

# RISTORANTE IL DUCALE

CUCINA MEDITERRANEA, INTERNAZIONALE



**DOVE**  
Via Beltrami, 12  
Bergamo - Città Alta

**COPERTI**  
45  
**PREZZO  
MEDIO**  
35-40 €



**CONTATTI** t. 035.4284223  
info@ristoranteilducale.it  
www.ristoranteilducale.it

**CHIUSURA** martedì  
**FERIE** sempre aperto  
**LO CHEF CONSIGLIA**



**R**iaperto da pochi mesi, il Ducale torna a chiamarsi con il nome originale. Il luogo è magico, in Colle Aperto di città alta eppure tranquillo e defilato dal trambusto del traffico e dei giganti dei di di festa. Un posto ideale, elegante e raffinato, per apprezzare le performance dei piatti formati da Umberto De Martino, chef di origine campane (è di Sorrento) che vanta un bel palmares di esperienze in ristoranti di grido in Italia ed all'estero. La sua cucina gioca dunque su un approccio mediterraneo ma aperto alle varie influenze ponendosi come obiettivo la ricerca di una sintesi di buon gusto tra tradizione e modernità. Scegliere dal menu alla carta, come farsi guidare dalle degustazioni appositamente studiate e particolarmente convenienti nel rapporto prezzo/qualità, è un'esperienza sensoriale avvincente ed appagante. E se il mare è nel dna dello chef, non da meno sono tutte le sue altre pietanze che nascono da materie prime scelte con estrema cura sapientemente elaborate per valorizzarne il gusto e preservarne la texture. Lista dei vini di notevole impegno con possibilità di degustazione nello spazio wine-bar. Servizio di livello in ambiente affascinante dotato anche di salette riservate e terrazza estiva.