

I SEGRETI DEL DUCA IN TRASTEVERE

Leggi le nostre ricette e le preparazioni dei nostri piatti

Il DuCa

in Trastevere dal 1988



SALUMI

Prosciutto di Parma (Langhirano)

Descrizione: Prosciutto di Parma (langhirano)
stagionato 48 mesi

Culatello di Zibello

Descrizione: Culatello di zibello stagionato 48 mesi

Mortadella

Descrizione: Mortadella azienda palmieri Bologna

Capocollo di Parma Bio

Descrizione: Capocollo di Parma azienda biologica
clai

Salame Ciascuolo Morbido

Descrizione: Salame varietà ciascuolo morbido a
pasta morbida speziato con aglio e vino (
marchigiano)

Corallina Romana

Descrizione: Corallina romana con lardelli di grasso

Spianata Piccante Romana

Descrizione: Spianata piccante romana

*Nota Sezione Salumi: I nostri salumi sono selezionati
da artigiani che producono e allevano in modo etico.
Possono variare secondo disponibilità.*



FORMAGGI

Selezione di Formaggi

Descrizione: Ricotta di pecora / pecorino di fossa (prodotto nelle Marche) / Taleggio / gorgonzola / primo sale di pecora / lo accompagniamo con una mostarda fatta da noi del miele bio del pan brioche con uvetta sempre prodotto da noi

Nota Sezione Formaggi: I formaggi sono una accurata selezione di quanto di meglio riusciamo a reperire, possono variare secondo disponibilità.

BRUSCHETTE

Bruschetta Olio Extra Vergine e Sale

Descrizione: Bruschetta olio extra vergine sale

Bruschetta Pomodoro e Basilico

Descrizione: Pomodoro basilico sale e pepe

Bruschetta al Prosciutto

Descrizione: Prosciutto

Bruschetta Lardo alle Spezie

Descrizione: Lardo alle spezie

Bruschetta Ricotta Montata, Alici e Agrumi

Descrizione: Ricotta montata con pepe e scorsa di agrumi con alici e basilico .



ANTIPASTI CALDI

Melanzane alla Parmigiana

Descrizione: Melanzane alla parmigiana tagliamo nel senso della lunghezza le melanzane parzialmente sbucciate le infariniamo leggermente e le friggiamo le asciughiamo su carta assorbente . Formiamo degli strati alternando pomodoro melanzane mozzarella basilico parmigiano e cuciniamo in forno .

Polpetta al Sugo con Scarpetta

Descrizione: Polpetta di manzo e vitello macinata e condita con pane e parmigiano uova basilico prezzemolo e poca scorza di limone . Vengono cotte nel sugo di pomodoro e basilico. Consideriamo 3 polpette per porzione ... gustosissime!

Coratella di Agnello

Descrizione: La "coratella" è un termine gastronomico, specialmente diffuso nel centro Italia, che indica le interiora di agnello tra cui cuore, polmoni, fegato e animelle. È un "quinto quarto" tradizionale, un tempo considerato cibo povero, ma oggi apprezzato per il suo sapore forte e deciso, spesso abbinato a cipolle o carciofi. Lo condiamo con olio extravergine peperoncino salvia timo rosmarino e alloro vin o bianco .

Insalata del Duca (Antipasto Romano)

Descrizione: Insalata del Duca : utilizziamo lattuga romana croccante condita con una vinegrette di olio limone e scalogno , carciofini grigliati pomodoro appassiti al forno guanciaiale croccante e scaglie di pecorino romano !! Delizioso antipasto che racchiude la romanità !!!

Salmone Marinato con Finocchi e Arance

Descrizione: Salmone marinato : marianiamo a secco in una miscela di sale e zucchero di canna con scorse di agrumi il salmone per 48 h dopo lo sciacquiamo in acqua e ghiaccio e lo asciughiamo perfettamente! Lo affettiamo sottilmente e lo serviamo con una fresca insalata di finocchi croccante e arance pelate a vivo .

Pomodoro e Mozzarella di Bufala (Caprese)

Descrizione: Pomodoro e mozzarella (bufala da 125 gr prodotta in Campania (Caserta)) . La classica caprese al basilico ottima per iniziare in tutte le stagioni .

Insalata Mista Bio

Descrizione: Insalata mista : utilizziamo insalata bio utilizzando le verdure fresche come carote pomodori cetrioli o comunque quanto di meglio reperiamo . La lasciamo condire a Voi secondo i vostri gusti .

Spaghetti Carbonara

Descrizione: Spaghetti carbonara : consideriamo almeno 110 grammi di spaghetti a porzione /1 uovo intero emulsionato precedentemente / 100 grammi guanciaie da crudo senza cotenna / 80 grammi pecorino/ pepe nero macinato grossolanamente. Questa proporzione è per una porzione .

Amatriciana

Descrizione: Amatriciana : 110 grammi pasta / 100 grammi guanciaie privato della cotenna , utilizziamo salsa di pomodori pelati preparata con cipolla olio extravergine , poi passata . 80 grammi di pecorino , peperoncino in polvere e pepe nero mantechiamo fuori dal fornello .

Gricia

Descrizione: Gricia : 110 grammi pasta : 110 grammi guanciaie / pecorino 90% 10 % parmigiano pepe .

Fettuccine al Ragù Classico

Descrizione: Fettuccine ragù (140 grammi pasta). Ragù classico con manzo e carne di maiale rosolata con carote cipolle sedano, sfumato con vino rosso e cotto per 3 ore circa con pomodori pelati, sale, pepe e alloro.



PRIMI PIATTI

Tonnarelli Cacio e Pepe

Descrizione: Cacio e pepe :120 grammi pasta all'uovo tonnarelli (tendono a rimanere al dente dato lo spessore ma è una caratteristica non un difetto) emulsioniamo pecorino stagionato con acqua fredda per creare una crema con la quale lontano dal fuoco mantechiamo la pasta per evitare di coagulare il pecorino e in uscita mettiamo pepe macinato grossolanamente.

Pasta al Sugo di Coda di Manzo

Descrizione: Porzione di pasta di circa 110 grammi con un pezzo di coda con osso. Taglio di carne del quinto quarto, rosolata in olio extravergine con carote sedano cipolle e aglio, sfumata con vino rosso e cotta lentamente per 4/5 ore con salsa di pomodoro. Sugo concentrato di sapore e non grasso. Non consigliamo formaggio.

Rigatoni con Pajata

Descrizione: Mettiamo per ogni porzione 3 nodini di pajata mantechiamo 110 grammi di pasta con pecorino grattugiato!!! La pajata (intestino tenue di vitellino) viene pulita, annodata e cotta a fuoco lento per almeno 2 ore in fondo di cipolla, sfumata con vino bianco e salsa di pomodoro. Il chimo coagula creando una salsa densa e cremosa.



PRIMI PIATTI

Fettuccine Alfredo (Secondo Noi)

Descrizione: Fettuccine Alfredo secondo NOI(uova intere / semola di grano duro / farina 00) 140 grammi di fettuccine / 100 grammi di burro , salvia , scorsa di limone ,acqua di cottura della pasta , parmigiano 80/90 grammi / mantechiamo e le rendiamo cremose .

Lasagna Classica

Descrizione: Lasagna sfoglia all'uovo (uova, semola di grano duro e farina 00). Con besciamella, ragù, parmigiano abbondante e mozzarella. Cotta in forno per renderla croccante.

Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro

Descrizione: Porzione due ravioli fatti in casa (ricotta di pecora, spinaci, noce moscata, parmigiano, sale e pepe). Conditì con salsa classica al pomodoro (fondo di cipolla, olio, pomodori pelati, sale, basilico, frullato).

Ravioli Ricotta e Spinaci Crema di Parmigiano e Tartufo

Descrizione: Porzione due ravioli fatti in casa (ricotta di pecora, spinaci, noce moscata, parmigiano, sale e pepe). Conditì con crema di parmigiano e tartufo scorsone estivo macinato (burro, parmigiano, tartufo tritato).



PRIMI PIATTI

Fusilloni Carciofi, Guancia e Pecorino

Descrizione: Fusilloni all'uovo da 130 grammi di pasta / circa un carciofo tagliato sottilmente e 60 grammi guancia / 60 grammo pecorino. Come una gricia ma con carciofi cotti in olio extravergine, aglio, scalogno, mentuccia e vino bianco!

Spaghetti alle Vongole Veraci

Descrizione: 110 grammi pasta per persona. Utilizziamo esclusivamente vongole veraci (molluschi bivalvi) cucinati al momento con olio extravergine, aglio, peperoncino, prezzemolo.

Risotto Crema di Scampi

Descrizione: Porzione di circa 80 grammi di riso Carnaroli, cotto in brodo di crostacei e mantecato con burro e pochissima crema di latte, prezzemolo e uno scampo scottato come guarnizione. La crema è preparata con bisque di carapaci, scalogno, aglio, peperoncino, prezzemolo e pomodoro concentrato.

Minestrone di Verdure con Pasta

Descrizione: Minestrone di verdure con pasta (in genere fettuccine spezzate). Le verdure variano in base alla stagione. Cotte con base di carote, cipolla, sedano e insaporite con bucce di parmigiano e brodo vegetale.

 **PRIMI PIATTI****Pasta e Fagioli con Salsiccia**

Descrizione: Utilizziamo fagioli borlotti, cotti con carote, cipolle, sedano, aglio, rosmarino, salvia e peperoncino. Salsicce sbriciolate e rosolate, aggiunte ai fagioli e concentrate con pomodoro.

 **SECONDI PIATTI DI CARNE****Coda di Manzo al Sugo (Secondo)**

Descrizione: Taglio di carne del quinto quarto, rosolata, sfumata con vino rosso e cotta lentamente per 4/5 ore con salsa di pomodoro. Avremo un sugo concentrato di sapore e non assolutamente grasso.

Trippa alla Romana

Descrizione: Utilizziamo foiolo (100 pelli) e cuffia. Preparata con fondo di olio, carote, cipolle, sedano, aglio, peperoncino, chiodi di garofano e menta romana. Sfumata col vino bianco e cotta per almeno un paio di ore con pomodori pelati. Servita con pecorino grattugiato e menta fresca.

Saltimbocca alla Romana

Descrizione: Fesa di vitello (160 /170 grammi) schiacciata, con salvia e prosciutto crudo. Infarinata, rosolata in olio e burro, sfumata con vino bianco e salsa montata con burro fresco.



SECONDI PIATTI DI CARNE

Abbacchio al Forno (Agnello da Latte)

Descrizione: Porzione di circa 300 grammi con osso (coscio di agnello da latte). Marinato con sale, pepe, aglio, olio, rosmarino e vino bianco. Cotto in forno, carne saporita, delicata e poco grassa.

Involtini di Scamone al Sugo

Descrizione: Fettine sottili di scamone di manzo farcite con prosciutto, sedano e carote. Rosolate in olio con guanciaie, sfumate con vino rosso, aggiungendo pomodoro e poco peperoncino. Piatto molto romano e saporito.

Pollo Arrosto e Patate al Rosmarino

Descrizione: Un quarto di pollo o galletto, marinato in olio, paprika dolce e poco zenzero, rosmarino, aglio e vino bianco. Arrostito in forno per una pelle croccante e carne succosa. Servito con patate arrosto al rosmarino.

Petto di Vitello alla Fornara

Descrizione: Utilizziamo la punta di petto. Carne condita con sale, pepe, rosmarino e aglio intero. Cotta in forno e bagnata con vino bianco per ricavarne una salsa.



SECONDI PIATTI DI CARNE

Straccetti di Filetto con Rucola, Pomodorini e Grana

Descrizione: Filetto di manzo tagliato sottilissimo, saltato velocemente in padella con olio all'aglio, sale e pepe. Servito con rucola, pomodorini e scaglie di grana (parmigiano 24 mesi).

Brasato al Cesanese e Cacao Amaro con Polenta

Descrizione: Utilizziamo il cappello del prete. Rosolato in olio, con carote, sedano, cipolle, erbe aromatiche (timo, salvia, rosmarino, alloro) e spezie (ginepro, chiodi di garofano). Sfumato con vino Cesanese e cotto con concentrato di pomodoro, cacao amaro e brodo vegetale. Servito con polenta alla griglia, carota alla brace e spinaci.

Fettina Panata di Vitello

Descrizione: Almeno 160/180 grammi di fesa di vitello. Tagliata sottilmente, schiacciata, passata in farina, uovo sbattuto e pane grattugiato, poi frita. Si mangia con una spruzzata di limone

Abbacchio alla Scottadito (Alla Brace)

Descrizione: Porzione di circa 300 gr (costolette e spalla) cotta alla brace. Condita con olio al rosmarino, sale maldon e poco pepe. Si servono bollenti.



SECONDI PIATTI ALLA BRACE

Costata di Manzo (Nazionale)

Descrizione: Manzo nazionale (allevamento non intensivo). Carne con osso, cotta su braci. Consigliamo cottura al sangue/media. Sale maldon.

Tagliata di Filetto ai Funghi Cardoncelli

Descrizione: Filetto di manzo scaloppato, cotto al sangue/media. Funghi cardoncelli saporiti, condito con sale maldon, olio e rosmarino.

Tagliata di Filetto Semplice

Descrizione: Filetto cotto su carboni, scaloppato e condito con sale maldon e rosmarino. Consigliamo cottura al sangue o media.

Filetto di Manzo alla Brace

Descrizione: Parte centrale del filetto, cotta alla brace. Condita solo con olio e sale maldon. Si consiglia al sangue.

Hamburger di Manzo

Descrizione: 180/ 200 gr di carne cotta alla brace, farcita in un pane ai semi con pecorino primo sale e pomodoro a fette. Si consiglia cottura medio sangue. Serviamo con maionese, ketchup e insalata.



SECONDI PIATTI DI PESCE

Spigola al Forno con Patate

Descrizione: Pesce fresco (500 gr, allevato in modo etico), servito con patate a fette, condito con olio, sale, pepe e rosmarino. Viene spinata al tavolo.

Calamari Fritti

Descrizione: Prodotto abbattuto (gelo), pulito, tagliato a rondelle, infarinato e fritto in olio di girasole. Servito con salsa alla marinara (aglio, peperoncino e prezzemolo) e spicchio di limone.

Baccalà alla Trasteverina

Descrizione: Merluzzo nordico dissalato per 3/4 giorni. Piatto antico tipico romano, cotto con cipolle, pinoli, uvetta e pomodoro e stufato nel sugo. Servito con una fetta di pane casereccio tostato.

CONTORNI

Verdure Miste alla Brace

Descrizione: Melanzane / zucchine / peperoni / radicchio / pomodori. Condite con olio, sale, pepe e prezzemolo. Variabili in virtù della stagionalità.

 **CONTORNI****Cicoria Ripassata**

Descrizione: Cicoria in padella, con aglio obbligatorio e peperoncino abbondante, olio extravergine.

Spinaci all'Agro (o Burro e Parmigiano)

Descrizione: Spinaci all'agro (olio e limone) o burro e parmigiano.

Puntarelle alla Romana

Descrizione: Germogli interni, bianchi e croccanti, di cicoria catalogna, ricavati in striscioline e arricciati in acqua e ghiaccio. Condite con salsa di alici, aglio, aceto, olio e sale. Sapore leggermente amarognolo.

Carciofo alla Romana (Contorno)

Descrizione: Carciofo pulito accuratamente e cotto con pesto di mentuccia e aglio, abbondante olio, vino bianco, sale e pepe.

 **DOLCI****Tiramisù**

Descrizione: Savoiardini inzuppati (ma non troppo) nel caffè espresso senza zucchero, alternati a strati di mousse al mascarpone (uova pastorizzate, zucchero, mascarpone e panna montata). Spolverato con cacao amaro.



DOLCI

Crostata Ricotta e Marmellata di Visciole

Descrizione: Pasta frolla con uova, farina, scorza di limone e arancia, vaniglia, zucchero e burro. Foderata e farcita con marmellata di visciole (ciliegie selvatiche, sapore aspro e gusto unico).

Crostata Ricotta e Cioccolata

Descrizione: Pasta frolla. Ricotta di pecora setosa, condita con zucchero, liquore Strega, scorza di limone e arancia, vaniglia e gocce di cioccolato fondente.

Crostata Ricotta e Visciole (Classica Romana)

Descrizione: Pasta frolla con superficie scoperta. Ricotta condita con zucchero, vaniglia e pochissimo liquore al maraschino. Ricoperta con marmellata abbondante di visciole e decorata con strisce di pasta frolla.

Zuppa Inglese

Descrizione: Pan di Spagna bagnato con alchermes (spezie e liquore rosso), alternato a strati di crema pasticcera classica e crema al cioccolato (30% cioccolato fondente).

Selezione di Biscotti della Tradizione Romana

Descrizione: Biscotti classici della tradizione romana per concludere con un caffè o con i nostri amari o distillati.



DOLCI

Duca Cake al Cioccolato

Descrizione: Biscotti Oreo, caramello salato e mousse al cioccolato (panna, tuorli d'uovo, cioccolato fondente, profumata con rum e cannella).

Panna Cotta Classica

Descrizione: Preparata con panna, zucchero, vaniglia, gelatina vegetale e pochissimo liquore all'arancia. Guarnita con cioccolato o salsa ai frutti di bosco.

Crème Caramel

Descrizione: Preparato con latte, uova intere, zucchero, scorze di agrumi e vaniglia. Cotto a bagnomaria.

Crema Catalana

Descrizione: Crema classica (latte, panna, vaniglia, zucchero, amido di mais e uova), raffreddata e servita con zucchero di canna caramellato al momento.

Cheesecake

Descrizione: Base di biscotto con panna, zucchero, formaggio dolce e gelatina vegetale. Lasciata raffreddare. Servita con salsa a richiesta (cioccolato o frutti di bosco).



Il DuCa

in Trastevere dal 1988

GRAZIE

**TORNA A
TROVARCI**

Vicolo de' Cinque, 56 (Trastevere) - Roma

ilducaintrastevere.com