

Gusto Una squadra giovane e uno chef cresciuto tra Sorrento, Langhe e Germania

Il Ducale, ritorno al futuro per il ristorante di Colle Aperto

L'ideale per cene aziendali, feste, ricorrenze. Di alto livello i menù di Natale e Capodanno

BERGAMO (ces) In apertura di menù si augura al cliente «una parentesi culinaria soddisfacente e meritevole della vostra fiducia». Il Ducale, in Città Alta, su quel lato di Colle Aperto che volge a San Vigilio, recupera il nome che gli diede a metà degli anni Cinquanta un monumento locale del settore, Pino Capozzi, e lo fa partendo da uno stile misurato. Come quello dello chef Umberto De Martino, di Sorrento, forte di un curriculum esteso alle Langhe e al nord della Germania. La sua è

una cucina mediterranea con diverse contaminazioni, molto raffinata, in cui la modernità si sposa alla tradizione. All'insegna del buon gusto. Ogni piatto viene curato attentamente, dalla cottura all'impiatto, per garantire un'esperienza sensoriale completa. Il ristorante si sviluppa al primo piano. Dalla sala più grande, con tavoli rotondi (ma non solo) e ben distanziati, si ha accesso a due salette: una più intima e riservata, con piccola terrazza, e un'altra più spaziosa. In totale si arriva a qua-

ranta-quarantacinque coperti. A piano terra, l'ingresso e un wine bar, e all'esterno, verso porta Sant'Alessandro, un raffinato dehors.

Il Ducale è l'ideale per cene aziendali, feste, ricorrenze. C'è anche la possibilità di riservare l'intero locale. Il pranzo di lavoro, invece, si basa su due portate a scelta (più acqua e caffè) da una selezione cambiata settimanalmente. Di alto livello i menù di Natale e Capodanno, che riportiamo in pagina.



Cena della vigilia di Natale

- Benvenuto della cucina con calice di Franciacorta
- Baccalà in tempura su insalatina di cavolo, alici del Marcantabrico e gelatina all'aceto di lampone
- Capesante arrosto su vellutata di ceci, ciccioli di speck e gocce di balsamico
- Tagliolini alle vongole e bottarga
- Filetto di Ricciola cotto morbido, scarola in umido ai capperi e olive.
- Semifreddo al torrone con salsa all'arancio
- Acqua, caffè e piccola pasticceria

**50 euro per persona
vini e digestivi esclusi**

Pranzo del Santo Natale

- Benvenuto della cucina con calice di Franciacorta
- Quiche di cavolo nero su fonduta di Formaggella delle valli
- Agnolotti di brasato, riduzione del suo fondo e capperi di Pantelleria
- Risotto mantecato al Bagoss con polvere di liquirizia
- Faraona ripiena con verze e castagne, polenta morbida di Storo
- Pandoro e panettone con varie creme
- Acqua, caffè e piccola pasticceria

**50 euro per persona
vini e digestivi esclusi**

Cenone dell'ultimo dell'anno

- Tartara di Salmone marinato allo zenzero, avocado e cetriolo
- Patata tartufata con astice al burro e lamelle di tartufo
- Risotto mantecato al limone del Garda, ricci di mare e pomodori confitti
- Raviolo acqua e farina ripieno di baccalà, guazzetto di vongole e cozze
- Trancio di Spigola, sulle cime di rapa al peperoncino
- Tiramisù di panettone al cachi
- Cotechino e lenticchie dopo la mezzanotte
- Acqua, caffè e piccola pasticceria

**65 euro per persona
vini e digestivi esclusi**