



RISTORANTE

DOLPHIN

Bay

EAT, DRINK & GET TANNED

- P R A N Z O -

ANTIPASTI

Starters

POLPO E FAGIOLI * 9 / 14	€ 12,00
<i>Squid and beans</i>	
DADOLATA DI PALAMITA SU PASSATA DI PISELLI E PATATE * 4	€ 12,00
<i>Bonito cubes on pureed peas and potatoes</i>	
COZZE ALLA MARINARA 12 / 14	€ 12,00
<i>Mussel soup</i>	
IMPEPATA DI COZZE 14	€ 12,00
<i>Salt and pepper mussels</i>	
MINI FRITTO * 2 / 4 / 5 / 14	€ 14,00
PUNTINE DI CALAMARO, ACCIUGHE E MAZZANCOLLA	
<i>Mini fried squid, anchovies and shrimps</i>	
CAPRESE DI BUFALA 7	€ 10,00
<i>Tomatoes and buffalo mozzarella</i>	
PROSCIUTTO E MELONE	€ 10,00
<i>Raw ham and melon</i>	

CRUDI

Raw Starters

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>	

- P R A N Z O -

PRIMI

First Courses

MEZZE MANICHE PESCE AZZURRO, BOTTARGA E STRACCIATELLA * 1/4/7/9/12 <i>Pasta with oily fish, bottarga and stracciatella</i>	€ 12,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1/4/12/14 <i>Spaghetti with clams</i>	€ 13,00
RISOTTO ALLA MARINARA * 2/4/7/9/14 <i>Risotto with seafood</i>	€ 14,00
GNOCCHI POLPO, CAPPERI E SEDANO * 1/9/12/14 <i>Gnocchi with octopus, capers and celery</i>	€ 14,00
TAGLIOLINI DENTICE E AGRUMI * 1/4/9/12 <i>Noodles with bream and citrus</i>	€ 14,00
RAVIOLI RIPIENI (BACCALÀ E PATATE) PASSATA DI PACHINO E CAPPERI * 1/3/4/9 <i>Ravioli tomatoes and capers</i>	€ 14,00
PARMIGIANA DI MELANZANE 1/5/7 <i>Eggplant casserole</i>	€ 10,00
SPAGHETTI POMODORO E STRACCIATELLA 1/3/7 <i>Spaghetti with tomatoes and stracciatella</i>	€ 10,00

SECONDI

Second Courses

TAGLIATA DI TONNO * 4/11 <i>Tuna stripes</i>	€ 16,00
ALI DI RAZZA PATATE E PORRO * 4/7 <i>Ray wings potatoes and leek</i>	€ 14,00
POLPO CROCCANTE, PASSATA DI PATATE E NERO * 7/14 <i>Crispy squid on potato puree</i>	€ 16,00
FRITTURA DI CALAMARI E VERDURE * 1/5/14 <i>Deep fried calamari and vegetables</i>	€ 16,00
TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E GRANA 7 <i>Sirloin steak with rocket and cheese</i>	€ 16,00
VITELLO TONNATO 3/7/9/12 <i>Veal with tuna sauce</i>	€ 12,00

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.

- P R A N Z O -

INSALATONE

Big Salad

CAESAR DI MARE (PIATTO UNICO) *	1 / 2 / 3 / 4 / 10 / 11 / 14	€	14,00
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>			
CAESAR SALAD (PIATTO UNICO)	3 / 10	€	12,00
VERDURE GRIGLIATE, POLLO ALLA PIASTRA, SALSA CAESAR			
<i>Grilled vegetables, grilled chicken, caesar sauce</i>			
INSALATA GRECA	1 / 7	€	10,00
INSALATA VERDE, POMODORI, CETRIOLI, FETA, OLIVE, CIPOLLA			
<i>Green salad, tomatoes, cucumbers, feta, olives, onion</i>			
INSALATA NIZZARDA (PIATTO UNICO) *	3 / 4	€	14,00
FAGIOLINI, PATATE, ACCIUGHE, FILETTO DI TONNO			
<i>Green beans, potatoes, anchovies, tuna fillet</i>			
INSALATA MISTA		€	6,00
INSALATA VERDE, POMODORI, CAROTE			
<i>Green salad, tomatoes, carrots</i>			

CONTORNI

Sides Dishes

PATATINE FRITTE *	5	€	5,00
<i>French fries</i>			
VERDURE GRIGLIATE		€	6,00
<i>Grilled vegetables</i>			
SCAROLA SALTATA	4	€	5,00
CON OLIVE, ACCIUGHE E PEPERONCINO			
<i>Escarole with olives, anchovies and chilli</i>			

DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA CON GRANELLA DI PISTACCHI	8	€	6,00
<i>Sliced fruit with chopped pistachios</i>			
CANTUCCI, TORTA 'BRIACA E ALEATICO	1 / 3 / 8 / 12	€	8,00
<i>Cantucci, cake with aleatico</i>			
LATTE ALLA PORTOGHESE	3 / 7	€	6,00
<i>Portuguese milk</i>			
TIRAMISÙ	1 / 3 / 7	€	6,00
SBRICIOLONA	1 / 3 / 7 / 8	€	6,00
<i>Cake</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.

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