

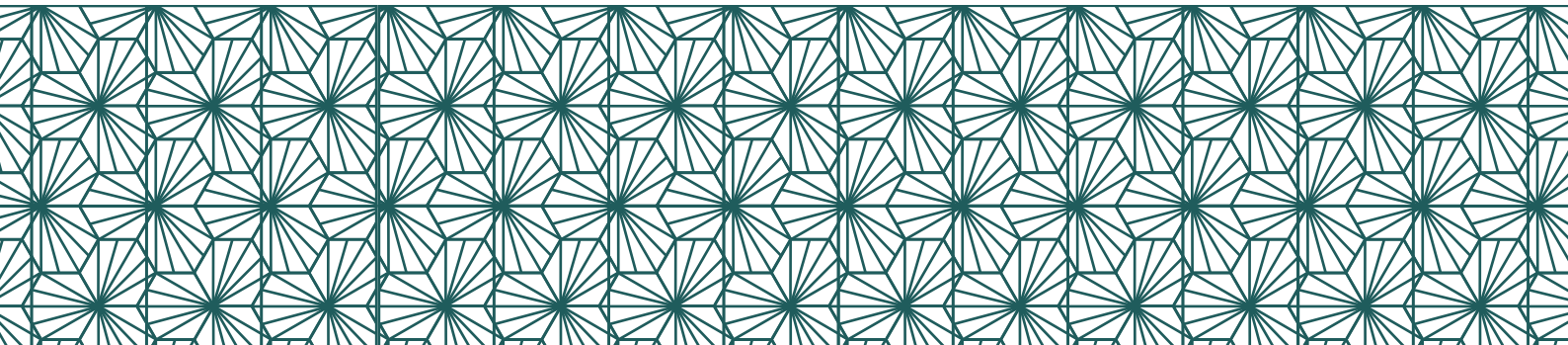


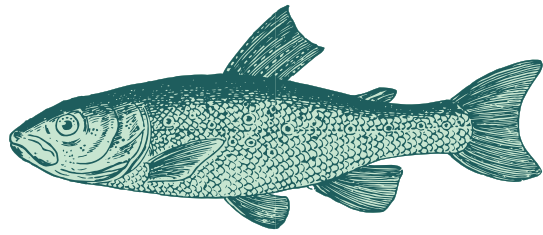
RISTORANTE DEL DUCATO





RISTORANTE DEL DUCATO





ANTIPASTI

STARTER

Battuta di ricciola con caviale limone e burratina 23
Amberjack tartare with caviar, lemon, and burrata

Franciacorta Dosaggio Zero DOCG Millesimato 2018 - Fabio Peli - Lombardia
Franciacorta Satèn DOCG - Camossi - Lombardia

Capesante scottate con burro allo scalogno e bavarese all'avocado 21
Seared scallops with shallot butter and avocado bavarois

Langhe Arneis DOC 2022 - Rocche di Costamagna - Piemonte
Vermentino di Sardegna DOC Veor 2021 - Quartomoro - Sardegna

Salmone candito con insalata di agrumi alla cannella 20
Candied salmon with citrus salad and cinnamon

Sake cocktail con base gin | Pastis con acqua e ghiaccio

Flan di scampo con fonduta di porro 18
Langoustine flan with leek fondue

Gewurtztraminer DOC - Petruskellerei - Alto Adige
Sauvignon Blanc Marlborough 2021 - Mount Riley - Nuova Zelanda

Composizione del pescato del giorno crudo con olio evo e lime 31
Raw catch of the day composition with EVO oil and lime

Riesling "Stone and Steel" 2021 - Elgin - Oak Valley - Sud Africa
Sake | Moscow Mule

Selezione vini in abbinamento consigliato | *Recommended wine pairings selection*



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Risotto al nero di seppia e julienne di seppia marinata 18

Risotto with cuttlefish ink and marinated cuttlefish julienne

Cerasuolo di Vittoria “Curva Minore” DOCG 2022 - Baroni di Pianogrillo - Sicilia

Crémant De Loire Brut Rosé (Pinot Noir, Cabernet Franc 30%) Domaine Dutertre - Loire

Gnocchi di patate con ragu’ di triglia 18

Potato gnocchi with mullet ragu

Trebbiano d’Abruzzo Bianchi grilli per la testa DOC 2022 - Torre dei Beati - Abruzzo

Pinot Nero DOC 2020 Brunnenhof - Mazzon - Alto Adige

Raviolo con baccalà, patate e riduzione di melanzane e menta 20

Raviolo with salt cod, potatoes and aubergine and mint reduction

Cerasuolo di Vittoria “Curva Minore” DOCG 2022 - Baroni di Pianogrillo - Sicilia

Bourgogne Chardonnay 2020 - Bachelet Vincent - Bourgogne - Francia

Spaghettone con lupini e bottarga 22

Spaghettone with lupines and botargo

Vermentino di Sardegna DOC Veor 2021 - Quartomoro - Sardegna

Derthona Timorasso DOC 2022 - Vigneti Walter Massa - Piemonte

Selezione vini in abbinamento consigliato | *Recommended wine pairings selection*



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di ricciola con burro emulsionato erba cipollina 28
Amberjack fillet with emulsified chive butter

Friulano Colli Orientali Friuli DOC 2022 - Torre Rosazza - Friuli-Venezia Giulia
Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut

Trancio di baccala con cipolla di tropea caramellata 23
Slice of salt cod with caramelised tropea onion

La Peschiera di Pacino 2022 (Trebiano toscano) - Raina - Umbria
Bourgogne Chardonnay 2020 Bachelet Vincent - Bourgogne - Francia

Zuppetta di pesce e crostacei 25
Fish and shellfish soup

Pinot Nero DOC 2020 Brunnenhof - Mazzon - Alto Adige
Sake

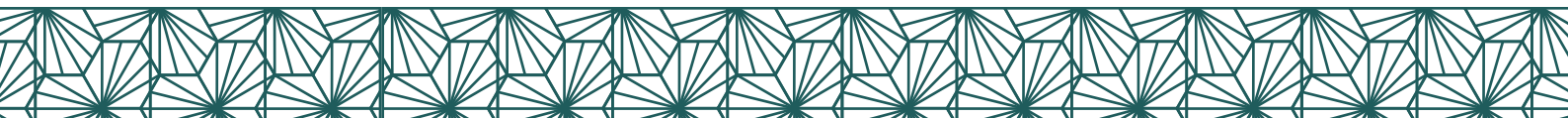
Salmerino alpino con erbe fini e burro aromatizzato al lime 26
Arctic char with fine herbs and lime butter

Gewurtztraminer Campaner DOC 2022 - Caldaro - Alto Adige
Riesling "Stone and Steel" 2021 Elgin - Oak Valley - Sud Africa

Scampi alla catalana 28
Catalan-style langoustines

Trebiano d'Abruzzo Bianchi grilli per la testa DOC 2022 - Torre dei Beati - Abruzzo
"Cascinotta" 2021 Malvasia e Ortrugo - Cascinotta di Rizzolo

Selezione vini in abbinamento consigliato | *Recommended wine pairings selection*



DESSERT

DESSERTS

Verticale di biscotto sabaudo con vellutata di mascarpone e polvere di cacao 8

Vertical Sabaudo biscuit with mascarpone velvet and cocoa powder

Barolo Chinato Rocche di Costamagna - Piemonte

Passito di Sicilia Hira Colosi – Sicilia

Sorbetto 7

Sorbet

Gin Tonic

Crem brule al the verde 8

Green tea crème brûlée

Rhum Agricole

Profitterol con nocciole e caramello salato 8

Profiterole with hazelnuts and salted caramel

Barolo Chinato Rocche di Costamagna - Piemonte

Passito di Sicilia Hira Colosi – Sicilia

Selezione vini in abbinamento consigliato | *Recommended wine pairings selection*



 /ristorantedelducato

 /ristorante_del_ducato