

## SALUMI

**Prosciutto di Parma** <sup>48 mesi</sup> 16,50

1/5/6/8/10/9/12/

**Porchetta di Ariccia IGP** 13

con mistianza e focaccia calda 1

**Prosciutto di Parma e mozzarella di bufala** <sup>7</sup> 17

**Selezione di salumi del Duca** 17  
(prosciutto/ lonza/ mortadella/salame al vino/ ciauscolo/ salame marchigiano) 1/5/6/8/10/9/12

## FORMAGGI

**Selezione di formaggi** 17

Caciocavallo stagionato

Gorgonzola / Ricotta di pecora

Pecorino toscano

Formaggio morbido di capra

Pan brioche miele e mostarda

7-1-3-8

**Mozzarella di Bufala Campana** (250 gr) <sup>7</sup> 11

## INSALATE

**Insalata del Duca**

(lattuga - carciofini alla griglia - crostini

di pane fritti - pomodorini - guanciale

croccante - pecorino) 1-12-5-7-8-12 14

**Caprese** <sup>1-7-8</sup> 12

(Mozzarella e Pomodoro)

**Panzanella di baccalà\*** <sup>1-4-10-12</sup> 13

**Vitello tonnato** <sup>3-4-5-6-7-9-11-12</sup> 16

**Insalata verde** 5

**Insalata mista** 7



### I CONSIGLI DI MASSIMO

**Carciofo alla giudia**

**Coda alla vaccinara**

**Coratella**

**Rigatoni co' a Pajata**

**Spaghetti alla Carbonara**

**Abbacchio alla scottadito**

**Trippa alla romana**

## SECONDI

### DALLA CUCINA

**Abbacchio al Forno** <sup>6-8</sup> 20

**Coda alla vaccinara** <sup>1-6-8-9-11-12</sup> 20

Manzo in salsa di pomodoro, carota e sedano

**Trippa alla romana** <sup>1-6-8-9-11-12</sup> 16

Pomodoro, punta di menta e pecorino

**Straccetti di filetto di Manzo** <sup>7</sup> 17

(rucola, pomodorini, Parmigiano)

**Involtino alla Romana** 15

(prosciutto) 1-5-6-8-9-10-12

**Saltimbocca alla romana** 15

(Prosciutto e salvia) 1-5-6-8-9-10-12

**Fornara di Vitella al forno** <sup>6</sup> 15

**Fettina Panata** <sup>1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-14</sup> 12

**Pollo con peperoni** <sup>1-12</sup> 15

### ALLA BRACE

**Abbacchio alla "Scottadito"** 20

Costolette di agnello alla brace

**Costata di Manzo** 28

(500 gr. circa) con osso

**Filetto di Manzo alla brace** 28

**Tagliata di filetto di manzo olio e rosmarino** 22

(220 gr. circa)

**Filetto al pepe verde** <sup>1-7-12-9-1-8</sup> 28

(220 gr. circa)

**Petto di pollo arrosto** 15

**Braciola di maiale in salsa bbq** <sup>1-5-6-9-10-11-12</sup> 15

## SECONDI DI PESCE

**Spigola da 400 gr al forno con patate, pomodorini e olive** <sup>1-2-4-12-14</sup> 25

**Baccalà alla trasteverina\*** <sup>2-4-12-14</sup> 16

## CONTORNI

**Verdure miste grigliate** 12

**Cicoria ripassata** 6

**Spinaci all'agro o ripassati** <sup>7</sup> 8

**Patate al forno** 6

**Patate fritte\*** <sup>1-2-3-4-5-6-7-11-14</sup> 7

## ANTIPASTI CALDI

**Melanzane parmigiana** <sup>1-5-7</sup> 12

**Coratella con cipolle ed erbe aromatiche** <sup>1-5-6-7-8-9-10-11-12</sup> 12

**Scarpetta di polpette al sugo** <sup>1-3-5-6-7-8-9-11-14</sup> 14

con fette di pane

**Funghi cardoncelli alla brace** 13



## I FRITTI

**Suppli al telefono** 3

Il cuore di fiordilatte filato tra il riso e il ragù di carne

1-2-3-4-5-6-7-8-11-14

**Fiore di zucca** 5

Ripieno di mozzarella e alici, fritto in pastella

di acqua e farina 1-2-3-4-5-6-7-8-11-14

**Carciofo alla giudia** 7

Fritto, sale e pepe 1-2-3-4-5-6-7-8-11-14

**Filetto di baccalà\*** 6

Fritto in pastella di acqua e farina 1-2-3-4-5-6-7-8-11-14

**Bocconcino di mozzarella** 3.5

Fior di latte fritto in pastella di acqua e farina

1-2-3-4-5-6-7-8-11-14

**Crocchetta patate pecorino mortadella** 4

**Fritto misto** 16

1 suppli, 1 fiore di zucca, 1 filetto di baccalà,

1 crocchetta patate pecorino mortadella, 1 mozzarella

1-2-3-4-5-6-7-8-11-14

**Calamari fritti\*** 20

con salsa alla marinara 1/2/3/4/5/6/7/11

## LE BRUSCHETTE

**Sale e olio** <sup>1</sup> 3

**Al Pomodoro** 4

Piccadilly e basilico 1

**Al prosciutto crudo di Parma** 5

1-5-6-7-8-9-10-12

**Al lardo di Colonnata** 5

Speziato al pepe 1-5-6-7-8-9-10-12

**Ricotta agrumi e alici** 6

1/7/4/8/5/

## PASTE FATTE IN CASA

**Fettuccina di Alfredo al Duca... Burro Parmigiano e Salvia** <sup>1-3-7-9</sup> 14

**Fettuccina al ragù di Manzo al pomodoro** <sup>1-3-7-9-12</sup> 14

**Fusilloni con salsa di pomodoro alla brace e basilico** <sup>1-3-7</sup> 13

**Raviolo farcito di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro** <sup>1-3-7-8</sup> 15

**Raviolo di ricotta e spinaci**

**crema di parmigiano e tartufo** <sup>1-3-5-6-7-8</sup> 18

**Lasagna Tradizionale con Ragù besciamella e parmigiano** <sup>1-3-7-9-12</sup> 16



**SONO DISPONIBILI: PANE, SPAGHETTI SENZA GLUTINE**

Per gli allergeni presenti nel menù chiedere al personale di servizio

\* Alimento surgelato

## DOLCI

€ 8.00

**Tiramisù** 1-3-4-6-5-7-8

**Crostata di Ricotta e Visciole** 1-3-4-6-5-7-8

**Crostata di Ricotta e Cioccolata** 1-3-4-6-5-7-8

**Zuppa Inglese alla romana** 1-3-4-6-5-7-8

**Mousse al cioccolato bianco  
con pesca al rosmarino e lamponi** 1-3-4-6-5-7-8

**Panna cotta** 1-3-4-6-5-7-8  
(al Cioccolato o frutti di Bosco\*)

**Una Sacher a Trastevere** 1-3-7-8-12

**Crema catalana alla fiamma** 1-3-4-6-5-7-8

**Cheesecake** 1-3-4-6-5-7-8  
(al Cioccolato o frutti di Bosco\*)

**Cestino misto di Biscotti  
artigianali secchi da tavola** 1-3-4-6-5-7-8-12

**Frutta di stagione** 1-3-4-6-5-7-8-12

**Coppa di frutti di bosco** 1-3-4-6-5-7-8-12



**Con aggiunta di:  
panna o gelato + 3.00€**

## GELATO

**Coppa gelato Artigianale**  
€ 9.00

massimo tre gusti a scelta tra:

**Limone • Fragola**

**Cioccolata • Crema**

**Gusto del giorno** (secondo disponibilità)  
1-3-5-7-8-12

**Gelato Tartufo** 1-3-5-7-8-12 **6.00€**



**Con aggiunta di:  
Liquori, caffè o Distillati + 3.00€**

# Il DuCa

*in Trastevere dal 1988*

*“Non si può pensare bene,  
amare bene,  
dormire bene,  
se non si è mangiato bene.”*

*Virginia Woolf*

### ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG.UE N.1169/2011 LIST OF SUBSTANCES OR PRODUCTS (ALLERGENS) THAT CAN CAUSE ALLERGIES REFERENCE: ANNEX II EC REG. N.1169/2011

**1 cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati**  
*1 grains which contain gluten i.e. wheat, rye, barley, spelt, kamut or their derivatives or derivative products*

**2 crostacei e prodotti a base di crostacei**  
*2 crustaceans and crustacean products*

**3 uova e prodotti a base di uova**  
*3 eggs and egg products*

**4 pesce e prodotti a base di pesce**  
*4 fish and fish products*

**5 arachidi e prodotti a base di arachidi**  
*5 peanuts and peanut products*

**6 soia e prodotti a base di soia**  
*6 soya and soya products*

**7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**  
*7 milk and milk-based products (including lactose)*

**8 frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadam o noci del queenslan e i loro prodotti**  
*8 Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, brazilnuts, pistachios, macadamias or queenslands and their products.*

**9 sedano e prodotti a base di sedano**  
*9 celery and celery products*

**10 senape e prodotti a base di senape**  
*10 mustard and mustard products*

**11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**  
*11 sesame seeds and sesame products*

**12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg**  
*12 sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/ kg*

**13 lupini e prodotti a base di lupini**  
*13 lupins and lupin products*

**14 molluschi e prodotti a base di molluschi**  
*14 molluscs and mollusc products*

*Per la tutela dei nostri clienti tutti i prodotti ittici, serviti crudi vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di -20°C per la durata di 24 ore. Alcuni prodotti acquistati freschi vengono abbattuti per la conservazione degli stessi prodotti nel rispetto delle normative sanitarie.  
In caso di intolleranze o allergie alimentari invitiamo la clientela ad informare il personale di sala.  
For the protection of our customers all our fish products are subjected to a temperature of -20°C for a period of 24 hours. Some products when purchased fresh (like our fish) must undergo this process to comply with health regulations regarding the safe storage of food. In case of allergies or intolerances we invite customers to inform the staff and to consult the list of allergens at the foot of the menu.*

#### LEGENDA

*\*prodotto surgelato • \*\*prodotto fatto in casa, abbattuto e congelato • \*\*\* prodotto abbattuto a bordo e congelato  
LEGEND • \*FROZEN PRODUCT • \*\*PRODUCT BLAST CHILLED AND FROZEN IN HOUSE. \*\*\* PRODUCT BLAST CHILLED AT SEA AND FROZEN*

*Coperto e menage (olio, aceto, spezie, salse e pane): €2,00.  
N.B. Solo per i primi piatti è possibile richiedere una mezza porzione con un prezzo inferiore del 30% rispetto all'importo indicato.*

**Attenzione cari clienti, alcuni piatti sono stagionali  
a causa delle materie prime.**

*Per gli allergeni presenti nel menù chiedere al personale di servizio*



*Con la nostra cucina  
famo contento er core!*

**Vicolo del Cinque, 56 • 00153 Roma**

[www.ilducaintrastevere.com](http://www.ilducaintrastevere.com)

06 58 17 706   @ilducatrastevere