

DELFINO 146

ENTRADAS

DADINHO DE TAPIOCA 2 UNID. R\$ 15

BOLINHO DE BACALHAU 2 UNID. R\$ 18

VINAGRETE DE POLVO R\$ 60

VINAGRETE DE POLVO COM CHIPS DE BATATA DOCE.

STEAK TARTARE R\$ 42

ACOMPANHA BATATA CANOA OU TORRADINHAS DE CIABATTA.

CARPACCIO R\$ 52

RÚCULA, ALCAPARRAS, PARMESÃO E MOSTARDA DIJON

ACOMPANHA TORRADINHAS DE CIABATTA

BURRATA R\$ 56

PESTO DE CASTANHAS, TOMATES CONFITADOS E TORRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS COM SOTAQUE R\$ 58

3 TIPOS DE QUEIJO FRANCESES ACOMPANHADOS DE MEL, PRESUNTO PARMA, PÃES E FRUTAS DA ESTAÇÃO.

CROSTINI COM PARMA R\$ 58

FATIAS DE PÃO CIABATA, QUEIJO BRIE, PRESUNTO PARMA, TOMATE CEREJA, MANJERICÃO E AZEITE DE OLIVA, AO FORNO.

SALMON TARTARE R\$ 38

ACOMPANHA TORRADINHAS DE CIABATTA.

TÁBUA DELFINO R\$ 75

LINGUIÇA BLUMENAU, TIRAS DE FILÉ MIGNON, AZEITONAS E BATATAS RÚSTICAS. ACOMPANHA MOLHO ESPECIAL.

BATATA FRITA R\$ 20

ACOMPANHA MAIONESE COM ESPECIARIAS.

BRUSCHETTA DELFINO R\$ 42

2 FATIAS LEVEMENTE TOSTADAS DE PÃO ITALIANO, GORGONZOLA, NOZES, FIGO FRESCO, MEL E PRESUNTO PARMA.

BÚRGUER GOURMET R\$ 56

BLEND DE 160 GRAMAS DE MIGNON E LINGUIÇA BLUMENAU, COM QUEIJO BRIE, TOMATE, PICLES, CEBOLA ROXA, ALFACE AMERICANA E MAIONESE COM ERVAS EM PÃO CASEIRO. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS.

DELFINO146

SALADAS

SALADA COM MIGNON R\$ 68

ESCALOPE DE MIGNON, MIX DE FOLHAS, GORGONZOLA, FRUTA DA ESTAÇÃO, ACETO BALSÂMICO, AZEITE E MEL.

SALADA AO MAR R\$ 68

CAMARÕES OU SALMÃO GRELHADOS, MIX DE FOLHAS, MANGA E TOMATES CEREJA AO MOLHO ORIENTAL.

VEGETARIANO

ALMÔNDEGAS R\$ 40

ALMÔNDEGAS DE GRÃO DE BICO, CENOURA, QUINOA E AMARANTO EM FLOCOS. ACOMPANHA FETUCCINE DE ESPINAFRE OU ESPAGUETE FUNCIONAL AO MOLHO SUGO.

RISOTO DE COGUMELOS FRESCOS R\$ 55

PRINCIPAIS

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 89

RISOTO DE FILÉ COM FUNGHI R\$ 89

FRANGO ASIÁTICO R\$ 58

CUBOS DE PEITO DE FRANGO COM LASCAS E LEITE DE COCO, MANGA, GENGIBRE E CURRY. LEVEMENTE PICANTE. ACOMPANHA ARROZ.

FILÉ DE PEIXE BRANCO R\$ 75

EM CROSTA DE CASTANHAS, MOUSSELINE DE CABOTIÁ E MOLHO ESCABECHE.

FILÉ DE SALMÃO R\$ 75

FILÉ DE SALMÃO GRELHADO ACOMPANHADO DE RISOTO CREMOSO COM TOQUE DE LIMÃO SICILIANO E AZEITE DE ERVAS.

LINGUINI COM CAMARÕES GRELHADOS R\$ 89

CAMARÕES ESPECIAIS, ACOMPANHA MOLHO DE LIMÃO SICILIANO.

POLVO COM BATATA AOS MURROS R\$ 90

TENTÁCULOS DE POLVO LEVEMENTE DOURADO FINALIZADO COM ALHO E AZEITE.

MIGNON AU POIVRE R\$ 95

ACOMPANHA BATATA FRITA CANOA.

DELFINO146

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM ROSTÍ DE AIPIM R\$ 85
AO MOLHO ROTÍ EM CROSTA FLOCADA COM CASTANHAS.

MEDALHÕES DE MIGNON AO MOLHO DE QUEIJO BRIE E SHITAKE R\$ 95
ACOMPANHA FETTUCCINE DE ESPINAFRE

SOBREMESAS

MANJAR DE COCO R\$ 18
COM CALDA DE AMEIXAS

TIRAMISSÚ R\$ 28

MOUSSE DE CHOCOLATE R\$ 28
COM GELEIA DE DAMASCOS E CROCANTE

FONDANT DE CHOCOLATE BELGA R\$ 30
COM FRUTAS VERMELHAS DA ESTAÇÃO

LANCHES DA TARDE

SERVIDO ATÉ AS 19H

TOSTA POCHÉ R\$ 22
PÃO INTEGRAL ARTESANAL, TOMATE GRELHADO, OVO POCHÉ E ABACATE.

TAPIOCA R\$ 22
MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATES CEREJA E MANJERICÃO.

CREPIOCA FUNCIONAL DOCE R\$18
BANANA, CACAU, CANELA E PASTA DE AMENDOIM NATURAL.

CREPIOCA SALGADA R\$ 18
OVOS MEXIDOS TEMPERADOS COM ERVAS FINAS.

TAPIOCA COM QUEIJO COALHO R\$ 18
ADICIONAL FRANGO EM CUBOS R\$ 8

MISTO QUENTE R\$ 10,00

BOLOS E TORTAS

SERVIDOS ATÉ AS 19H

TORTA DO DIA R\$ 16
(DOCE OU SALGADA)

BOLO DO DIA R\$ 10
CONSULTE NOSSA EQUIPE

DELFINO146

BEBIDAS

ÁGUA SANTA CATARINA 500ML R\$ 10

ÁGUA AQUAPANNA /PELLEGRINO R\$ 30

REFRIGERANTES R\$ 8

ÁGUA DE COCO R\$ 10

SUCO DE LARANJA NATURAL R\$ 12

SODA ITALIANA - CONSULTE SABORES R\$ 15

REDBULL ENERGY DRINK R\$ 20

CAFÉS E CHÁS

ESPRESSO PEQUENO R\$ 7 / MÉDIO R\$ 9

ESPRESSO MACHIATTO PEQUENO R\$ 8 / MÉDIO R\$ 10

CARIOCA PEQUENO R\$ 7

CAPUCCINO ITALIANO R\$ 10
COM OU SEM CHOCOLATE

CHOCOLATE QUENTE R\$ 15

CHÁ DA CASA VARIADOS R\$ 9

CAFÉS ESPECIAIS

CAFÉ NUTELLA R\$22
CAFÉ ESPECIAL COM CREME DE AVELÃ NUTELLA

MOCCA R\$ 20
CAFÉ ESPECIAL COM CALDA DE CHOCOLATE

CAFÉ FABI R\$18
CAPUCCINO ITALIANO EM 3 CAMADAS

ICED MOCCA R\$ 20
CAFÉ, LEITE E CHOCOLATE BATIDOS COM GELO

EXTRA: LEITE ZERO LACTOSE OU CAFÉ DESCAFEINADO ACRESCE 1