



RISTORANTE

DOLPHIN

Bay

EAT, DRINK & GET TANNED

- C E N A -
ANTIPASTI

Starters

INSALATA DI FRUTTI DI MARE E STRACCIATELLA * 2/4/7/12/14	€ 16,00
<i>Seafood salad and stracciatella</i>	
COZZE RIPIENE 1/3/14	€ 12,00
<i>Stuffed mussels</i>	
MAZZANCOLLA AL VAPORE, MAIONESE AL BASILICO * 2/3	€ 14,00
<i>Steamed shrimp with basil mayonnaise</i>	
ACCIUGHE FRITTE CON VERDURE * 1/3/4/5	€ 12,00
<i>Deep fried anchovies with vegetables</i>	
CAPRESE DI BUFALA 7	€ 10,00
<i>Tomatoes with buffalo mozzarella</i>	

CRUDI

Raw Starters

CRUDO DI PESCE * 2/4	€ 20,00
GAMBERO ROSSO, SCAMPO, TARTARE E CARPACCIO DI PESCE	
<i>Raw fishplate red prawn, scampi, tartare and fish carpaccio</i>	
TARTARE DI TONNO * 4	€ 14,00
<i>Tuna tartare</i>	
BACCALÀ, PORRO E STRACCIATELLA * 4/7	€ 14,00
<i>Cod, Leek and stracciatella</i>	
TARTARE DI MANZO	€ 14,00
<i>Beef tartare</i>	

- C E N A -

PRIMI

First Courses

GNOCCHI POLPO, CAPPERI E SEDANO * 1/9/12/14	€ 14,00
<i>Gnocchi with octopus, capers and celery</i>	
TAGLIOLINI SCAMPI, ZUCCHINE E BASILICO * 1/2/3/12	€ 16,00
<i>Noodles with scampi, zucchini and basil</i>	
RISOTTO DENTICE, AGRUMI E BATTUTA DI GAMBERI * 2/4/9/12	€ 16,00
<i>Risotto with bream, citrus and prawns</i>	
SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA 1/4/12/14	€ 15,00
<i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	
TAGLIOLINI RAZZA, PACHINO E ORIGANO * 1/3/4/9/12	€ 12,00
<i>Noodles ray wings, cherry tomatoes and origan</i>	
SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA 1/3/7	€ 10,00
<i>Spaghetti tomatoes and stracciatella</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE 1/5/7	€ 10,00
<i>Eggplant casserole</i>	

SECONDI

Second Courses

SEPIE IN ZIMINO * 9/12/14	€ 16,00
<i>Cuttlefish with chard</i>	
FILETTO DI TONNO, LARDO E FAGIOLI * 4	€ 16,00
<i>Tuna fillet, lard and beans</i>	
FILETTO DI SPIGOLA AL FORNO * 4	€ 18,00
<i>Sea bass fillet</i>	
TAGLIATA DI SPIGOLA * 4/11	€ 18,00
<i>Sea bass fillet</i>	
POLPO CROCCANTE, PASSATO DI PATATE E NERO * 7/14	€ 16,00
<i>Crispy octopus on potato puree</i>	
FRITTURA DI CALAMARI E PARANZA * 1/4/5/14	€ 16,00
<i>Deep fried squid and mixed fish</i>	
CALAMARO RIPIENO * 1/7/9/14	€ 14,00
<i>Stuffed squid</i>	
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E GRANA 7	€ 16,00
<i>Sirloin steak</i>	

N.B. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco*. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, -Alle. III, cap 3, lettera D, punto 3.

- C E N A -
CONTORNI
Side Dishes

PATATINE FRITTE * 5 <i>French fries</i>	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
SCAROLA SALTATA 4 CON OLIVE, ACCIUGHE E PEPERONCINO <i>Escarole with olives, anchovies and chilli</i>	€ 5,00
INSALATA MISTA INSALATA VERDE, POMODORI, CAROTE <i>Green salad, tomatoes, carrots</i>	€ 6,00
CAESAR DI MARE * 1/2/3/4/10/11/14 VERDURE GRIGLIATE, FILETTO DI TONNO, GAMBERO AL VAPORE, POLPO CROCCANTE, UOVO, MAIONESE BASILICO, CROSTINI DI PANE <i>Grilled vegetables, tuna fillet, prawn, squid, egg, basil mayonnaise, croutons</i>	€ 14,00
INSALATA NIZZARDA * 3/4 FAGIOLINI, PATATE, ACCIUGHE, FILETTO DI TONNO <i>Green beans, potatoes, anchovies, tuna fillet</i>	€ 14,00

DESSERT

CANTUCCI, TORTA 'BRIACA E ALEATICO 1/3/8/12 <i>Cantucci, cake with aleatico</i>	€ 8,00
TIRAMISÙ 1/3/7	€ 6,00
LATTE ALLA PORTOGHESE 3/7 <i>Portuguese milk</i>	€ 6,00
SBRICOLONA AL CIOCCOLATO 1/3/7/8 <i>Special chocolate cake</i>	€ 6,00
TORTINO AL CIOCCOLATO E SALSA DI AGRUMI 1/3 <i>Chocolate cake and citrus sauce</i>	€ 8,00

ALLERGENI ALLERGENS

“CARO OSPITE, SE HAI DELLE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI CHIEDI PURE INFORMAZIONI SUL NOSTRO CIBO E SULLE NOSTRE BEVANDE. SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEL MIGLIORE DEI MODI.”

“DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY YOU AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.”

- 1) cereali contenenti glutine - cereals with gluten
- 2) crostacei e prodotti derivati - shellfish and derivatives
- 3) uova e prodotti derivati - eggs and derivatives
- 4) pesce e prodotti derivati - fish and derivatives
- 5) arachidi e prodotti derivati - peanuts and derivatives
- 6) soia e prodotti derivati - soya and derivatives
- 7) latte e prodotti derivati - milk and derivatives
- 8) frutta a guscio - chellnuts fruits
- 9) sedano e prodotti derivati - celery and derivatives
- 10) senape e prodotti derivati - mustard and derivatives
- 11) semi di sesamo e prodotti derivati - sesame seeds and derivatives
- 12) anidride solforosa (aglio) - sulfur dioxide (garlic)
- 13) lupini e prodotti derivati - lupin and derivatives
- 14) molluschi e prodotti derivati - molluscs and derivatives