


## APERITIVI

|   |  |    |
|---|--|----|
|  | Torino Torino - Bitter Bianco, dry & bianco vermouth                     | 12 |
|   | Garibaldi Miscelato - aperitivo, limoncello, Bordiga Occitan gin, orange | 15 |

## S P R I T I C I

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| Pane a Pala<br><i>add warm Double 8 ricotta +9</i>                     | 7  | Delfino Anchovies & Butter<br>on toast   | 12 |
| Warm Castelvetro Olive   | 8  | Mortadella   | 14 |
| Giardinera<br>John's Pickles   | 9  | Rovagnati  |    |
| Fryer Creek Deviled Eggs<br>smoked whitefish mantecato,<br>horseradish | 12 | Prosciutto di Parma<br>Galloni 32-month<br><i>salume come with gnocco fritto</i> | 21 |

## ANTIPASTI

Insalata di Campo 16  
chicories and greens, Delfina pancetta,  
walnuts, parmigiano, balsamico

Zuckerman Asparagus 21  
black pepper prosecco zabaglione,  
pane strapatto, pecorino romano

Spring Garlic Sformato 20  
PEI mussels

Wood-Grilled Octopus 23  
fava bean mantecato, Piennolo tomato

Chicken Liver Crostini 16

## PRIMI

*tutta pasta fatta in casa  
gluten-free pasta +3*

Passatelli in Brodo 16  
hen consommé, bread dumplings

Spaghetti Pomodoro 26

Tagliatelle al Ragù Nostrano 28

Gnocchi al Ragù Parmigiano 29

Paccheri all'Amalfitana 29  
HMB Petrale sole, San Marzano tomato

Risotto Nero 31  
seppia inzimino

Trippa alla Fiorentina 19

## PIZZA

*gluten-free crust +4*

Margherita DOP 23  
San Marzano tomato, mozzarella di bufala,  
basil, sea salt

Funghi Neri 28  
black trumpet mushrooms, Pecorino di Fossa,  
calcot onions

## SECONDI

Root Down Galletto al Mattone 41  
spring garlic, farro-nata

Umpqua Valley Lamb Leg Marocchino 39  
spiced yogurt, olivata,  
butter beans da Delfina

Pesce del Giorno MP  
whole grilled fish, salsa verde,  
meyer lemon conserva

Wood-Grilled Short Rib Stracotto for Two 78  
Barolo Chinato, cardoon-potato gratinata

Bistecca alla Fiorentina 150  
2.2lb dry-aged prime

## CONTORNI

Butter Beans da Delfina 12  
garlic, sage, xvoo

Grilled Arrowhead Cabbage 14  
bagna cauda, breadcrumbs

Fifth Crow Artichokes Ripieni 17  
breadcrumbs, fennel soffrito, pecorino

Cardoon-Potato Gratinata 18  
parmigiano, breadcrumbs



04.15.24

A 7% surcharge added to all checks to help comply with SF mandates. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. Gratuities are shared among the entire staff including the kitchen.

## COCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| Spritz da Delfina - bianco vermouth, barbera chinato, manzanilla, prosecco      | 15 |
| Stellare Spritz - Stellare Primo aperitivo, prosecco, seltzer                   | 15 |
| Garibaldi Miscelato - aperitivo, limoncello, Bordiga Occitan gin, orange        | 15 |
| Carosello Highball - Faccia Brutto Carciofo amaro, rum, vermouth, lime, seltzer | 15 |
| Prima Fresca - adriatic gin, Senza Finne Spring amaro, lemon, tonic             | 16 |
| Occhi d'Angelo 2.0 - armagnac, Brucato Orchards, lemon, pineapple               | 16 |
| Dolores Park Swizzle - rum agricole, lime, maraschino, absinthe                 | 15 |
| Negroni Nostrano - Bordiga Occitan gin, rosso vermouth, aperitivo & bitter      | 16 |
| The Silvanito - rye, Brucato Woodlands, vermouth di torino, bitter orange       | 16 |

## BUBBLES

Prosecco Valdobbiadene MV 14  
Andreola "Col del Forno" Veneto

Nebbiolo Brut Rosé MV 20  
Ettore Germano "Rosanna" Piemonte

## BIANCO

Trousseau Gris 2022 16  
Zeitgeist "Fanucchi-Wood Road" Russian River

Chenin 2021 15  
Quigley Family "Alder Springs" Mendocino

Picpoul Blanc 2022 11  
Raft Wine "Et Al" El Dorado County

Greco di Tufo 2021 16  
Ciro Picariello, Campania

Friulano Colli Orientali 2020 15  
Guerra Albano, Friuli

## ROSATO

Ciliegiolo 2022 15  
Bisson, Liguria

## ROSSO

Schiava 2021 *chilled* 17  
Manincor "der Keil" Alto Adige

Carignan - Mourvèdre 2022 16  
Desire Lines "Evangelho" Contra Costa County

Nebbiolo Blend 2021 15  
Luigi Ferrando, Alto Piemonte

Primitivo 2020 14  
Plantamura "Parco Lago" Puglia

Cabernet Blend 2019 23  
Hendry, Napa Valley

## BIRRA DI SAN FRANCISCO

Italian Pilsner 8  
Sfizio, Fort Point (12oz)

Rotating Lager 11  
Original Pattern (16oz)

Rotating Hazy IPA 12  
Original Pattern (16oz)

Dry Cider 12  
Sincere (16oz)

NA Kölsch 8  
Best Day Brewing (12oz)

## ZERO PROOF

Agua de Piedra 8  
Sparkling Water (650ml)

Rubino Stellato Spritz 9  
grapefruit shrub, seltzer

Esploratore Highball 10  
Pathfinder NA Amaro  
*lemon & seltzer - or - chinotto soda*

Lurisia Chinotto Soda 6

Boylan Ginger Ale 6

Coke / Diet Coke 5

## TAKE DELFINA HOME

Pane a Pala,  
Flash-Frozen Pizzas & Sauces

Ask your server for more info