

SALUMI

Prosciutto di Parma 16,50
Stagionato 48 mesi

Prosciutto di Parma (Stag. 48 mesi)
e mozzarella di bufala 7 17

Selezione di salumi del Duca
servito con pizza fritta 17
(prosciutto/lonza/mortadella/salame al vino
ciauscolo/salame contadino) 1/8/12

Olive di Cerignola
con grissini fatti da noi 1/8 ..8

FORMAGGI

Selezione di formaggi 17
Gorgonzola stagionato in grotta (Croce)

Pecorino (La Deliziosa)
Cacio stracco di capra
Caciotta Romana dell'Archetto
Ricotta di pecora condita con agrumi
Pan brioche alle noci, miele e marmellata
1/3/7/8

Mozzarella
di bufala Campana (250 gr.) 7 ..12

ANTIPASTI CALDI

Melanzane alla parmigiana 1/3/4/5/7/14 12

Coratella di agnello con carciofi 12 12

Scarpetta di polpette al sugo con fette di pane 1/3/7 ..12

Carciofo alla romana 12 7



I FRITTI

Suppli al telefono 4
Il cuore di fiordilatte filato tra il riso e il ragù di carne
1/2/3/4/5/6/7/8/11

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

Carciofo alla giudia.....7
Fritto, sale e pepe 1/2/3/4/5/6/7/8/11

Filetto di baccalà* 6
Fritto in pastella in acqua e farina
1/2/3/4/5/6/7/8/11

Bocconcino di mozzarella.....3,50
Fior di latte fritto in pastella di acqua e farina
1/2/3/4/5/6/7/8/11

Crocchetta patate pecorino
mortadella e prezzemolo 1/2/3/4/5/6/7/8/11...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

Calamari fritti*.....20
con salsa alla marinara 1/2/3/4/5/6/7/8/11

BRUSCHETTE

Sale e Olio 1.....3
Al Pomodoro.....4
Piccadilly e Basilico 1

Al Prosciutto crudo di Parma.....6
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
1/4/5/7/8

INSALATE

Insalata del Duca.....14
(lattuga, carciofini alla griglia, crostini di pane fritti
pomodorini, guanciale croccante, pecorino) 1/5/7/8/12

Caprese 13
(Mozzarella e Pomodoro) 7

Insalata di carciofi
con rucola e parmigiano 7.....14

Puntarelle in salsa di alici 4/12 10

Insalata verde 6

Insalata mista 7



Il Duca

**I CONSIGLI
DI MASSIMO**

*Carciofo alla giudia
Coda alla vaccinara
Coratella
Rigatoni co' a Pajata
Spaghetti alla Carbonara
Abbacchio alla scottadito
Trippa alla romana*

PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA E NON SOLO ...

Spaghetti alla Carbonara 1/3/7/12 14
Guanciale, pecorino, uovo e pepe

Spaghetti alla Gricia 1/7/12 13,50
Guanciale, pecorino e pepe nero

Rigatone all' Amatriciana 1/7/12 14
Guanciale, pecorino, salsa di pomodoro e peperoncino

Tonnarelli Cacio e Pepe 1/3/7/8 14
Tonnarelli, cacio, pecorino e pepe nero

Rigatoni co' a Pajata 1/7/12 15
Intestino di vitello da latte, salsa di pomodoro San Marzano e pecorino

Rigatone con pezzo di coda alla vaccinara 1/9/12 17

Zuppa di fagioli cicoria e pecorino 1/9 13

Spaghetti alle cozze (sgusciate) con pecorino e pomodorini 1/4/7/14 ..15

Risotto con zafferano
e carciofi alla brace con olio alla mentuccia 1/7/9/12 16

PASTE FATTE IN CASA

Fettuccine Alfredo ... Burro parmigiano, salvia e timo 1/3/7 14

Fettuccine al ragù di Manzo al pomodoro 1/3/7/9/12 15

Fusilloni salsiccia e broccoletti 1/3/7/12 15

Raviolo farcito di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro 1/2/3/4/6/14 ..15

Raviolo di ricotta e spinaci
crema di parmigiano e tartufo 1/3/4/6/14 18

Lasagna Tradizionale con Ragù
besciamella, parmigiano e mozzarella 1/3/7/9/12 16



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

Per gli allergeni presenti nel menù chiedere al personale di servizio
COMUNICARE ALLERGIE IMPORTANTI

SECONDI

dalla Cucina

Coscio di agnello disossato ripieno di carciofi
cotto al forno con salsa alla cacciatora 12 20

Coda alla vaccinara 1/8/9/12 20
Manzo in salsa di pomodoro, carota e sedano

Trippa alla romana 1/7/9/12 16
Pomodoro, punta di menta e pecorino

Stracetti di filetto di Manzo 7/12 18
(Rucola, pomodorini, parmigiano)

Involentino di Manzo alla romana 1/9/12 15

Saltimbocca alla romana 1/7/12 15
(Prosciutto e salvia)

Petto di vitello alla fornara con il suo fondo di cottura 1/12 16

Fettina di Vitello panata 1/3/4/7/8 14

Polpette di bollito in salsa verde e cipolla in agrodolce 1/4/3/7/5/9/12 ..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
(250 gr. circa)

Tagliata di filetto di manzo al rosmarino 24
(220 gr. circa)

Filetto al pepe verde 1/7/9/12 28
(250 gr. circa)

Petto di pollo con salsa BBQ piccante 12 16

Salsicce e broccolo romanesco alla brace
con bruschetta all'aglio 1 16

SECONDI DI PESCE

Spigola da 400 gr. al forno con patate, pomodorini e olive 4 26

Baccalà alla Trasteverina* (pinoli, uvetta, cipolla e pomodoro) 1/4/8/12 ..18

CONTORNI

Puntarelle in salsa di alici 4/12 10

Verdure miste grigliate 12

Cicoria ripassata 6

Spinaci all'agro o ripassati 8

Patate al forno 6

Patate fritte* 1/2/3/4/5/6/7/11/14 7

*Alimento surgelato

DOLCI

€ 8,00

Tiramisù 1/3/7/8

Crostata di Ricotta e Visciole 1/3/7/8/12

Crostatina nel bicchiere al contrario... 1/3/7/8/12
Pera al vino rosso con formaggio dolce e scaglie di pasta frolla

Zuppa Inglese alla romana 1/3/5/7/8/12

Mousse di ricotta con gelatina al caffè
al profumo di sambuca e crumble di cioccolato 1/3/5/7/8/12

Panna cotta 1/3/4/5/6/7/8
(al Cioccolato o Frutti di Bosco*)

Torta al cioccolato e composta di arance 1/3/5/7/8/12

Crema Catalana alla fiamma 1/3/5/7/12

Torta di mela servita tiepida con mousse di cannella 1/3/7/8/12

Cestino misto di Biscotti artigianali secchi da tavola
(Ciambelline al vino / tozzetti nocciolo e cioccolato / biscotti al cioccolato) 1/3/5/7/8/12

Frutta di stagione 1/3/4/5/6/7/8/12

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

Con aggiunta di:
panna o gelato +3,00€

GELATO

Coppa gelato Atrigianale
€ 9,00

massimo tre gusti a scelta tra:

Limone - Fragola

Cioccolata - Crema

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

Tartufo al Cioccolato 1/3/5/7/8/12 € 7,00

Con aggiunta di:
Liquori, caffè o distillati +3,00€

«Non si può pensare bene,
amare bene, dormire bene,
se non si è mangiato bene.»

Virginia Woolf

IL DuCa

in Trastevere dal 1988

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI (ALLERGENI) CHE PROVOCANO ALLERGIE DI CUI ALL'ALLEGATO II DEL REG UE N.1169/2011

- (1) cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- (2) crostacei e prodotti a base di crostacei
- (3) uova e prodotti a base di uova
- (4) pesce, e prodotti a base di pesce
- (5) arachidi e prodotti a base di arachidi
- (6) soia e prodotti a base di soia
- (7) latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- (8) frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pècan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadam o noci dei Queenland e i loro prodotti
- (9) sedano e prodotti a base di sedano
- (10) senape e prodotti a base di senape
- (11) semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- (13) lupini e prodotti a base di lupini
- (14) molluschi e prodotti a base di molluschi

Per la tutela dei nostri clienti tutti prodotti ittici serviti crudi vengono sottoposti ad abbattimento termico alla temperatura di 20°C per la durata di 24ore. 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.

LEGENDA

*prodotto surgelato

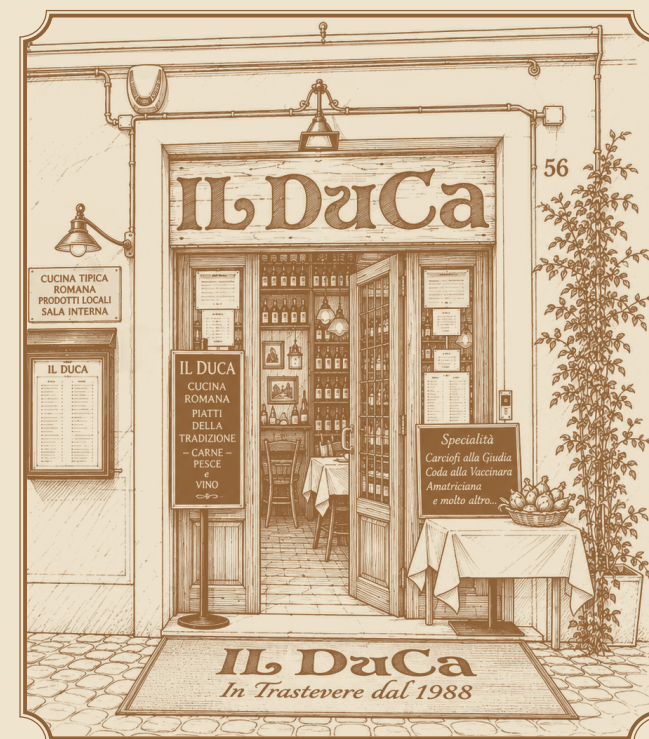
**prodotto fatto in casa, abbattuto e congelato

***prodotto abbattuto a bordo e congelato

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

Per gli allergeni nel menù chiedere al personale di servizio

COMUNICARE ALLERGIE IMPORTANTI



Con la nostra cucina
famo contento er core!

Vicolo del Cinque, 56 • 00153 Roma

www.ilducatrastevere.com

06 58 17 706

f @ilducatrastevere