

La nostra filosofia :

Una costante ricerca della *ricetta* perfetta, che possa trasmettere ai nostri ospiti ciò che sta dietro anche ad un semplice piatto.

Innanzitutto la *passione* per il buon cibo, seguita dalla continua ricerca di elevata *qualità* e *freschezza* dei prodotti che uniti ad una manciata di *fantasia* ed un pizzico di *coraggio* possano essere valorizzati dal lavoro di *squadra* che giornalmente coinvolge tutti noi.

Grazie a questi sei *ingredienti* tutto quello che assaggerete al Ducale sarà completamente prodotto in casa.

Tutto lo staff tiene inoltre a ringraziarVi per averci scelti, restando a completa disposizione per rendere la vostra permanenza una piacevole parentesi culinaria.

Menu degustazione di terra

Soufflé di spinaci su fonduta di taleggio e kataifi
croccante

Tipici casoncelli bergamaschi con burro fuso, salvia e
pancetta delle valli

Coniglio porchettato cotto a bassa temperatura e
polenta di Storo croccante

Dolce momento ...

€ 35,00 per persona, bevande escluse

Menu degustazione di mare

Vellutata di zucca mantovana con capesante scottate,
mascarpone e amaretti

Tagliolini di pasta fresca fatta in casa con vongole veraci

Filetto di salmone con julienne di zucchine alla soja e
mela granny smith

Dolce momento ...

€ 45,00 per persona, bevande escluse

Il menù scelto verrà servito a tutti gli ospiti dello stesso
tavolo

Antipasti

Vellutata di zucca mantovana con capesante scottate,
mascarpone e amaretti

€ 14,00

Tartare di filetto di Fassona tagliata al coltello con
tuorlo d'uovo

€13,00

Calamaro farcito al profumo d' agrumi su crema di
carote viola

€ 12,00

Polpo del mediterraneo scottato su vellutata di piselli
con ricotta fresca

€ 15,00

Soufflé di spinaci su fonduta di taleggio e kataifi
croccante

€ 11,00

Tagliere di salumi nostrani e formaggi delle valli
(min. due persone)

€ 10,00

Cruditè di mare
(su prenotazione)

€ 25,00

Primi piatti

Risotto carnaroli ai funghi porcini
(min. due persone)

€ 13,00

Garganelli di pasta fresca all'uovo, con crudo di
gamberi Rossi e zafferano.

€15,00

Ravioli speck e radicchio su salsa di noci

€13,00

Tagliolini di pasta fresca fatta in casa
con vongole veraci

€ 14,00

Tipici casoncelli bergamaschi con burro fuso, salvia e
pancetta delle valli

€11,00

Linguine di Gragnano all' Astice e pomodorini freschi

€ 18,00

Secondi piatti

Tagliata di chianina con patate fondenti e rucola

€ 16,00

Filetto di Ombrina su crema di cavolfiori, olive taggiasche, liquirizia e porro croccante.

€17,00

Tonno scottato ai semi di sesamo con patate al nero e riduzione d'arancia

€ 19,00

Coniglio porchettato cotto a bassa temperatura e polenta di Storo croccante

€ 15,00

Filetto di salmone con julienne di zucchine alla soja e mela granny smith

€ 16,00

Filetto di chianina bardato con lardo bergamasco e riduzione al porto

€ 20,00

Pane fatto in casa, coperto € 2,50 a persona

A seguito dell'entrata in vigore della normativa europea 1169/2011 invitiamo i gentili clienti a comunicare eventuali intolleranze alimentari al personale di sala così da poterVi esporre gli ingredienti delle portate.

S'informa inoltre che alcuni prodotti potrebbero essere congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità degli stessi.