a disposizione, per la consultazione chiedere al personale di sala

Anche pizza e piatti da asporto e a domicilio

338 80 033 06

Servizio e coperto
€ 2,00

I prodotti utilizzati sono freschi o surgelati in base alla disponibilità di mercato.

Fritto misto imperiale

Piazza D'Azeglio, 4 Monticelli d'Ongina
29010 Piacenza